

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ  
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

освітній ступінь	«бакалавр»
галузь знань	J «Транспорт та послуги»
спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»

## **УДК 640.41/.43(072)**

Методичні рекомендації до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» і компетентностей галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та висвітлено основні вимоги, які ставляться до підготовки, написання та захисту даного типу роботи.

Рекомендовано до друку Вченою радою економічного факультету Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол № 8 від 03.03.2026 р.)

Укладачі:

Мельниченко С.В., завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, доктор економічних наук, професор  
Гопкало Л.М., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, кандидат економічних наук

Рецензенти:

Мосіюк С.І., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, кандидат економічних наук, доцент  
Воляк Л.Р., доцент кафедри статистики та економічного аналізу, кандидат економічних наук, доцент

### Методичні рекомендації

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступення «бакалавр» і компетентностей галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»/ уклад.: С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало - Київ: НУБіП, 2026. – 71 с.

### Навчальне видання МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» і компетентностей галузі знань J «Транспорт та послуги» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Укладачі: МЕЛЬНИЧЕНКО Світлана Володимирівна, ГОПКАЛО Лариса Михайлівна

© Мельниченко С.В., Гопкало Л.М. 2026  
© НУБіП України, 2026

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до Положення про підготовку і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи в Національному університеті біоресурсів і природокористування України, затвердженого Вченою радою НУБіП України 23.09.2025 (протокол № 2), бакалаврська кваліфікаційна робота є самостійним індивідуальним науково-практичним дослідженням з елементами інноваційної діяльності, що узагальнює результати теоретичної та практичної підготовки здобувача вищої освіти, набутої під час опанування обов'язкових і вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів.

Бакалаврська кваліфікаційна робота здобувача вищої освіти, передбачена навчальним планом, завершує підготовку випускника в університеті і має засвідчити: рівень професійної підготовки випускника; вміння застосовувати здобуті знання для розв'язання науково-практичних завдань; свідоме засвоєння знань та їх систематизацію; здатність критично й креативно мислити та вміння аргументувати власну точку зору. Це один із видів індивідуальних завдань, який є оригінальним, завершеним науковим дослідженням у певній галузі, має логічну єдність і містить результати та положення, що пропонуються для публічного захисту.

Керівником бакалаврської кваліфікаційної роботи призначається викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, який має науковий ступінь доктора або кандидата наук, вчене звання та проводить наукові дослідження за відповідним напрямом.

Відповідальність за зміст бакалаврської кваліфікаційної роботи, зокрема за точність викладених даних, порядок використання фактичного матеріалу, а також іншу інформацію, використану при її виконанні, несе як здобувач, так і науковий керівник. Вони спільно відповідають за обґрунтованість та достовірність висновків, викладених у роботі, і за правильність запропонованих положень. Особлива увага приділяється тому, щоб усі джерела інформації були належним чином зазначені, а будь-яке запозичення матеріалів чи ідей інших авторів без відповідних посилань категорично забороняється.

У процесі виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи здобувач повинен виявляти наукову добросовісність, оскільки використання чужих результатів досліджень без належного посилання на першоджерела розглядається як академічне порушення – плагіат. Плагіат є серйозним порушенням етичних норм, і його виявлення може призвести до негативних наслідків, аж до неприйняття роботи на захист. Тому здобувач має відповідально підходити до використання фактичного матеріалу та ретельно вказувати всі джерела, на які він спирається у своєму дослідженні, дотримуючись загальноприйнятих стандартів цитування.

Науковий керівник, у свою чергу, контролює цей процес, надаючи методичні рекомендації та допомагаючи уникнути помилок, пов'язаних з академічною добросовістю. За дані, викладені у бакалаврській кваліфікаційній роботі, порядок використання фактичного матеріалу та іншої інформації під час його виконання, обґрунтованість й достовірність висновків, положень відповідає

здобувач і науковий керівник. Не допускається запозичення (плагіат) матеріалу без посилання у бакалаврській кваліфікаційній роботі на автора та джерело інформації.

Бакалаврська кваліфікаційна робота виконується виключно державною (українською) мовою, з урахуванням орфографічних, пунктуаційних і стилістичних норм, що відповідає вимогам освітнього процесу.

Внесення змін або уточнень до тем бакалаврських кваліфікаційних робіт можливе лише у виняткових випадках і має відбутися не пізніше першого тижня від початку виробничої (переддипломної) практики здобувачів. Зміна оформлюється наказом за поданням деканату економічного факультету після узгодження з навчальним відділом університету.

Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи здійснюється згідно з графіком, який розробляється випусковою кафедрою і затверджується завідувачем кафедри та деканом факультету.

Закріплення теми бакалаврської кваліфікаційної роботи, призначення наукового керівника та консультантів (у разі потреби) затверджується наказом ректора за поданням декана та завідувача кафедри з урахуванням графіка освітнього процесу:

- протягом першого місяця навчання - для денної форми навчання;
- протягом установчої сесії - для заочної форми навчання.

Під час написання бакалаврських кваліфікаційних робіт питання щодо стану їх підготовки та виконання графіка дослідження здобувачами регулярно обговорюються на засіданнях випускової кафедри. Результати обговорень і прийняті рішення обов'язково фіксуються у відповідних протоколах засідань, що дозволяє систематично відстежувати процес підготовки робіт.

У разі недотримання здобувачем встановлених вимог щодо виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи, науковий керівник зобов'язаний не пізніше ніж за 30 днів до засідання Екзаменаційної комісії (ЕК) з захисту роботи надати відповідну інформацію про стан її підготовки до деканату.

Основними етапами підготовки та виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи є:

- вибір теми та її затвердження;
- розробка завдання та складання поетапного плану виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- опрацювання літературних джерел;
- збір фактичного матеріалу;
- обробка матеріалу із застосуванням сучасних методів, зокрема статистичного аналізу;
- написання першого варіанту тексту роботи, подання його на ознайомлення керівнику;
- усунення недоліків, підготовка остаточного варіанту тексту, оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- перевірка бакалаврської кваліфікаційної роботи на наявність ознак академічного плагіату;
- отримання відгуку керівника бакалаврської кваліфікаційної роботи;

- подання зброшурованої у твердій палітурці завершеної бакалаврської кваліфікаційної роботи на кафедрі;
- внутрішнє рецензування бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- попередній захист бакалаврської кваліфікаційної роботи на засідання випускової кафедри;
- захист бакалаврської кваліфікаційної роботи на засіданні Екзаменаційної комісії.

Двічі за період навчання здобувач проходить атестацію на засіданні випускової кафедри, де звітує про стан виконання індивідуального навчального плану та бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Вимоги до організації підготовки і захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт	Рекомендовано за освітньою програмою
Затвердження теми наказом	Упродовж двох місяців від початку навчання
1 атестація: презентація мети, задач та методів дослідження на засіданні кафедри	До завершення сесії 1-го семестру
2 атестація: презентація теоретичної складової бакалаврської кваліфікаційної роботи	До завершення сесії 2-го семестру
Перевірка бакалаврської кваліфікаційної роботи на наявність ознак академічного плагіату	За два тижні до попереднього захисту
Проведення постерних презентацій результатів дослідження	За три тижні до публічного захисту
Проведення попереднього захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт	За два тижні до публічного захисту
Публічний захист	Згідно з наказом

Здобувач вищої освіти освітньо-професійної програми повинен володіти такими компетентностями:

#### **Інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

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

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

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

### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

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

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 23. Розробляти власні проекти підприємств готельно-ресторанного господарства та організувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з метою досягнення їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

ПРН 24. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

### **Випускник бакалаврської програми повинен вміти:**

- розробляти і приймати ефективні рішення з питань концептуального проектування та розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу;

- впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності діяльності підприємств в готельно-ресторанному бізнесі;

- здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг;
- 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;
- 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;
- досліджувати моделі розвитку міжнародних і національних готельних і ресторанних мереж та окремих суб'єктів господарювання;
- надавати пропозиції та розробляти заходи розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення;
- досліджувати світові і вітчизняні вимоги до функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Випускник бакалаврської програми повинен володіти такими здібностями:**

- застосовувати засвоєні теоретичні положення та практичні вміння для використання методології наукових досліджень з метою розв'язання теоретичних і практичних проблем, що виникають у діяльності фахівців готельно-ресторанної сфери;
- використовувати набуті професійні знання та практичні навички під час аналізу державних і регіональних програм і заходів, спрямованих на організацію та розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу, а також формулювати пропозиції щодо їх удосконалення з урахуванням актуальних потреб національних виробників і ключових тенденцій розвитку світової індустрії гостинності.

## **2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

### **2.1. Вибір теми та складання плану**

Вибір теми бакалаврської кваліфікаційної роботи є важливим етапом, оскільки вона повинна відповідати актуальним науковим та практичним потребам. Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи має відображати основну ідею, завдання, положення, які необхідно дослідити. Одним із критеріїв вибору теми дослідження має бути її актуальність щодо сучасних тенденцій розвитку науки і практики.

Тематика кваліфікаційних робіт формується відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики спеціалістів та затверджується на засіданні кафедри за поданням керівника освітньої програми до початку навчання здобувачів цієї програми.

Теми формуються відповідно до напрямів науково-дослідної тематики

випускової кафедри, сучасних досягнень у відповідній предметній галузі або суміжних сферах науки й техніки.

Тематика бакалаврських кваліфікаційних робіт щорічно переглядається та оновлюється. Тему здобувач обирає із запропонованих кафедрою та погоджує її з науковим керівником.

Бакалаврську кваліфікаційну роботу може виконуватися за тематикою, яку замовляють державні установи, підприємства та організації, що уклали із НУБіП України контракт на навчання здобувачів або мають з ним договори про співпрацю.

Здобувач може самостійно запропонувати тему дослідження, якщо надасть обґрунтування її доцільності, ознайомлення з аналітичними оглядами і статтями у спеціалізованих періодичних виданнях, а також враховуючи свої наукові інтереси, що були проявлені під час написання курсових робіт, підготовки статей та конкурсних наукових робіт, у виступах на студентських наукових конференціях.

У темі може бути вказано об'єкт, який досліджується, або за матеріалами якого виконувалася робота.

Назва теми повинна бути чіткою, лаконічною та не містити неоднозначного тлумачення.

Після остаточного погодження теми бакалаврської кваліфікаційної роботи з науковим керівником здобувач подає заяву на ім'я завідувача кафедри, в якій вказує назву теми та повну назву об'єкта дослідження. (Додаток А).

Для вибору теми здобувачу рекомендується ретельно вивчити літературу, що стосується проблеми, яка входить до сфери його професійних інтересів. Варто ознайомитися як з вітчизняними, так і з зарубіжними виданнями, щоб мати змогу отримати більш глибоке розуміння обраної теми.

Здобувачі мають доступ до різноманітних джерел інформації, включаючи фонди каталогів, а також відділи наукової, навчальної та іноземної літератури бібліотеки НУБіП України. Рекомендується також звертати увагу на останні публікації та новини в обраній галузі, що може допомогти в формуванні актуальної теми дослідження.

Після опрацювання літератури здобувач складає план роботи, який узгоджується з науковим керівником та включає: вступ; розділи, які поділяються на кілька підрозділів; висновки та пропозиції; список використаних джерел; додатки. Розгорнутий план бакалаврської кваліфікаційної роботи зазначається у Завданні на бакалаврську кваліфікаційну роботу.

План бакалаврської кваліфікаційної роботи за погодженням наукового керівника може корегуватися, про що мають бути відповідні записи на затвердженому варіанті.

Орієнтовний зміст кваліфікаційної роботи подано у додатку Ж.

## **2.2. Структура бакалаврської кваліфікаційної роботи**

Випускна кваліфікаційна робота має таку структуру:

- картка бакалаврської кваліфікаційної роботи (Додаток Б)
- титульна сторінка (Додаток В);

- Завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу здобувачу (Додаток Г);
- Реферат (Додаток Д);
- Зміст (Додаток Е);
- перелік умовних позначень, символів, одиниць, скорочень, і термінів (у разі потреби);
- вступ;
- основна частина;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки.

Написання бакалаврської кваліфікаційної роботи починається з пошуку та вивчення літературних джерел. Студенти проводять глибокий аналіз наукових праць як українських, так і зарубіжних учнів, які досліджували обрану проблему. Важливим є також ознайомлення з чинним законодавством України, міжнародними актами, нормативними документами та інструкціями, а також діючими стандартами, які регулюють обрану сферу дослідження. Після цього необхідно скласти аналітичний огляд літератури.

Цитати, які визначають визначення наукових понять і термінів, класифікаційні ознаки, схеми, таблиці та інші важливі матеріали, які будуть використані у бакалаврській кваліфікаційній роботі, бажано виписати на окремих аркушах (накопичувати у окремому електронному файлі) або зберегти в електронному вигляді. При цьому слід обов'язково зазначити джерело для подальшого правильного оформлення посилань. Паралельно з цим студенту варто сформулювати список використаних джерел, щоб на завершальному етапі роботи забезпечити правильність бібліографічного оформлення.

У *вступі* розкривається сутність і стан проблеми, актуальність теми, обґрунтовується необхідність її дослідження, вихідні дані для розроблення теми, гіпотеза, мета, завдання, об'єкт, предмет, методи дослідження, інформаційна база, елементи наукової новизни та практична цінність отриманих результатів. Коротко зазначаються прізвища вчених (як вітчизняних, так і зарубіжних) і практиків (з посилання на джерела інформації), які розробляли проблему, що розглядається; зазначається відмінність отриманих результатів від існуючих у вітчизняній та зарубіжній теорії і практиці.

**Актуальність теми.** У результатах критичного аналізу й порівняння з раніше опублікованими працями на цю тему розпочато обґрунтування актуальності та доцільності проведеного дослідження для розвитку відповідної галузі. Висвітлення актуальності має максимально точно відобразити сутність теми, акцентуючи увагу на важливості досліджуваного питання та розв'язанні проблеми або вдосконаленні певних аспектів у цій сфері.

**Гіпотеза дослідження** – припущення щодо можливості розв'язання конкретних теоретичних та/або практичних проблем.

**Мета та завдання дослідження.** Мета визначає наскрізну ідею роботи, до якої так чи інакше повертається автор у процесі виконання дослідження.

*Наприклад, ...Метою бакалаврської кваліфікаційної роботи є розроблення та обґрунтування методичних і практичних засад удосконалення системи*

*управління якістю послуг в підприємстві готельного господарства / обґрунтування та розроблення концептуального проекту підприємства готельного господарства ...*

Завдання, які необхідно вирішити для досягнення поставленої мети, обумовлюють етапи дослідження. Для кожного розділу варто сформулювати по 2 – 3 завдання, які визначатимуть основний зміст підрозділів.

Визначальну роль у бакалаврській кваліфікаційній роботі відіграє визначення об'єкту та предмету дослідження.

Слід чітко формулювати мету роботи, лаконічно викладати завдання, які необхідно виконати для її досягнення. Доцільно виділити нові наукові положення або практичні рекомендації, які запропоновані у дослідженні здобувачем особисто, а також види їх апробації. Виклад змісту кожного питання бакалаврської кваліфікаційної роботи має бути доказовим, пояснюваним та науково аргументованим. Теоретичні положення повинні ґрунтуватися на конкретних матеріалах реальної дійсності, а приклади бути типовими. Якщо за результатами дослідження здобувач виступав на студентських наукових конференціях, брав участь в інших наукових заходах, має публікації в наукових виданнях, це слід зазначати у вступі.

**Об'єкт дослідження** – це процес або явище, які породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення.

*Наприклад, ...Об'єктом дослідження є процес формування системи управління якістю послуг в підприємстві готельного господарства / процес формування концептуального проекту підприємства готельного господарства...*

**Предмет дослідження** – деталізація функцій управління процесом або явищем/створення концепції підприємства, що міститься в межах об'єкта.

*Предмет* дослідження виражає найбільш значущі аспекти, властивості, особливості, які підлягають безпосередньому вивченню. Будь-який об'єкт наукового дослідження містить у собі велику, майже нескінченну кількість предметів дослідження. Завдання здобувача полягає в тому, щоб виділити такий предмет наукового дослідження, який був би недостатньо вивчений, відображав суть проблеми і був доступним аналізу.

*Наприклад, ...Предметом дослідження є методичні та практичні підходи до удосконалення системи управління якістю послуг в підприємстві готельного господарства / до проектування підприємства готельного господарства...*

Предмет дослідження тісно пов'язаний з метою бакалаврської кваліфікаційної роботи. Формулювання предмета наукового дослідження органічно пов'язане з аналізом літературних джерел. При цьому аналіз літератури є способом обґрунтування предмета дослідження.

**Теоретичну основу** бакалаврської кваліфікаційної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (монографії, періодичні видання тощо). Здобувач повинен творчо підходити до вирішення поставлених в роботі завдань і використовувати літературу з висвітленням останніх досягнень науки, періодичних та інтернет-видань.

**Інформаційну базу дослідження** становлять офіційні статистичні дані

Державної служби статистики України, міністерств, відомств, а також результати діяльності підприємства та власних досліджень.

**Методичною основою** бакалаврської кваліфікаційної роботи є сукупність загальнонаукових і спеціальних методів, серед яких: порівняння, узагальнення, аналіз і синтез, системно-структурний і порівняльний аналіз, економічне моделювання, а також комплексний і системний підходи. До цього переліку входять також методи структурно-логічного моделювання, статистичні методи, розрахунково-аналітичні підходи, методи кількісного та якісного аналізу, прогнозування та інші інструменти дослідження.

*Практичне значення одержаних результатів.* Здобувач наводить відомості про практичне застосування одержаних результатів або рекомендації щодо їх використання. Коротко характеризує основні теоретичні чи прикладні результати роботи (методичні рекомендації з окремих напрямів діяльності суб'єкта дослідження або аспекту предмета дослідження, концептуальну ідею проєкту та інше), визначають можливість їх упровадження та їх вплив на проблему, яку при цьому вирішують.

*Апробація результатів роботи і публікації.* При наявності оприлюднення результатів попередніх досліджень, що склали основу бакалаврської кваліфікаційної роботи, необхідно навести інформацію про наукові та науково-практичні конференції, семінари, наради, у яких брав участь здобувач, а також вказати наявність публікацій у наукових журналах, збірниках наукових праць, матеріалах і тезах конференцій, семінарів та ін.

*Наприклад, ...За темою дослідження автором опубліковано дві наукові статті у ....*

### **2.3. Структура розділів бакалаврської кваліфікаційної роботи.**

*Структура розділів бакалаврської кваліфікаційної роботи для тем із запропонованих тематичних груп:*

- 1. Організаційні теми.*
- 2. Теми менеджерського спрямування.*
- 3. Теми економічного спрямування.*
- 4. Теми маркетингового спрямування.*

**Перший розділ – теоретичний**, містить теоретичне обґрунтування ролі і місця досліджуваних явищ і процесів у діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Теоретичний розділ бакалаврської кваліфікаційної роботи повинен містити три підрозділи та включати такі логічні частини:

- аналіз і узагальнення теоретичних основ, відповідно до предмета та об'єкта дослідження, з виділенням окремих аспектів, які, на думку автора, потребують подальших досліджень;
- огляд нормативно-правових актів, що регулюють взаємодію між суб'єктами визначеної сфери діяльності;
- історичні передумови розвитку досліджуваного явища, процесу чи виду діяльності та їхнього впливу на сучасний стан об'єкта;
- аналіз світового досвіду, його переваги та недоліки, а також можливості адаптації до умов України.

Пропонована послідовність є орієнтовною; здобувач має право змінювати порядок логічних частин та їх комбінації в підрозділах відповідно до специфіки свого дослідження. Приклади формулювання назв окремих підрозділів теоретичної частини бакалаврської кваліфікаційної роботи можна знайти в Додатку Е.

Важливо, щоб у бакалаврській кваліфікаційній роботі були розкриті підходи різних авторів до вирішення дослідницької проблеми, порівняння їхніх поглядів та визначення подібностей і відмінностей, а також обґрунтування власних позицій щодо проблеми.

У першому розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи обґрунтовується теоретична основа вибраної задачі (проблеми) та проводиться її макроекономічний аналіз. Здобувач також представляє огляд літератури, нових розробок та іншої інформації, що стосується теми. У цьому огляді студент визначає основні етапи розвитку наукової та практичної думки, пов'язані з його задачею (проблемою). Критично аналізуючи роботу попередників, автор має вказати на невирішені питання, а також окреслити свій внесок у розв'язання проблеми.

Теоретичний розділ розробляється на основі аналізу спеціальної літератури та нормативно-правової документації. Після представлення матеріалу, запозиченого в інших авторів, необхідно навести посилання на джерело, зазначаючи в квадратних дужках номер джерела зі списку, розміщеного наприкінці бакалаврської кваліфікаційної роботи, а також номер сторінки, з якого було взято матеріал. У текстовому розділі слід ілюструвати графічні матеріали (таблиці, малюнки), які також повинні мати посилання на джерела або вказівку на те, що рисунок чи таблицю складено автором на основі певних джерел.

Результатом теоретичного розділу є розкриття теоретико-методичних завдань предмета дослідження та створення моделі пошуку механізмів вирішення проблеми, поставленої у бакалаврській кваліфікаційній роботі. Ця модель має бути наскрізною, що дозволяє використовувати її алгоритм для аналізу відповідної інформації в аналітичному розділі, а також для обґрунтування рекомендацій, пропозицій і висновків. Це сприятиме логічному зв'язку та концептуальному структуруванню всіх частин бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Теоретичне обґрунтування, суть, значення, класифікаційні характеристики, історія та сучасні тенденції предмета дослідження, а також методичні підходи повинні навести елементи полемічності та чітко виражену власну позицію щодо вибраних методів дослідження. Це дозволяє перейти до конкретного аналітичного дослідження.

Обсяг першого розділу не має перевищувати 25-30% від загального обсягу бакалаврської кваліфікаційної роботи.

**Другий розділ** – є дослідно-аналітичним і забезпечує логічну послідовність дослідження. Він має поєднувати теоретичні знання та вміння використовувати обрані методи і відповідний методичний інструмент.

Для виконання другого розділу джерела інформації слугують планові та фактичні показники діяльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу, статистична звітність, результати спостережень, опитувань, обстежень та інші методи збору первинної інформації, які здобувач використовує під час переддипломної практики.

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

Завданням даного розділу є не тільки оцінка економічних показників діяльності підприємства, але й установлення тенденцій стосовно предмету дослідження, що дозволить сформулювати висновки й обґрунтувати рекомендації для практичного застосування результатів.

У поданні цього розділу є не лише оцінка економічних показників діяльності підприємства, але й визначення тенденцій, пов'язаних з предметом дослідження, які дозволяють сформувати висновки та обґрунтувати рекомендації для практичного застосування.

Дослідно-аналітичний розділ має три підрозділи, хоча за потреби їх кількість може бути більшою. При проведенні дослідницько-аналітичної обробки матеріалів необхідно створювати таблиці, графіки, діаграми та видалити, супроводжуючи їх відповідними поясненнями. Аналіз тенденції зміни одного показника слід висвітлювати не у формі таблиці, а формі графіка. В останньому бажано розміщувати не тільки абсолютні значення, а й темпи щорічного росту.

Оцінка діяльності дослідження об'єкта має завершення виявлення резервів, які можуть сприяти підвищенню ефективності використання доступних ресурсів підприємства. Цей етап також повинен служити основою для формулювання ключових положень рекомендаційного розділу.

Обсяг другого розділу - у межах 25-30 % загального обсягу бакалаврської кваліфікаційної роботи.

**У третьому рекомендаційному розділі** на основі теоретичного узагальнення та аналізу вибраної проблеми обґрунтовуються нові підходи до її розв'язання. Тут розробляються теоретичні, методичні та практичні пропозиції, а також заходи управлінського, організаційного та економічного характеру, спрямовані на усунення виявлених недоліків, а також вдосконалення діяльності досліджуваного підприємства. Бажаним підрозділом рекомендаційного розділу є результати оцінки економічної та соціальної ефективності пропозицій, обумовлених темою роботи.

Обсяг третього розділу повинен становити 30-35 % загального обсягу бакалаврської кваліфікаційної роботи.

**У висновках** необхідно стисло викласти підсумки проведеного дослідження, основні теоретичні та практичні результати, що одержано, рекомендації щодо їх науково-практичного використання.

Формулювання висновків повинно базуватися на матеріалах основної частини роботи. У висновку необхідно порівняти отримані результати з поставленими завданнями. У цій частині бакалаврської кваліфікаційної роботи чітко й стисло

наводяться власні пропозиції щодо розв'язання проблемних питань відповідного об'єкта дослідження. Для формулювання висновків і пропозицій рекомендується апробація основних положень дослідження на наукових конференціях, семінарах, публікації у наукових виданнях. Окремі пропозиції, які мають практичне спрямування, можуть бути підтверджені довідкою про впровадження з базового підприємства.

## **2.4. Структура розділів бакалаврської кваліфікаційної роботи для тем тематичної групи «Концептуальний проект».**

### **РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. (до 10-12 сторінок)**

#### **1.1. Концепція підприємства готельного господарства**

У розділі необхідно обґрунтувати концепцію підприємства готельного господарства, а саме:

- обґрунтувати доцільність проекту;
- визначити функціональні характеристики підприємства готельного господарства відповідно до Національних стандартів України, кількість місць та номерів, категорії номерного фонду, перелік додаткових послуг відповідно до функціонального призначення;
- визначити точне місце розташування підприємства та показати на мапі;
- сформувати неймінг, створити логотип підприємства готельного господарства, що дасть змогу виокремити його серед конкурентів та привабити споживачів;

У розділі необхідно подати результати маркетингового аналізу:

- туристичної привабливості та туристичної інфраструктури території для проєктованого підприємства готельного господарства;
- засобів розміщення, які формують конкурентне середовище на ринку готельних послуг;
- прямих конкурентів;
- зробити стислий висновок щодо доцільності проєктування підприємства готельного господарства.

Туристична привабливість формується завдяки особливостям географічного положення, історичним, культурним та іншим характеристикам території; проаналізувати туристичну інфраструктуру складають такі елементи, як: об'єкти для тимчасового розміщення, оздоровчі заклади, транспортні засоби, заклади харчування і розваг, об'єкти з пізнавальним, діловим, оздоровчим і спортивним призначенням, а також суб'єкти, які надають екскурсійні послуги. Результати дослідження оформляються текстово та візуалізуються таблицями, рисунками (приклад - табл. 1 та 2)

Таблиця 1

Функціональні характеристики підприємств-конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства м. Києва

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Характеристика об'єкта
1	Готель Holiday Inn ***,	210	420	Міжнародний готельно-офісний

	вул. Горького 79			комплекс, 10 поверхів, зал-засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг
2.	Готель Дніпро **** Вулю Хрещатик, 1/2	348	521	Готель, 12 поверхів, 3 зали-засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, паркінг
3.	.....	.....	.....	.....

Необхідно проаналізувати конкурентне середовище майбутнього підприємства.

Таблиця 2

Результати оцінки конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства

Показник	Назва підприємства готельного господарства		
	Ramada	Кооператор	Мир
Місце розташування			
транспортна доступність			
Екстер'єр та інтер'єр			
Якість обслуговування			
Асортимент додаткових послуг			
Рівень ресторанного обслуговування			
Система бронювання			
Вартість проживання			
Рівень безпеки туристів			
.....			
Середній бал			

Концептуальне рішення підприємства готельного господарства необхідно описати та представити у вигляді таблиці (приклад - табл.3)

Таблиця 3

Концептуальне рішення підприємства готельного господарства

«.....», у місті (селищі/селі), ..... обл. \_\_\_\_\_

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>	
Країна (місце) розташування	
Адміністративний вид території	
Адреса розташування підприємства готельного господарства	
Система проживання і харчування	
Тип підприємства	
Категорія	
Кадровий склад	
Система управління	
Стиль управління	
Цільовий сегмент споживачів	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	
<b>Розміщення</b>	
Вид	
Рівень комфорту	

Місткість				
Дизайнерський стиль				
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів				
<b>Харчування</b>				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар	
Організація харчування				
Кількість місць				
Режим роботи				
Форма обслуговування				
Дизайнерський стиль				
<b>Бізнес-послуги</b>				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
<b>Побутове обслуговування</b>				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
<b>Культурно-дозвіллієві послуги</b>				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека				
<b>Рекреаційні послуги</b>				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр	
Режим роботи				
<b>Торгівля</b>				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях		по годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів			

Під час розроблення концепції підприємства готельного господарства необхідно:

- охарактеризувати межі земельної ділянки (площу, відстань до вокзалу, аеропорту, центру міста);
- обрати спосіб організації та взаємозв'язку усіх груп приміщень;
- обґрунтувати режим роботи об'єкта;
- кількість номерів та їх місткість, які будуть забезпечувати послуги проживання гостей;
- дизайнерське рішення приміщень підприємства готельного господарства та закладу ресторанного господарства, описати стиль та матеріали які будуть застосовуватися.

Після затвердження концептуального рішення підприємства готельного

господарства та затвердження його з керівником студент розпочинає написання наступних підпунктів розділу.

## **РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС. (25-28 сторінок)**

### **2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)**

Розділ проекту, пов'язаний із визначенням організаційно-технологічних параметрів суб'єкта господарської діяльності – підприємства готельного господарства, що проектується, передбачає:

- *проектування приміщень у розрізі основних груп*: приймально-вестибюльна група, житлова група, культурно-дозвіллеві, фізультурно-оздоровчі, адміністративні, господарські та виробничо-побутові, ресторани та бари;
- *організація сервісу*: wellness, spa, фітнес, конференц-сервіс, анімація, івент-сервіс, ресторанний сервіс та бари;
- *розроблення планувальних рішень підприємства готельного господарства*.

Основна мета полягає у визначенні складу та структури приміщень підприємства з урахуванням розмірів, типу, особливостей функціонування, переліку послуг, що будуть надаватися, розроблення технології обслуговування гостей і проектування планувальних рішень підприємства.

#### **2.1.1. Приймально-вестибюльна група**

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони, тощо. Під час розрахунку площі приймально-вестибюльної зони у готелях категорії 2\* - 5\* необхідно враховувати місткість та категорію проектованого закладу.

У вестибюлі передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, зона відпочинку та очікування. Розташування функціональних зон проектується за такими принципами: фронтальним, поздовжнім і концентричним.

Служба прийому і розміщення (рецепція) один з головних підрозділів підприємства готельного господарства, що складається з двох функціональних частин: *Front Office* та *Back Office*. Площу для організації *Front office* визначають у вестибюлі так, щоб вона була помітною з центрального входу, а з робочого місця за стійкою рецепції проглядався простір вестибюлю. *Back office* – зона, яку обов'язково розміщують за стійкою, поза полем зору гостей та інших співробітників підприємства готельного господарства. Ліфти, як правило компонують групами, по кілька в кожній. Санвузли розташовують у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюлю. Кімната для охорони проектується в окремому секторі, не помітному для гостей.

Площі приміщень необхідно розрахувати, представити у вигляді таблиці та ретельно описати.

#### **2.1.2. Житлова**

До приміщень житлової групи підприємства готельного господарства належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі,

приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. У структурі житлової групи приміщень площа номерів становить 50 – 70%.

Базові вимоги до організації номерного фонду повинна відповідати вимогам ДСТУ 4269 «Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в готелях». Визначити категорії номерів у проєктованому закладі та описати їх за складом та наявним технічним оснащенням, а також меблями та інвентарем.

Коридори проєктуються у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Проєктування холів передбачає створення відкритого приміщення, що є комунікаційним вузлом, який з'єднує сходи і пасажирські ліфти.

Залежно від категорії та місткості підприємства готельного господарства, на поверхах проєктуються блоки приміщень для надання побутових послуг і підсобні приміщення. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом.

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно представити у таблиці (приклад – табл.4) обрахувати загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-11 Готелі, та ретельно їх описати.

Таблиця 4

Склад і площа житлової групи приміщень проєктованого підприємства готельного господарства

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість на поверсі	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Номер категорії «Апартамент»			
Номер категорії «Люкс»			
Номер категорії «Дуплекс»			
Номер категорії «Стандарт»			
Коридори			
Холи			
Побутові приміщення			
Корисна площа приміщень			

### 2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі підприємства готельного господарства передбачають відповідно до переліку побутових послуг, які планується надавати, кількості та ємності приміщень побутового обслуговування, під час їх проєктування слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 і ВСН 54, а площі брати з таблиці (приклад – табл.5) та ретельно описати.

Після кожної таблиці повинен бути опис проєктованих приміщень: яку функцію буде виконувати, як буде обладнане тощо.

Таблиця 5

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup> , не менше як
Перукарський салон	0,25 на одного мешканця від 50 номерів.
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12 – за місткості 50 – 300 місць; 18 – за місткості 301 – 500 місць.

Каси квитків на транспорт	6 – на одну тисячу мешканців.
Каси театральні та інші культурні і спортивні заходи	6 – на одну тисячу мешканців.
Корисна площа приміщень, м <sup>2</sup>	

Приміщення торгівлі проектується відповідно до вимог ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі» та враховують товарний профіль магазину, що забезпечить можливість застосування прогресивних методів продажу.

Для організації відпочинку туристів підприємства готельного господарства проектують відповідну матеріально-технічну базу (кінотеатри, танцювальні зали, клуби, бібліотеки, боулінг-центри, більярдні, тощо).

Кімнати для дитячих розваг у підприємстві готельного господарства проектують як одну або дві кімнати. Виставкові зали у готелі проектують як окремі приміщення або облаштовують із цією метою вестибюль.

При проектуванні приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення можуть бути включені такі об'єкти, як масажні кабінети, тренажерні зали, SPA-центри, солярії, соляні та льодові кімнати, басейни тощо. Функціонально-типологічні складові SPA-комплексу формують різноманітні послуги, які доцільно групувати за процесами, що в них відбуваються. Загальний перелік приміщень, організованих у функціональні зони, включає: зону очікування, вологу зону, зону SPA-процедур, зону краси, зону релаксації та відпочинку, фітнес-зону, а також б'юті зону. Приміщення масажного кабінету проектується площею не менше як 10 м<sup>2</sup>. Усі приміщення відповідно за групами необхідно представити у таблиці (приклад – табл.6) та ретельно описати.

Таблиця 6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Побутові приміщення	
.....	
.....	
Дозвілєво-анімаційні приміщення	
.....	
.....	
Спортивно-оздоровчі приміщення	
.....	
.....	
Корисна площа приміщень	

Пункт повинен закінчуватись підсумковою фразою, абзацом, який містить кінцеві показники розрахунку корисної площі приміщень.

## 2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

### 2.2.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проектують у надземних поверхах, як правило, забезпечують природним освітленням, інтенсивність якого має відповідати нормативним вимогам. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності підприємства готельного господарства.

До адміністративної групи приміщень належать: дирекція, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний, інженерно-технологічний відділи. Склад і площу адміністративних приміщень необхідно представити в таблиці (приклад – табл.7) та ретельно описати.

Таблиця 7

Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	
Бухгалтерія	
.....	
Корисна площа приміщень	

Пункт повинен закінчуватись підсумковою фразою, абзацом, який містить кінцеві показники розрахунку корисної площі приміщень.

### 2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Приміщення господарського та складського призначення повинні мати окремий вхід.

Склад і площу господарських та виробничо-побутових приміщень необхідно представити в таблиці (приклад – табл.8) та ретельно описати.

Таблиця 8

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Гардероб для персоналу	
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	
Медичний пункт	
Складські приміщення	
.....	
Корисна площа приміщень	

Пункт повинен закінчуватись підсумковою фразою, абзацом, який містить кінцеві показники розрахунку корисної площі приміщень.

### 2.3. Сервіс (Service)

Необхідно визначити відповідно якої категорії підприємства готельного господарства буде здійснюватися обслуговування, надати коротку характеристику. Сформуйте перелік додаткових послуг, та дайте їм характеристику. Відповідно підпункти у Змісті роботи необхідно відкоригувати за концепцією майбутнього підприємства.

### **2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)**

У підпункті необхідно надати характеристику інформаційним технологіям, які плануєте використовувати для бронювання та реалізації послуг підприємства готельного господарства - системі бронювання, основним модулям програм, що будуть використовуватись в організації обслуговування гостей, запропонувати гаджети для створення комфортних умов комунікації зі споживачами.

Опишіть та відтворіть схематично основні етапи циклу сервісного процесу та відобразіть схематично технологію надання основних і деяких додаткових послуг (2-3 додаткові послуги).

Якщо в готелі передбачені послуги консьєржа, пишіть його основні функції, визначте його робоче місце.

### **2.3.3. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)**

Розрухуйте необхідну кількість працівників підрозділу та надайте у вигляді таблиці.

Необхідно описати та відобразити схематично організацію роботи підрозділу його функції в проєктованому підприємстві, визначити та надати характеристику клінінговому обладнанню, миючим засобам та інструментам для ефективного прибирання приміщень. Відобразіть схематично процес одного з видів клінінгу в окремому приміщенні підприємства готельного господарства.

### **2.3.4. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)**

Проєктування SPA, Wellness-послуг передбачає створення для клієнтів комфортних умов оздоровлення, досягнення гарного вигляду. Необхідно підібрати спектр послуг SPA, Wellness Fitness для проєктованого закладу враховуючи світові тенденції розвитку потреб клієнтів.

Склад і площу приміщень необхідно представити в таблиці (приклад – табл. 9) та ретельно описати.

Таблиця 9

Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness Fitness послуг

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Солярій	
Масажний кабінет	
Аювердичного релаксу	
Роздягальня	
Санвузол	
Корисна площа приміщень	
.....	
Корисна площа приміщень	

Пункт повинен закінчуватись підсумковою фразою, абзацом, який містить кінцеві показники розрахунку корисної площі приміщень.

### 2.3.5. Івент-сервіс (Invent Service). Конференц-сервіс (Conference)

Проектування комплексу зазначених послуг повинно ґрунтуватися на типології основних груп послуг, що можуть бути конкурентною перевагою, мати унікальність і забезпечують потреби гостей. Склад послуг залежить як від типу і категорії підприємства готельного господарства, так і від контингенту споживачів. Необхідно описати організацію приміщень для послуг такого виду та технологію їх надання. Наприклад, відобразити створення та надання анімаційних послуг як системи, що складається з кількох взаємопов'язаних підсистем (організаційна, інструкторсько-методична, режисерська, технічна).

Склад і площу приміщень для організації надання визначених послуг необхідно представити в таблиці (приклад – табл.10) та ретельно описати.

Таблиця 10

Склад і площа приміщень для організації надання Івент-сервіс (Invent Service).  
Конференц-сервіс (Conference) послуг

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Зал для активних тематичних заходів	
.....	
Концертний зал	
Конференц-зал	
Гардероб	
Санвузол	
.....	
Корисна площа приміщень	

Пункт повинен закінчуватись підсумковою фразою, абзацом, який містить кінцеві показники розрахунку корисної площі приміщень.

## 2.4. Заклади харчування

### 2.4.1. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B))

У цьому підпункті окреслено такі завдання:

- створити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- розробити меню, яке відповідатиме потребам клієнтів;
- скласти денну виробничу програму, виходячи з меню розрахункового дня, щоб оптимізувати процеси приготування їжі;
- визначити склад приміщень та їх площі, що необхідні для функціонування закладу;
- встановити форму та поверховість проєктованих закладів, щоб забезпечити їх ефективність і зручність для відвідувачів та персоналу.

Структуру закладів ресторанного господарства у готелі визначають з урахуванням:

- типу і категорії підприємства готельного господарства;
- номенклатури послуг, які пропонують споживачам;
- обраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних і технологічних вимог до зв'язків між окремими

функціональними зонами.

*Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства.*

Визначити послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції в закладах ресторанного господарства та представити її у вигляді схеми.

Визначити динаміку завантаженості залу майбутнього закладу ресторанного господарства.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі підприємства,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$n = \eta \cdot k \cdot N \quad (2.1.)$$

де  $N$  - кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз;

$k$  - коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці (приклад – табл.11).

Таблиця 11

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	0,2	36
12-13	1,5	0,3	54
13-14	1,5	0,9	162
14-15	1,5	0,7	126
15-16	1,5	0,4	72
16-17	1,5	0,3	54
17-18	1,5	0,4	72
18-19	0,4	0,5	24
19-20	0,4	1,0	48
20-21	0,4	0,9	43
21-22	0,4	0,8	38
22-23	0,4	0,4	19
ВСЬОГО відвідувачів за день ( $n_{\text{заг}}$ )			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$ , раз			6,24

Наступним етапом роботи, є визначення асортименту сніданків закладу ресторанного господарства при готелі, що необхідно представити у вигляді таблиці (приклад – табл.12). Якщо асортимент відсутній – надати ретельний опис обраного виду.

Таблиця 12

Асортимент сніданків у готелі «\_\_\_\_\_»

Назва сніданку	Особливості
Англійський	Кава, чай з молоком або вершками, фруктові соки, тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви, комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад, джем сливовий.

Американський	Кава, фруктові та овочеві соки (з льодяною водою). Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка. Вівсяна або манна каша. М'ясні страви, яєчня (жовток підсмажений або рідкий).
Дієтичний	Страви на пару. Сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сіріелс зі знежиреним молоком або йогуртом. Стандартний набір напоїв, а також знежирене гаряче або холодне молоко.

Розробити меню за обраним видом, яке буде пропонуватись в обідньо-вечірній час. Якщо підприємство ресторанного господарства працює за системою комплексного харчування, розробити меню комплексу, що включає сніданок, обід, вечерю, а в деяких випадках другий сніданок або підвечірок. Фрагменти варіантів меню подані у Додатку Є.

На основі складеного меню (приклад у Додатках К, Л) розрахувати план-меню та визначити виробничу програму підприємства ресторанного господарства. Документи розмістити у додатках, а у розділі надати характеристику меню та описати кінцеві розрахунки.

*Організація сервісу в підприємстві ресторанного господарства*

Розробити детальну схему просторового забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства, враховуючи такі елементи:

- вестибюль;
- туалетні кімнати;
- гардероб;
- аванзал;
- торговельну залу;
- бари.

Визначивши площі приміщень та їх суміжність відповідно до ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)».

Представити в таблиці (приклад - табл.13) площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторани.

Таблиця 13

Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль		
Гардероб		
Аванзала		
Туалетні кімнати		
Торговельна зала		
Приміщення для офіціантів та адміністратора		
.....		
Корисна площа приміщень		

У ресторані запроваджують обслуговування офіціантами. За кожним

офіціантом закріплюється певний столик і всі елементи техніки обслуговування.

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{of} = P / N1 \quad (2.2.)$$

де  $N_{of}$  – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

$N1$  – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 – 20);

$P$  – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно представити у вигляді таблиці (приклад - табл.14).

Таблиця 14

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу			
Офіціант	4		
Гардеробник			
Бармен-касир	5		
Мийник столового посуду			
Прибиральник залів			
Паркувальник			
.....			
Разом			

Корисну площу закладу визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних (приклад - табл. 15).

Таблиця 15

Склад і площа приміщень проектного підприємства готельного господарства

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
<b>ГОТЕЛЬ</b>		
	Приймально-вестибюльна група	
	Вестибюль	
	.....	
	Житлова група	
	Номери Апартаменти	
	.....	
	.....	
	Адміністративна група	
	Дирекція	
	.....	
	Група приміщень побутового обслуговування	
	.....	
<b>ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ</b>		
Приміщення для відвідувачів		
	Зал аперетиву	
	Основний торговельний зал	

	.....	
Виробничі приміщення		
Складські приміщення		
	Корисна площа закладу, $S_k$	

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства,  $S_{роб}, м^2$ :

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (2.3)$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу,  $м^2$ ;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10÷1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_1→max$ , для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами  $K_1→min$ ).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу,  $S_{заг}, м^2$ :

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2 \quad (2.4)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу,  $м^2$ ;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03÷1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_2→min$ , для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами  $K_2→max$ ).

Після розрахунку загальної площі закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно визначитися з поверховістю будівлі.

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип та потужність підприємства.

При наявності сприятливих містобудівних умов одноповерхові будівлі закладу ресторанного господарства проектують якщо:

- для комбінованих закладів ресторанного господарства кількість місць становить до 120;
- для типових закладів ресторанного господарства (однотипних) кількість місць до 150;
- заклади ресторанного господарства розташовані в зоні відпочинку;
- заклади ресторанного господарства сезонної дії;
- заклади ресторанного господарства будуть побудовані зі збірно-розбірних та полегшених конструкцій.

Площа поверху будівлі,  $S_{пов}, м^2$ , обчислюється за формулою:

$$S_{пов} = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.5)$$

де  $S_{заг}$  – загальна площа закладу,  $м^2$ ;

$n$  - кількість поверхів.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{нов} \quad (2.6)$$

де  $a$  – довжина будівлі, м;

$b$  – ширина будівлі, м.

При визначенні геометричних розмірів будівлі враховується, що співвідношення довжини і ширини будівлі повинне наближатись до співвідношення 2:1. Крім того, бажано мати розміри "а" і "в" кратними (за ступенем якості) кроку – 6000 мм, 3000 мм (в осях).

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур.

Розділ завершується висновками (1-2 сторінки), що узагальнюють основні положення, викладені у розділі.

### **РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН. (20-23 сторінки)**

Відповідно до вимог бакалаврської кваліфікаційної роботи (в розділі «Архітектура. Дизайн» студент повинен виконати такі завдання:

*1. провести передпроектні роботи:*

- дослідити місце розташування підприємства готельного господарства;
- обстежити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови чи реконструкції (системи водо-, електро-, газо-, теплопостачання, водовідведення, телекомунікацій, ін.), виявити можливість підключення будівлі закладу готельно-ресторанного господарства до наявних мереж або обґрунтувати необхідність влаштування автономних систем;

- визначити наявність та оцінити стан: під'їзних шляхів, благоустрою території, будівель і споруд на ділянці будівництва закладу готельно-ресторанного господарства, рекреаційних ресурсів, природних та антропогенних ландшафтів, озеленення, малих архітектурних форм тощо.

*2. розробити інженерні рішення підприємства готельного господарства:*

- розробити пропозиції щодо дизайну прилеглої території (інтер'єрів);
- визначити суму капітальних витрат на проект;

*3. визначити порядок здачі об'єкта в експлуатацію;*

Розділ «Архітектура. Дизайн» містить пояснювальну записку та графічні матеріали. Обсяг пояснювальної записки – до 25 сторінок, графічні матеріали – відповідно до завдання проекту.

Розділ слід виконувати на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріалів дослідження містобудівної ситуації у районі будівництва, наявності інженерних мереж на ділянці будівництва та прилеглої території для проектів реконструкції – матеріалів інженерного стану будівель, що входять до складу підприємства готельного господарства, детального плану цих будівель до реконструкції), концептуальних рішень, спрямування підприємства готельного господарства тощо.

Виконання перед проектних робіт. Під час проведення передпроектних робіт студент повинен визначити принципові архітектурно-будівельні та інженерні рішення за проектом, а саме:

- розробити попередні концептуальні архітектурні пропозиції;

- обґрунтувати місце розташування підприємства готельного господарства на земельній ділянці та умови будівництва;
- визначити інженерні характеристики підприємства готельного господарства.

### **3.1. Об'ємно-планувальні рішення підприємства готельного господарства**

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів – важливий фактор їхнього функціонування. Виразна архітектура готелів, що виокремлює їх на фоні містобудівного оточення – потужний чинник самореклами.

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники окремих приміщень закладу, що проектується, є вихідними даними для компонування – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування з урахуванням характеру та вимог технологічного процесу на підприємстві.

Мета розроблення об'ємно-планувального рішення – організація внутрішнього простору закладу, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями підприємства, відображення рішень щодо організації технологічного процесу в цілому, технологічних ліній і робочих місць у закладі, з урахуванням чинних державних норм та правил.

Основні принципи що беруться до уваги під час проектування, такі:

1. Будівля (кілька будівель) повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту.
  2. Слід враховувати природо-кліматичні чинники.
  3. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення не повинно бути надмірно дорогим.
  4. Під час проектування підприємства готельного господарства велику роль відіграють рекламні міркування: оформлення фасаду, розташування вітрин торгових та розважальних центрів підприємства готельного господарства та ін.
  5. Планувальне рішення повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування та належний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам.
  6. Будинки повинні відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним та екологічним нормам і рекомендаціям.
  7. Слід дотримуватися умови економічного процесу будівництва.
- Розроблене об'ємно-планувальне рішення надається в описовій формі.

### **3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території**

Попередні архітектурні пропозиції створюються на основі прийнятих замовником рішень щодо концепції підприємства готельного господарства. Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівель, площі забудови повинні максимально розкривати особливості типу підприємства готельного господарства, його стимулювання та специфіку, а також розміщення у містобудівному середовищі.

У вирішенні архітектурного стилю будівлі можна використовувати архітектурні стилі різних епох – від стародавніх до сучасних залежно від

спрямування підприємства готельного господарства та взятої за основу концепції.

При описі земельної ділянки необхідно вказати:

- тип підприємства готельно-ресторанного господарства, кількість місць, його місце розташування (адреса) та розміщення (окремо стояча будівля, вбудована чи прибудована);

- архітектурний стиль забудови мікрорайону;

- район забудовано переважно 5-ти поверховими будівлями (9-ти та 16-ти поверховими);

- рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в бік вул....., інше;

- типи ґрунтів (тільки для об'єктів нового будівництва) – намівні (підзолисті, суглинкові, тощо);

- глибину промерзання ґрунту (тільки для об'єктів нового будівництва), м;

- площу ділянки під будівництво,  $S_{\partial}$ ,  $m^2$ , яка розраховується за формулою:

$$S_{\partial} = n_3 \cdot N \quad (3.1.)$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки,  $m^2$ /місце;

$N$  – кількість місць у закладі, місць.

При реконструкції, що призводить до збільшення потужності (місць) підприємства готельно-ресторанного господарства.

На ділянці під будівництво виокремлюють такі зони:

1) зона під будівництво,  $S_{пов}$ ;

2) упорядковий майданчик перед входами в приміщення господарського і житлового призначення  $S_{ум} = \dots m^2$  (не менше  $0,2 m^2$  на одного мешканця);

3) майданчик для стоянки лекових автомобілів, відвідувачів на ... місць площею  $S_{ac} = \dots m^2$  ( $24 m^2$  на одне машиномісце (за нормативом 10-15 місць на 100 місць у залах закладу). Відстань від автостоянки до будівлі закладу не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м (при місткості 10-50 автомобілів), або 25 м – понад 100 автомобілів) та (або) існуюча автостоянка за адресою ... ;

4) зона озеленення загальною площею  $S_{оз} = \dots m^2$ ,  $S_{оз} = S_{д} * 0,55 m^2$ ;

5) внутрішні проїзди (до головного та іншого входів в готель, пожежні, наскрізні, та ін.) площею  $S_{н.п.} = L * 3,5 m^2$  ( $L$  – сумарна довжина проїздів);

6) господарські та технічні споруди (окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, майданчик для сміттєзбірників тощо), загальною площею  $S_{гтс} = \dots m^2$  (визначається індивідуально за прийнятим оснащенням);

7) розворотний майданчик площею  $S_{рм} = \dots m^2$  (рекомендовані розміри  $6m \times 6m \dots 12m \times 12m$ );

8) пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу шириною .... м, пішохідні доріжки шириною ... м), загальною площею  $S_{тк} = \dots m^2$ ;

9) малі архітектурні форми (альтанки, літні майданчики закладів ресторанного господарства, павільйонів тощо),  $S_{маф} = \dots m^2$ ;

10) будівлі наявної забудови ...  $m^2$  (протипожежні відстані між будівлями 10 – 15 м).

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до таблиці (приклад - табл.16).

Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м	
	до стовбура дерева	до куща
Від зовнішніх стін будівлі	5,0	1,5
Від краю проїжджої частини вулиці	2,0	1,0
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,75	0,5

У випадку проведення реконструкції житлової забудови, яка склалася, необхідно передбачати планомірне упорядкування території з урахуванням існуючої містобудівної ситуації.

### 3.2. Характеристика будівлі (будівель)

Підприємство готельного господарства, що проектується (під час виконання проектів реконструкції необхідно надати характеристику будівлі до і після реконструкції), є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська;
- за містобудівними вимогами – (Unіc, міського, районного значення);
- за довговічністю – (1 ... 4 ступінь);
- за вогнестійкістю – (1 ... 4 ступінь);
- за поверховістю – (малоповерховий, багатоповерховий, та ін.);
- за конструктивною схемою – (повний каркас або не повний).

У разі проведення реконструкції студент надає копію паспорта технічного стану будівлі.

Проектована будівля повинна відповідати усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».

У вирішенні внутрішнього простору, повинні бути враховані такі вимоги:

- відповідна заблокованість приміщень, група житлових приміщень ізольована від інших груп;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення заблоковані з житловим корпусом;
- у будівлі забезпечені умови доступу людей з особливими потребами, що пересуваються на візках;
- система відчинення, фіксації і зачинення дверей централізованого входу забезпечувати безперешкодний вхід до будівлі;
- відповідно до місткості та поверховості закладу встановлена кількість пасажирських ліфтів, один з яких повинен бути вантажний;
- розмір приміщень вестибюльної групи повинен бути прийнятний з урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі (будівель);
- під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій слід передбачити запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі (будівлях).

### 3.4. Інженерні системи

На основі визначеного місця будівництва проектуемого закладу встановлюється можливість підключення інженерних комунікацій підприємства (каналізації, водопостачання, енергопостачання, теплопостачання, сигналізації та телекомунікації) до існуючих систем і робиться висновок про можливість нормального функціонування закладу відповідно до всіх санітарно-гігієнічних, архітектурних та протипожежних вимог.

#### *Інженерні системи проектуваного підприємства готельного господарства* *Система опалення*

Для підтримання температурного режиму на підприємстві потрібно передбачити влаштування системи опалення згідно нормативним документам.

#### *Наприклад:*

Теплопостачання передбачається від зовнішнього (внутрішнього (автономного) джерела – ТЕЦ .... (опалювального котла, інше). Якщо необхідно, проектується тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом (опалювальним котлом, інше), які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

В приміщеннях: ..... слід передбачити використання центрального опалення з установкою алюмінієвих (інших) радіаторів низького тиску марки ... з верхньою (нижньою) розводкою трубопроводів, в приміщеннях: ..... спланувати використання місцеве опалення за рахунок променевих панелей (каміню, інше). У приміщеннях: ..... потрібно влаштувати повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30-60%.

#### *Система вентиляції та кондиціонування*

Систему вентиляції закладу необхідно розробляти згідно нормативним документам (санітарно-технічним вимогам, стандартам).

Крім цього, на підприємстві потрібно передбачити механічну припливну вентиляційну систему, яка надаватиме повітря у такі приміщення закладу: ... та витяжну вентиляцію, яка видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, димом, паром з ... приміщень. В приміщеннях (...), де планується встановлювати теплове устаткування, що має значне виділення тепла та присутні газоподібні забруднювачі повітря, слід передбачити місцеві вентиляційні відсоси.

При встановленні в закладі газового устаткування необхідно передбачити аварійну вентиляцію і системи контролю вмісту газу у повітрі.

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у приміщеннях необхідно передбачити місцеві (інше), рециркуляційні (інше) цілорічної дії (інше) системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Додатково системи кондиціонування необхідно передбачити у адміністративних приміщеннях ... та приміщеннях ... .

### *Система водопостачання*

Водозабезпечення систем підприємства здійснюватиметься від міського водогону або автономного джерела. На вводі системи у будівлю слід встановити водомірний вузол з лічильником марки ... . На підприємстві потрібно організувати об'єднану тупикову (інше) просту (інше) систему водопостачання з верхньою (інше) розводкою, що відповідатиме санітарно-технічним вимогам.

Система поділятиметься на: протипожежну з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована (інше) від водонагрівача в теплопункті (інше)

### *Система каналізації*

Внутрішня каналізаційна система відповідно вимог повинна включати дві самостійні системи - побутову та виробничу. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з: приймальних пристроїв; відвідних ліній; стояків і визначаються в залежності від кількості приймальних пристроїв. На підприємстві слід влаштувати трапи: в заготівельних, доготівельних цехах, мийних.

Для недопущення забруднення стічних вод перед спуском у міську каналізацію рекомендується піддавати їх попередньому очищенню вже на стадії виробничого процесу попередньої обробки сировини: в овочевому цеху шляхом встановлення піскоуловлювача, в м'ясо-рибному та мийних – жируловлювача.

Стоки від побутової та виробничої каналізації слід збирати та відводити до вуличної мережі окремо. На випусках каналізації необхідно передбачити оглядові каналізаційні колодязі, розташовані від стояка на відстані ... м.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку треба виводити у дворову (внутрішньоквартальну) вуличну (інше) мережу.

Очищення вод рекомендується передбачити у місцевих локальних спорудах, які, зазвичай, встановлюються на забруднених стоках за межами будівлі. Місцеві очисні установки в закладі обслуговуються штатом самого підприємства за регламентом, специфічним для кожної установки в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

### *Система енергопостачання*

Енергозабезпечення підприємства ресторанного господарства рекомендується проектувати від об'єктної (інше) трансформаторної підстанції потужністю, підключеної через підземну (інше) кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу, необхідно прокласти чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220 В. В електрощитовій на головному розподільному щиті треба розмістити загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі варто поділити на силові з напругою 380 В і

освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі потрібно розташувати окремо поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальну мережу підключають за магістральною (інше) схемою, силову – за радіальною (інше).

Блискавкозахист споруди необхідно передбачити відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку (інше). Слід передбачити спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

*Система газопостачання* передбачається лише для закладів, в яких передбачене встановлення газового устаткування. Система газопостачання підприємства встановлюється у відповідності до ДБН В.2.5-20-2001 та підключається через трубопровід високого тиску. На вводі газопроводу у будівлю потрібно встановити газовий лічильник.

#### *Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій*

В закладі, що проектується необхідно встановити комбіновану (роздільну) систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну і охоронну).

Датчики автоматичної охоронної сигналізації варто передбачити на вікнах, дверях, інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводитиметься на центральний пост служби охорони.

Датчики пожежної сигналізації слід розміщати в залах, коморах сухих продуктів, інше. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводитиметься на центральний пост районної пожежної частини.

Також на підприємстві треба передбачити влаштування наступних систем: міського телефонного зв'язку (можливо внутрішнього зв'язку), супутникового, ретрансляційного телебачення, Інтернету.

#### *Автоматизація інженерного обладнання*

У підприємстві готельного господарства середньої та великої потрібно передбачити систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у окремому приміщенні.

Розроблене рішення інженерних систем закладу наводиться в описовій формі.

### **3.5. Дизайн**

Необхідно описати та візуалізувати основний стильовий напрям у дизайнерських рішеннях проектного підприємства готельного господарства ... за прийнятою концепцією .... . Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

При будівництві закладу у сільській місцевості із невираженим архітектурним стилем, або в інфраструктурі автомагістралей архітектурний стиль підприємства визначається без обмежень відповідно до обраної концепції.

У випадку реконструкції (добудови, вбудови приміщень закладу) необхідно дотримуватись архітектурного стилю існуючої будівлі.

#### *Зовнішня архітектурна композиція*

Архітектурну композицію закладу утворюватиме безпосередньо будівля проєктованого підприємства, організована садово-паркова зона відпочинку відвідувачів, оформлена малими архітектурними формами, та зовнішня візуальна реклама.

Характеристика зовнішнього виду будівлі закладу готельно-ресторанного господарства наводиться в описовій формі.

Заходи благоустрою реалізовані в таких елементах:

- огороження території;
- вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів;
- озеленення передбачено шляхом ... ;
- штучне освітлення території, яке буде забезпечене ... .

#### *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Інтер'єр необхідно створювати єдиною композицією в громадських приміщеннях, так і в житлових. В цьому напрямі і надається його опис.

Вхідна зона представлена вестибюлем, який виконаний .... . Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вітринні вікна. Зона приймання та реєстрації відокремлена від вестибюля .... , оздоблена в тому самому стилі. Увага на рецепції спрямована використанням спрямованого світла .... , застосуванням природних .... , штучних .... , оздоблювальних матеріалів.

Ліфтові холи вирішено у теплих пастельних тонах .... , із влаштуванням .... , освітлення загальне розсіяне.

Описати інтер'єр житлових кімнат підприємства готельного господарства, із використанням матеріалів та гамми кольорів. Також представити чим оздоблені громадські приміщення, та в якому стилі вони виконані.

Представити, чим виконана підлога в проєктованому закладі, та які меблі будуть присутні. Також описуються місця додаткового обслуговування, якщо такі передбачені проєктом (дансинг, ігрові зали, тощо).

#### *Паспорт проєкту*

Основні показники проєкту зведено в таблиці (приклад - табл.17).

Таблиця 17

#### Паспорт проєкту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, $S_0$	$m^2$	
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	$m^2$	
3.	Коефіцієнт забудови, $K_z$		
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	$m^2$	
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	$m^2$	
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	$m^2$	
8.	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	$m^3$	
9.	Капітальні витрати на проєкту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	
Питомі капітальні витрати			
10	Вартість 1 місця	тис. грн.	

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
11	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	
12	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	

### 3.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення підприємства готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт,  $V_{ЗБР}$ , тис. грн., які визначаються за формулою 3.2.:

$$V_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P \quad (3.2.)$$

де  $N$  – потужність проектного закладу, місць;

$Y$  – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

$K_T$  – територіальний поправковий коефіцієнт;

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$I_P$  – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ( $I_P=0,77$ ).

Вартість загальнобудівельних робіт,  $V_{ЗБР}^{заг}$ , тис. грн., є витратами за статтею 16 зведеного кошторисного розрахунку та поданого у вигляді таблиці (приклад - табл.18).

Таблиця 18

#### Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за главою 2	
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56-60	$V_{ЗБР}^{заг}$
2.2.	Електротехнічні роботи	6-8	
2.3.	Сантехнічні роботи	5-6	
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2-3	
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	
<i>Разом за главою 2</i>		100	
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	

<i>Разом за главами 1-7</i>			
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	
<i>Разом за главами 1-9</i>			
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			
<b>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), <math>V_{A+B}</math></b>			

У разі розміщення закладу в складі іншого підприємства чи будівлі або при реконструкції існуючого закладу значення  $V_{A+B}$  зменшується на 60÷75%.

**У висновках і пропозиціях** необхідно стисло викласти підсумки створення концептуального проекту, основні характеристики, перспективи його реалізації.

Формулювання висновків повинно базуватися на матеріалах основної частини роботи.

**Рекомендований обсяг бакалаврської кваліфікаційної роботи** – 70-80 сторінок (у т.ч. обсяг таких складових, як вступ, висновки та пропозиції – до 5–6 сторінок). До цього обсягу не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах  $\pm 10\%$ .

#### **4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

У процесі підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи слід застосувати методичні й технічні прийоми наукової роботи.

Норми наукової комунікації суворо регламентують характер викладу інформації, передбачаючи відмову від висловлювання власної думки від першої особи. У зв'язку з цим вживаються мовні конструкції, в яких замість особового займенника «я» вживається займенник «ми», оскільки дослідження здійснюється здобувачем під постійним консультуванням з боку керівника.

Бакалаврська кваліфікаційна робота має бути написана українською літературною мовою, без плагіату (наприклад, запозичення наукових термінів, цитат зі статей, монографій, підручників та з мережі Інтернет без певних посилань на них). Робота не повинна носити компілятивний характер.

#### **Вимоги до оформлення основного тексту та використаних джерел**

Оформлення кваліфікаційної роботи має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення».

Набір тексту кваліфікаційної роботи здійснюється на комп'ютері через 1,5 міжрядкових інтервали (29–30 рядків на сторінці), друк – на принтері з одного боку аркуша білого паперу формату А4 (210×297 мм), шрифт текстового редактора - Word Times New Roman чорного кольору. Висота шрифту – 14 мм. Поля: зліва – 30 мм, справа – 15 мм, зверху і знизу – не менше 20 мм. Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту – однаковою.

Кожну структурну частину роботи починають з нової сторінки. Заголовки структурних частин роботи: **"ЗМІСТ", "ВСТУП", "РОЗДІЛ", "ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ", "ДОДАТКИ"** великими літерами жирним шрифтом симетрично до тексту по центру сторінки (без крапки).

**Зміст** має відповідати плану роботи. На сторінці зі змістом зазначається номер початкової сторінки кожної складової бакалаврської кваліфікаційної роботи. Якщо у роботі наводяться маловідомі скорочення, нові символи, позначення, то їх перелік надається перед вступом і вноситься до змісту як «Перелік умовних позначень».

Сторінки роботи нумеруються арабськими цифрами (без знака №) у правому верхньому куті сторінки.

Першою сторінкою роботи є титульна, яка враховується в нумерацію, але не нумерується. На титульному аркуші зазначають повну назву закладу та його відомчу підпорядкованість, інститут, кафедру, на якій виконана робота, тему роботи, дані про здобувача, наукового керівника (та консультанта), місто та рік подання роботи до захисту. Скорочення в назвах закладу та теми роботи не допускаються. Зразок Додаток В – приклад оформлення титульного аркуша.

Текст *основної частини* бакалаврської кваліфікаційної роботи поділяють на розділи, підрозділи (можливо пункти). Кожний розділ починають з нової сторінки.

Зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки та пропозиції, список використаних джерел не нумерують.

Номер розділу ставлять після слова "РОЗДІЛ", а потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. Наприкінці номера підрозділу ставиться крапка. Наприклад: "2.3." (третій підрозділ другого розділу), за якою у тому ж рядку зазначають заголовок підрозділу. Заголовки підрозділів друкують маленькими жирними літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Наприкінці заголовка крапки не ставлять.

В окремих випадках у бакалаврських кваліфікаційних роботах підрозділи можуть бути поділені на пункти, які нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, між якими

ставлять крапку. Наприкінці номера ставиться крапка, наприклад: "1.3.2." (другий пункт третього параграфа першого розділу).

Між заголовком і основним текстом бакалаврської кваліфікаційної роботи має бути пропущено 2 рядки.

Посилання в тексті на джерела наводять у квадратних дужках із зазначенням джерела та сторінки (крім газетних статей і випадків, коли посилаються на джерело в цілому). Перша цифра у квадратних дужках відповідає номеру джерела у списку використаних джерел, друга цифра – номеру сторінки. Наприклад, [32, с. 85].

Фактичні та статичні дані наводяться в однакових одиницях виміру: абсолютних (т, м, шт., г, ккал інші) або відносних %. Вартісні показники слід використовувати у національній валюті (грн.)

### Оформлення посилань

При опрацюванні літератури, періодичних видань і складанні записів, слід звернути увагу на те, що вони можуть бути повними і точними (дослівно) або скороченими (короткий виклад). Так, наприклад, можна зробити: детальний запис основних положень робіт, фактичного матеріалу тощо; короткі записи зі своїми роздумами або без них; виписки у вигляді цитат.

Рекомендується робити посилання на останні видання авторів, публікації, з яких запозичені матеріали або окремі результати. На більш ранні видання можна посилатися у тих випадках, коли праці, в яких міститься необхідний матеріал, не перевидавалися.

При використанні відомостей, матеріалів з монографій, оглядових статей, інших джерел, що мають велику кількість сторінок, в посиланні слід точно вказати номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, на які є посилання в роботі.

Наприкінці бакалаврської кваліфікаційної роботи розміщується **список використаних джерел**. До списку використаних джерел слід включати джерела, на які у тексті є посилання. Список складається із законодавчих актів, нормативно-довідкових матеріалів, наукові статті (у тому числі не менше двох джерел із наукометричних баз даних Scopus або Web of Science), наявні публікації результатів дослідження здобувача, керівника чи представників наукової школи університету із теми дослідження, а також практичних публікацій, монографій, підручників, вебсайтів інформацією яких користувалися під час роботи. Порядок оформлення списку використаних джерел наведено в Додатку Є.

**У додатках наводяться** допоміжні матеріали у вигляді: копій документів, витягів із законодавчо-нормативних документів, звітів, окремих інструкцій/положень/правил, результатів соціологічних опитувань, громіздких таблиць, рисунків тощо.

**Рекомендований обсяг Бакалаврської кваліфікаційної роботи** – 60 сторінок (у т.ч. обсяг таких складових, як вступ, висновки – до 5–6 сторінок). До цього обсягу не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах  $\pm 10\%$ .

### **Написання та оформлення реферату**

За рішенням кафедри здобувачі пишуть реферат, який містить загальну характеристику Бакалаврської кваліфікаційної роботи (інформацію щодо структури, кількості додатків, ілюстрацій, таблиць, використаних джерел; обсяг Бакалаврської кваліфікаційної роботи у сторінках), стислий виклад основного змісту (за розділами), висновків та ключові слова. Ключові слова (слова специфічної термінології за темою, які найчастіше зустрічаються в роботі) наводяться у називному відмінку. Кількість ключових слів – 5-7.

Обсяг реферату – до 3 сторінок. Розміщується реферат перед змістом Бакалаврської кваліфікаційної роботи.

## **3. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

### **3.1. Вимоги до оформлення основного тексту та використаних джерел**

У процесі підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи слід застосувати методичні й технічні прийоми наукової роботи.

Норми наукової комунікації суворо регламентують характер викладу інформації, передбачаючи відмову від висловлювання власної думки від першої особи. У зв'язку з цим вживаються мовні конструкції, в яких замість особового займенника «я» вживається займенник «ми», оскільки дослідження особи, яка здобуває освітній ступінь магістра здійснюється під постійним консультуванням з боку керівника.

Особа, яка здобуває освітній ступінь магістра, повинна уміти оформлювати результати досліджень відповідно до вимог.

Бакалаврська кваліфікаційна робота має бути написана українською літературною мовою, без плагіату (наприклад, запозичення наукових термінів, цитат зі статей, монографій, підручників та з мережі Інтернет без певних посилань на них). Робота не повинна носити компілятивний характер.

### **Вимоги до оформлення основного тексту та використаних джерел**

Оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення».

Набір тексту бакалаврської кваліфікаційної роботи здійснюється на комп'ютері через 1,5 міжрядкових інтервали (29–30 рядків на сторінці), друк – на принтері з одного боку аркуша білого паперу формату А4 (210×297 мм), шрифт текстового редактора - Word Times New Roman чорного кольору. Висота шрифту – 14 мм. Поля: зліва – 30 мм, справа – 10 мм, зверху і знизу – 20 мм. Шрифт друку

повинен бути чітким, щільність тексту – однаковою.

Кожну структурну частину роботи починають з нової сторінки. Заголовки структурних частин роботи: **"ЗМІСТ", "ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ", "ВСТУП", "РОЗДІЛ", "ВИСНОВКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ", "ДОДАТКИ"** великими літерами жирним шрифтом симетрично до тексту по центру сторінки (без крапки). Заголовки підрозділів – маленькими літерами (крім першої великою) з абзацного відступу. Крапка в кінці заголовку не ставиться. Відстань між заголовком та текстом має дорівнювати 2-3 інтервалам (6-9 мм). Абзацний відступ має бути однаковим впродовж усього тексту та дорівнювати 5 знакам.

**Зміст** має відповідати плану роботи. На сторінці зі змістом зазначається номер початкової сторінки кожної складової бакалаврської кваліфікаційної роботи. Якщо у роботі наводяться маловідомі скорочення, нові символи, позначення, то їх перелік надається перед вступом і вноситься до змісту як «Перелік умовних позначень».

Сторінки роботи нумеруються арабськими цифрами (без знака №) у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці, з дотриманням наскрізної нумерації впродовж усього тексту..

Першою сторінкою роботи є титульна, яка враховується в нумерацію, але не нумерується. На титульному аркуші зазначають повну назву закладу та його відомчу підпорядкованість, факультет, кафедру, на якій виконана робота, тему роботи, дані про здобувача, наукового керівника (та консультанта), місто та рік подання роботи до захисту. Скорочення в назвах закладу та теми роботи не допускаються. Зразок Додаток В – приклад оформлення титульного аркуша.

Текст *основної частини* Бакалаврської кваліфікаційної роботи поділяють на розділи, підрозділи (можливо пункти). Кожний розділ починають з нової сторінки.

Зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки, список використаних джерел не нумерують.

Номер розділу ставлять після слова "РОЗДІЛ", а потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. Наприкінці номера підрозділу ставиться крапка. Наприклад: "2.3." (третій підрозділ другого розділу), за якою у тому ж рядку зазначають заголовок підрозділу. Заголовки підрозділів друкують маленькими жирними літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Наприкінці заголовка крапки не ставлять. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, між якими ставлять крапку. Наприкінці номера ставиться крапка, наприклад: "1.3.2." (другий пункт третього параграфу першого розділу).

Між заголовком та основним текстом бакалаврської кваліфікаційної роботи має бути пропущено 2 рядки.

Посилання в тексті на джерела наводять у квадратних дужках із зазначенням джерела та сторінки (крім газетних статей і випадків, коли посилаються на джерело в цілому). Перша цифра у квадратних дужках відповідає номеру джерела у списку

використаних джерел, друга цифра – номеру сторінки. Наприклад, [32, с. 85].

Фактичні та статичні дані наводяться в однакових одиницях виміру: абсолютних (грн, дол. США, т, м, шт., г, ккал інші) або відносних %.

**Оформлення посилань.** При опрацюванні літератури, періодичних видань і складанні записів, слід звернути увагу на те, що вони можуть бути повними і точними (дослівно) або скороченими (короткий виклад). Так, наприклад, можна зробити: детальний запис основних положень робіт, фактичного матеріалу тощо; короткі записи зі своїми роздумами або без них; виписки у вигляді цитат.

Рекомендується робити посилання на останні видання авторів, публікації, з яких запозичені матеріали або окремі результати. На більш ранні видання можна посылатися у тих випадках, коли праці, в яких міститься необхідний матеріал, не перевидавалися.

Науковий етикет вимагає точно відтворювати цитований текст, бо найменше скорочення наведеного витягу може спотворити зміст, закладений автором.

Загальні вимоги до цитування:

- текст цитати починається і закінчується лапками та наводиться в тій граматичній формі, в якій він поданий в джерелі, зі збереженням особливостей авторського написання;

- цитування повинно бути повним, без довільного скорочення авторського тексту;

- кожна цитата обов'язково супроводжується посиланням на джерело.

При використанні відомостей, матеріалів з монографій, оглядових статей, інших джерел, що мають велику кількість сторінок, в посиланні слід точно вказати номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, на які є посилання в роботі.

При складанні списку використаних джерел необхідно дотримуватися ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Він прийнятий для уніфікації складання бібліографічного опису на міжнародному рівні, забезпечення можливості обміну результатами каталогізації.

Основними елементами бібліографічного опису є інформація про: автора (-ів); назву твору; вид видання (за потреби – про перевидання чи переклад); місце видання; видавництво; рік видання; обсяг публікації. Список формують: або за прізвищами авторів в алфавітному порядку (за першою літерою назви твору) або за порядком посилання на джерела у тексті (література іноземними мовами наводиться в кінці списку).

Праці авторів з однаковими прізвищами подають у списку за їх ініціалами в алфавітному порядку, одного автора – за першою літерою назви його праці. Прізвища авторів наводять у послідовності їх подання у виданні та розділяють комами. Праці чотирьох і більше авторів подають за прізвищем першого з них, додаючи «та ін.».

Якщо у бакалаврській кваліфікаційній роботі використано **праці, які розповсюджено на правах рукопису** (кандидатські, докторські дисертації, автореферати дисертацій), то при бібліографічному описі використовують інформацію, подану на титульному аркуші.

**Журнальні статті** описують за схемою: прізвище автора (авторів), назва статті, назва журналу, рік видання, номер журналу, сторінки, на яких надрукована стаття.

**Статті, опубліковані в наукових збірниках**, описують за схемою: автор, назва статті, назва збірника, дані про наукового редактора, місце видання, видавництво, рік видання, сторінки.

У списку можуть бути наведені посилання на публікації у мережі Інтернет. Відповідно до стандарту ISO 690-2 бібліографічний опис таких джерел передбачає запис джерела (відповідно до вимог бібліографічного опису книги, статей періодичних видань), після якого у квадратних дужках зазначають слово Цит., дату відвідання сторінки в Інтернеті та зазначають: Доступний з: і в < > URL адресу сторінки.

### 3.2. Оформлення допоміжних матеріалів

До допоміжних матеріалів відносять: ілюстрації (схеми, діаграми, графіки, креслення тощо), формули, таблиці, додатки.

**Ілюстрації** позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. На всі ілюстрації повинні бути посилання в тексті пояснювальної записки. Якщо ілюстрація створена не автором бакалаврської кваліфікаційної роботи, необхідно дотримуватися вимог чинного законодавства про авторські права.

Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації через крапку. Наприклад: Рис. 2.3 (третій рисунок другого розділу). Номер, назва ілюстрації та пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією по центру. Наприклад, другий рисунок першого розділу:

Рис. 1.2. \_\_\_\_\_  
назва

Ілюстрації слід наводити безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації, розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Ілюстрацію, розміри якої більше формату А4, рекомендується розміщувати у додатках. За потреби, ілюстрації доповнюють поясненнями, або коментарем.

Цифровий матеріал необхідно подавати у вигляді таблиць.

Таблицю бажано розміщувати на одній сторінці та слід розташовувати безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Таблиці нумерують арабськими цифрами наскрізною нумерацією в межах розділу, за винятком таблиць, що наводяться у додатках. Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, відокремлених крапкою, наприклад, таблиця 2.1 (перша таблиця другого розділу). **Назву таблиці**

друкують жирним шрифтом малими літерами (крім першої великої) і розміщують над таблицею. Назва має бути стислою і відбивати зміст таблиці. Потрібно уникати повторів тематичного заголовка у заголовках граф. Лаконічності потребують і назви заголовків рядків. Слова, що повторюються, слід виносити до узагальнюючих заголовків, об'єднувальних рубрик.

При поділі таблиці на частини допускається її «шапку» або заголовки рядків замінити відповідно номерами граф чи рядків, нумеруючи їх арабськими цифрами у першій частині таблиці.

Заголовки граф таблиці починають з великої літери, а підзаголовки – з малої, якщо вони складають одне речення з заголовком. Підзаголовки, що мають самостійне значення, пишуть з великої літери. В кінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф указують в однині.

У таблиці слід обов'язково зазначати одиницю виміру (відповідно до стандартів); числові величини повинні мати однакову кількість десяткових знаків.

Якщо цифрові або інші дані в якому-небудь рядку таблиці не наводяться, то в ньому ставиться прочерк «-».

### Приклад побудови таблиці

Таблиця (номер)

**Назва таблиці**

Шапка					Заголовки граф Підзаголовки граф
					Рядки (горизонтальні)

Боковик (заголовки рядків)      Графи (колонки)

Приклади формування аналітичних таблиць щодо визначення динаміки основних показників діяльності підприємства та прогнозування представлено в Додатку І.

**Формули та рівняння** розташовуються безпосередньо після тексту, в якому на них посилаються, посередині рядка. Нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу та порядкового номера формули в розділі, відокремлених крапкою.

Номери формул пишуть біля правого поля сторінки на рівні відповідної формули у круглих дужках, наприклад: (2.1) (перша формула другого розділу). Посилання на формули зазначають порядковим номером формули в дужках, наприклад «... у формулі (2.1)».

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів формули наводять під нею в тій послідовності, в якій вони подані у формулі. Значення кожного символу

і числового коефіцієнта записують з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки.

Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його слід перенести після знаків: (=), (+), (-), (×), (:). Вище і нижче формули чи рівняння повинно бути залишено не менше одного вільного рядка.

Формули та рівняння виконуються у формульному редакторі Microsoft Equation 3.0 або MathType 4.0 Equation, розташовуються безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються, посередині рядка.

Наприклад:

Досліджувані показники якості переводяться у безрозмірний вигляд за допомогою формули:

$$P_i = \frac{P_i - P_i^{бр}}{P_i^{ет} - P_i^{бр}} \quad (2.1)$$

де  $P_i$  - показник якості у безрозмірному вигляді;

$r_i$  -  $i$ -тий показник якості у натуральному вигляді (абсолютний показник якості);

$r_i^{бр}$  - бракувальний показник якості (найгірший дозволений);

$r_i^{ет}$  - еталонний показник якості (найкращий).

Формули, що ідуть одна за одною та не розділені текстом, відокремлюють комою.

**Додатки** оформлюються як продовження роботи на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті.

До додатків рекомендується включати матеріал, який:

- є необхідним для повноти роботи, але включення його до основної частини може змінити впорядковане й логічне уявлення про роботу;

- не може бути послідовно розміщений в основній частині через великий обсяг або способи відтворення; може бути вилучений для широкого кола читачів, але є необхідним для фахівців даної галузі.

Наприклад, додаткові ілюстрації або таблиці; проміжні математичні доведення, формули та розрахунки; таблиці допоміжних цифрових даних; анкети, тести, програми; інструкції і методики; опис алгоритмів і програм розв'язання задач, які розроблені у процесі роботи над дослідженням; ілюстрації допоміжного характеру. Кожний додаток друкується з нової сторінки.

Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. По центру рядка малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток \_\_» (але без знака №) і велика літера, що позначає додаток. Наприклад: «Додаток А». Нумерація додатків здійснюється в межах кожного розділу.

Додатки позначаються великими літерами української абетки. Наприклад: Додаток А, Додаток Б.

Текст кожного додатка, може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому випадку перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку.

Наприклад: А.2 – другий розділ Додатку А; В.3.1 – перший підрозділ третього розділу Додатку В.

Ілюстрації, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка. Наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу Додатку Д; формула (А.1) – перша формула Додатку А.

У разі якщо зміст додатка не вміщується на одну сторінку, то на наступній сторінці у верхньому правому кутку зазначається «Продовження додатку».

### **Написання та оформлення реферату**

За рішенням кафедри здобувачі пишуть реферат, який містить загальну характеристику бакалаврської кваліфікаційної роботи (інформацію щодо структури, кількості додатків, ілюстрацій, таблиць, використаних джерел; обсяг бакалаврської кваліфікаційної роботи у сторінках), стислий виклад основного змісту (за розділами), висновків та анотації.

Обсяг реферату – до 3 сторінок з одиничним інтервалом та нумерацією сторінок окремо від нумерації сторінок бакалаврської кваліфікаційної роботи. Першою сторінкою реферату є його титульний аркуш, який не нумерується (Додаток Д). Реферат **не потрібно** підшивати разом з кваліфікаційною роботою у тверду обкладинку.

## **4. ЗАХИСТ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

### **4.1. Підготовка бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту та його організація**

До захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі, які успішно склали заліково-екзаменаційну сесію та виконали програму практики.

Бакалаврська кваліфікаційна робота подається науковому керівникові для перевірки змісту та структури у строки, визначені у Завданні на бакалаврську кваліфікаційну роботу.

Процес підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи систематично контролює науковий керівник відповідно до календарного графіка, затвердженого випусковою кафедрою.

Науковий керівник перевіряє на відповідність встановленим вимогам оформлення роботи та надає відгук про бакалаврська кваліфікаційна робота (Додаток Ж), в якому зазначається:

- актуальність дослідження;
- сучасність використаних методів дослідження;
- рівень використання набутих у процесі навчання теоретичних знань при виконанні дослідження;
- вміння самостійно вирішувати наукові та практичні проблеми, логічно, послідовно, аргументовано викладати матеріал і робити висновки;
- повнота розкриття теми;
- перспективність запропонованих рекомендацій;

- недоліки роботи та зауваження;
- рекомендація до захисту.

Бакалаврська кваліфікаційна робота обов'язково повинна бути рецензована. Кожна бакалаврська кваліфікаційна робота направляється на внутрішню рецензію на суміжну кафедру у відповідності до розпорядження декана факультету (Додаток І). До рецензування залучаються провідні науково-педагогічні працівники НУБіП України. Для здобувачів, які навчаються без відриву від виробництва, рецензентом може бути фахівець підприємства, установи, організації тощо, де працює здобувач. Коло наукових і фахових інтересів рецензентів має відповідати тематиці бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Рецензія від підприємства (установи, організації), за матеріалами якого проведено дослідження, завіряється підписом його керівника та відповідною печаткою. Цей документ необхідний для підтвердження достовірності викладених у бакалаврській кваліфікаційній роботі матеріалів щодо діяльності підприємства-об'єкта дослідження.

При рецензуванні бакалаврської кваліфікаційної роботи рекомендується визначати:

- новизну постановки і розроблення проблеми;
- використання наукових методів дослідження;
- аргументованість висновків і обґрунтованість пропозицій;
- вміння здобувача освітнього ступеня магістра чітко, грамотно й аргументовано викладати матеріал, правильно оформлювати його;
- недоліки та зауваження щодо змістової частини роботи, оформлення;
- висновок про можливість допуску до захисту.

Рецензія надається письмово і містить загальний висновок щодо рекомендації до захисту і, за бажанням, може бути висловлено зауваження та думку про оцінку бакалаврської кваліфікаційної роботи за чотирибальною системою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Здобувач не має права вносити зміни у бакалаврську кваліфікаційну роботу після її реєстрації. Титульна сторінка бакалаврської кваліфікаційної роботи містить підписи здобувача, наукового керівника, гаранта відповідної освітньо-професійної програми (наукового консультанта).

На випускову кафедру здобувачі подають:

- бакалаврську кваліфікаційну роботу і заповнене завдання зі всіма підписами та висновком наукового керівника;
- заяву про закріплення теми в бакалаврській кваліфікаційній роботі;
- рецензію організації, за матеріалами якої виконувалась робота;
- внутрішню рецензію;
- довідку про плагіат;
- реферат з анотацією;
- наукові публікації (при наявності);
- подання голові ЕК.

Завершена бакалаврська кваліфікаційна робота, підписана автором, разом з відгуком керівника та рецензією подається на кафедру, де проводиться її попередній захист. За результатами засідання кафедри складається протокол.

Попередній захист бакалаврської кваліфікаційної роботи проходить із залученням профільних фахівців кафедри, за участі керівника освітньо-професійної програми та регламентується представленням графіку, який доводиться до відома здобувача.

Комісія робить узагальнений висновок про готовність бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту, про що ставить відповідну позначку в календарному плані на виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Після успішного проходження попереднього захисту, бакалаврська кваліфікаційна робота передається на розгляд завідувачу кафедри, який робить висновок про рекомендацію його до захисту на засіданні ЕК.

Здобувачі, бакалаврські кваліфікаційні роботи яких на попередньому захисті були оцінені позитивно, допускаються деканом до захисту на засіданні ЕК не пізніше, ніж за 5 днів до початку її роботи. У такий же термін здобувач подає на кафедру переплетену бакалаврську кваліфікаційну роботу.

Здобувач, у якого бакалаврська кваліфікаційна робота не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, підготовлена без дотримання затвердженого плану, не містить матеріалів конкретного дослідження, обґрунтованих пропозицій, містить академічний плагіат, не має відгуку, рецензії, до захисту не допускається.

Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на засіданні екзаменаційної комісії, склад якої затверджується у встановленому порядку. Здобувач готує виступ до 6-10 хвилин з використанням необхідного ілюстративного матеріалу – зміст та якість якого перевіряє науковий керівник. Максимальна кількість слайдів не повинна перевищувати 15. Кількість примірників роздаткового матеріалу повинна відповідати кількісному складу комісії. Титульну сторінку ілюстративного матеріалу наведено в Додатку І.

Здобувачі-іноземці можуть виконувати бакалаврську кваліфікаційну роботу англійською мовою з обов'язковим написанням реферату до роботи українською мовою. До складу екзаменаційної комісії з захисту таких робіт входять науково-педагогічні працівники, які вільно володіють англійською мовою. Здобувач, який виконав кваліфікаційну роботу англійською мовою, публічно захищає її перед екзаменаційною комісією англійською мовою.

Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи може відбуватися у НУБіП України, або на базі підприємств, установ і організацій з якими укладені договори про співпрацю.

#### **4.2. Загальні критерії оцінювання бакалаврської кваліфікаційної роботи**

Під час виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи здобувач демонструє: вміння логічно та аргументовано викладати матеріал, коректно використовувати статистичні, математичні та інші методи наукового дослідження, проводити експерименти; володіння навичками узагальнення, формулювання висновків; вміння працювати з літературними джерелами.

Критеріями оцінювання бакалаврської кваліфікаційної роботи є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану і теми роботи в цілому;
- рівень розв'язання сформульованих завдань і досягнення поставленої мети дослідження;
- рівень наукового обґрунтування результатів проведеного дослідження;
- науковість стилю викладання;
- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок;
- ступінь самостійності проведення дослідження та наявність власних міркувань, узагальнень висновків, результатів;
- правильне оформлення роботи відповідно до державних стандартів (при значних відхиленнях від встановлених вимог робота може бути взагалі недопущена до захисту або це суттєво вплине на загальну оцінку).

Бакалаврська кваліфікаційна робота, який не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, дотримання затвердженого плану, не містить матеріалів досліджуваного об'єкту за обраною темою і обґрунтованих пропозицій, виконаний з порушенням затвердженого графіку, містить ознаки плагіату, а також не має рецензії до захисту не допускається, і за поданням витягу з протоколу засідання випускової кафедри, здобувач відраховується з НУБіП України (відповідно до Правил внутрішнього розпорядку та «Положення про організацію освітнього процесу у НУБіП України»).

Плагіатом вважається:

- перефразування частин тексту інших авторів без посилання на джерело;
- оприлюднення твору, написаного третьою особою на замовлення здобувача;
- копіювання письмових робіт інших здобувачів, викладачів, аспірантів, наукових співробітників;
- компіляції частин запозиченого тексту без посилань на джерела.

ЕК оцінює рівень якості презентації основних результатів досліджень та відповідей на запитання під час захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи - уміння стисло і чітко викласти результати дослідження, аргументовано відповісти на поставлені запитання, якісно презентувати результати дослідження.

При оцінюванні бакалаврської кваліфікаційної роботи ЕК враховує не лише якість самого наукового дослідження, його наукову новизну, практичну значущість, вміння захистити сформульовані положення та висновки, але і його оформлення відповідно до встановлених вимог.

Результати захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи оцінюються за 100-бальною шкалою НУБіП України, яка відповідно переводиться в чотирибальову шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ЄКТС.

### **Критерії оцінки якості бакалаврської кваліфікаційної роботи**

Критерії	Предмет експертної оцінки	Максимальна кількість балів
Актуальність теми дослідження	- новизна постановки проблеми, обґрунтованість актуальності теми;	4

	- постановка завдань дослідження;	4
	- відповідність теми напряму підготовки фахівця;	2
	- відповідність плану (змісту) роботи її темі;	2
	- наявність замовлення на тему від підприємства.	2
	<b>Разом за критерієм</b>	<b>14</b>
Ступінь науковості	- оцінка накопиченого вітчизняного і зарубіжного теоретичного та практичного досвіду з питань дослідження;	15
	- наявність елементів наукової новизни та ступінь їх обґрунтованості;	15
	- логічність викладу матеріалу та побудови роботи;	3
	- повнота та обґрунтованість висновків за результатами дослідження.	7
	<b>Разом за критерієм</b>	<b>40</b>
Інформаційно-методичне та програмне забезпечення	- використання адекватних темі дослідження джерел інформації та її обробка;	5
	- використання статистичних матеріалів та їх оцінка;	5
	- застосування сучасних програмних продуктів.	5
	<b>Разом за критерієм</b>	<b>15</b>
Практична значущість, апробація результатів дослідження	- рівень реальності та аргументованість розробок і пропозицій, можливість їх використання;	6
	- апробація і впровадження результатів дослідження;	6
	- наявність публікацій за результатами дослідження та участь у наукових конференціях;	6
	- обґрунтування економічного та/або соціального ефекту від впровадження результатів дослідження.	10
	<b>Разом за критерієм</b>	<b>28</b>
Оформлення роботи	Відповідність загальноприйнятим стандартам оформлення	3
<b>РАЗОМ</b>		<b>100</b>

Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається на закритому засіданні ЕК відкритим голосуванням, звичайною більшістю голосів членів комісії, які брали участь у засіданні. При однаковій кількості голосів голос голови ЕК є вирішальним.

Якщо здобувач з поважних причин не захистив у встановлений строк бакалаврську кваліфікаційну роботу, наказом його строк здобуття освіти може бути продовжений до наступного засідання ЕК, але не більше ніж на один рік. Незалежно від причин, повторний захист бакалаврської кваліфікаційної роботи в той же рік не допускається.

Здобувач, який при захисті бакалаврської кваліфікаційної роботи отримав незадовільну оцінку, відраховується з університету і йому видається академічна довідка. За ним залишається право бути повторно допущеним до захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи протягом наступних трьох років. Повторно бакалаврська кваліфікаційна робота виконується за наявності заяви здобувача про

допуск до захисту, дозволу ректора НУБіП України і рішення випускової кафедри про затвердження теми бакалаврської кваліфікаційної роботи та призначення керівника.

## РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА БАКАЛАВРСЬКИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

### *Проектні теми*

1. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства \*\*\* ділового призначення на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
2. Концептуальне обґрунтування туристичного комплексу на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
3. Концептуальне обґрунтування туристично-оздоровчого комплексу на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
4. Концептуальне обґрунтування спортивно-оздоровчого комплексу на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
5. Концептуальне обґрунтування дитячого оздоровчого комплексу на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
6. Концептуальне обґрунтування лікувально-оздоровчого комплексу на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
7. Концептуальне обґрунтування агропідприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ номерів
8. Концептуальне обґрунтування акваелю на \_\_\_\_\_ номерів
9. Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі на \_\_\_\_\_ місць
10. Концептуальне обґрунтування апартамент-підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ номерів
11. Концептуальне обґрунтування бази відпочинку на \_\_\_\_\_ номерів
12. Концептуальне обґрунтування ботелю на \_\_\_\_\_ номерів
13. Концептуальне обґрунтування ботокемпінгу на \_\_\_\_\_ номерів
14. Концептуальне обґрунтування будинку відпочинку на \_\_\_\_\_ номерів
15. Концептуальне обґрунтування гірського притулку на \_\_\_\_\_ номерів
16. Концептуальне обґрунтування гостьового будинку у рекреаційній зоні
17. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства-капсули на 20 місць
18. Концептуальне обґрунтування глемпінгу на \_\_\_\_\_ місць у рекреаційній зоні
19. Концептуальне обґрунтування клубу-підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ номерів
20. Концептуальне обґрунтування курортного підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ номерів
21. Концептуальне обґрунтування мотелю
22. Концептуальне обґрунтування бутик-підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ номерів у м. ....
23. Концептуальне обґрунтування фермерського будинку на \_\_\_\_\_ номерів
24. Концептуальне обґрунтування хостелу на \_\_\_\_\_ місць у населеному пункті
25. Концептуальне обґрунтування еко- підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місць
26. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства в

- історичному центрі м....
27. Концептуальне обґрунтування лотелю на \_\_\_\_\_ місьць у конегосподарстві
  28. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місьць у пришвартованому плавзасобі, що зняте з експлуатації
  29. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місьць в знятому з авіатранспорті
  30. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місьць у бувших промислових будівлях
  31. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місьць у вагонах потягу
  32. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства категорії на \_\_\_\_\_ місьць у печерах
  33. Концептуальне обґрунтування дитячого табору на \_\_\_\_\_ місьць у лісовій зоні
  34. Концептуальне обґрунтування іглусів на \_\_\_\_\_ місьць у степовій зоні України
  35. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства \*\*\*\* за мотивами літературних творів у м. Києві
- Теми організаційного спрямування*
36. Раціоналізація використання функціональних площ в готельно-ресторанному підприємстві
  37. Розробка технологій надання додаткових послуг в готелі ділового призначення
  38. Формування системи інклюзивних послуг для людей з особливими потребами в готельно-ресторанному підприємстві
  39. Формування асортименту послуг для дітей в курортних готелях
  40. Інформаційна підтримка інноваційного процесу в організації сервісу готельно-ресторанного підприємства
  41. Розробка системи контролю якості обслуговування в готельно-ресторанному підприємстві
  42. Формування плану технічного і організаційного розвитку готельно-ресторанного підприємства та заходів його реалізації
  43. Удосконалення організації надання основних послуг в підприємстві готельного господарства
  44. Розроблення заходів удосконалення організації виробництва в підприємстві ресторанного господарства
  45. Удосконалення організації харчування та обслуговування споживачів на водному/авіа/залізничному транспорті
  46. Удосконалення сервісної системи підприємства готельного господарства
- Теми менеджерського спрямування*
47. Управління виробничо-сервісною інфраструктурою підприємств готельно-ресторанного господарства
  48. Проектування та удосконалення організаційної структури у підприємстві готельно-ресторанного господарства
  49. Удосконалення організаційної структури готельного комплексу

50. Система методів управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства та її вдосконалення в сучасних умовах
51. Формування комунікативної системи управління в готельно-ресторанному підприємстві
52. Інформаційне забезпечення процесу управління готельно-ресторанним підприємством та шляхи його вдосконалення.
53. Розробка системи забезпечення на сучасних підприємствах готельно-ресторанного господарства
54. Розробка сучасна моделі контролінгу в готельно-ресторанному підприємстві
55. Формування та удосконалення процесу підбору персоналу в готельно-ресторанному підприємстві
56. Удосконалення системи мотивації в готельно-ресторанному підприємстві
57. Вдосконалення адміністративно-розпорядчих методів управління підприємством
58. Формування кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного підприємства
59. Управління адаптацією підприємства готельно-ресторанного підприємства до факторів прямої і непрямой дії зовнішнього середовища
60. Формування організаційної культури готельно-ресторанного підприємства
61. Впровадження технологій teambuilding в управлінні персоналом готельно-ресторанного підприємства
62. Впровадження практик зеленого менеджменту в готельному бізнесі  
*Теми економічного спрямування*
63. Управління витратами у підприємстві готельно-ресторанного бізнесу
64. Удосконалення організаційно-економічного управління в готельно-ресторанному підприємстві
65. Удосконалення економічної ефективності діяльності готельно-ресторанного підприємства в умовах ринкової невизначеності
66. Розроблення заходів щодо зниження собівартості продукції в підприємстві ресторанного господарства
67. Планування інвестиційної діяльності готельно-ресторанного підприємства
68. Підвищення ефективності використання трудового потенціалу готельно-ресторанного підприємства
69. Розробка економічних заходів ефективного стимулювання працівників готельно-ресторанного підприємства  
*Теми маркетингового спрямування*
70. Засоби підвищення ефективності маркетингової діяльності готельно-ресторанного підприємства
71. Використання інформаційних систем в управлінні якістю продукції та послуг гостинності
72. Інтернет-маркетинг у діяльності готельно-ресторанного підприємства
73. Інтернет-технології в просуванні послуг гостинності на ринок

74. Формування маркетингової політики в готельно-ресторанному підприємстві
75. Розроблення рекламної політики в підприємстві готельно-ресторанного господарства
76. Планування асортиментної політики підприємства готельно-ресторанного господарства
77. Формування корпоративного бренду підприємства готельно-ресторанного господарства
78. Удосконалення продуктової політики підприємства готельно-ресторанного господарства
79. Соціальні медіа в рекламі та брендуванні підприємства готельно-ресторанного господарства
80. Фандрейзинг у діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства

Декану економічного факультету

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)  
здобувача \_\_\_\_\_ року навчання  
\_\_\_\_\_ групи спеціальності \_\_\_\_\_  
освітньої програми \_\_\_\_\_

Ступеня вищої освіти «Бакалавр»

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові здобувача)

**ЗАЯВА**

Прошу закріпити мене до написання бакалаврської кваліфікаційної роботи за кафедрою готельно-ресторанної справи та туризму і призначити керівником \_\_\_\_\_

Тема роботи: \_\_\_\_\_

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ р.

Підпис \_\_\_\_\_

**ПОГОДЖЕНО**

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ р.

Декан економічного факультету \_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Керівник  
бакалаврської  
кваліфікаційної роботи  
\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

**Примітка:** прізвище, ім'я, по батькові здобувача, тема магістерської кваліфікаційної роботи вказуються українською та англійською мовами.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НЕСТЕРЕНКО ОЛЕНИ ПЕТРІВНИ**

Наказ НУБіП України 952 «С». 15.10.2025

**2026 р.**

**Завдання для кваліфікаційних робіт проектного блоку**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Економічний факультет**

**ПОГОДЖЕНО**  
Декан  
Економічного факультету

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**  
Завідувач кафедри  
готельно-ресторанної справи та туризму

\_\_\_\_\_  
(підпис) **Андрій МУЗИЧЕНКО**  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис) **Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО**  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему: «\_\_\_\_\_»

Спеціальність \_\_\_\_\_  
(код і найменування)

Освітня програма \_\_\_\_\_  
(назва)

Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

**Гарант освітньої програми**

\_\_\_\_\_  
(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ПІБ)

**Керівник бакалаврської  
кваліфікаційної роботи**

\_\_\_\_\_  
(науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ПІБ)

**Виконав(ла)**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ПІБ здобувача)

**КИЇВ – 202\_\_**

**Національний університет біоресурсів і природокористування України**  
**Економічний факультет**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри готельно-ресторанної справи  
та туризму

\_\_\_\_\_ (науковий ступінь, вчене звання) \_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ПІБ)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ**  
**ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**  
**ЗДОБУВАЧУ**

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціальність \_\_\_\_\_  
(код і найменування)

Освітня програма \_\_\_\_\_  
(назва)

Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

**Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи:** « \_\_\_\_\_ »

Затверджена наказом ректора НУБіП України від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р. № \_\_\_\_\_

Термін подання завершеної роботи на кафедру: \_\_\_\_\_  
(рік, місяць, число)

**Вихідні дані до бакалаврської кваліфікаційної роботи:** \_\_\_\_\_

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

- 1.
- 2.
- 3.

**Дата видачі завдання:** « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**Міністерство освіти і науки України**  
**Національний університет біоресурсів і природокористування України**

*Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму*

**РЕФЕРАТ**  
**БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**  
на тему:

---

назва теми

---

об'єкт дослідження

Здобувача вищої освіти  
\_\_\_\_\_ курсу, \_\_\_\_\_ групи,  
спеціальності (шифр, назва)  
спеціалізації (назва)

---

*(підпис здобувача)*

---

*(ім'я, прізвище)*

Науковий керівник  
*(науковий ступінь, вчене звання)*

---

*(підпис керівника)*

---

*(ім'я, прізвище)*

Гарант освітньої програми  
*(науковий ступінь, вчене звання)*

---

*(підпис гаранта)*

---

*(ім'я, прізвище)*

Київ 20\_\_

Орієнтовний зміст бакалаврської кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом для тем з концептуального проектування)

**Тема: «Концептуальне обґрунтування готелю»**

**ВСТУП**

**РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ**

1.1. Концепція підприємства готельного господарства

**РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС**

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

2.1.2. Житлова

2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

2.2. Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)

2.2.1. Адміністративна

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

2.3. Сервіс (Service)

2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In)  
Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

2.3.3. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

2.3.4. Велес (Wellness), СПА (SPA), Фітнес (Fitness) - центри

2.3.5. Івент-сервіс (Event Service). Конференц-сервіс (Conference)

2.4. Заклади харчування

2.4.1. Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B))

2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)

2.5. **Визначення загальної площі підприємства готельного господарства**

**РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН**

3.1. Об'ємно-планувальні рішення

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика території

3.3. Характеристика будівлі

3.4. Інженерні системи підприємства готельного господарства

3.5. Дизайн

3.6. Кошторис

**ВИСНОВКИ**

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

**ДОДАТКИ**

Орієнтовний зміст бакалаврської кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом для тем організаційного, менеджерського, економічного, маркетингового спрямування)

**Тема: «Цифровий маркетинг готелю «Дніпро», м. Київ»**

## **ВСТУП**

### **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ ПІДПРИЄМСТВОМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

1.1. Цифровий маркетинг: еволюція становлення.

1.2. Особливості застосування цифрового маркетингу на підприємстві готельного господарства.

1.3. Методичні засади формування і застосування цифрового маркетингу готелем.

### **РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЗАСТОСУВАННЯ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ ГОТЕЛЕМ «ДНІПРО», М. КИЇВ**

2.1. Аналіз результатів діяльності підприємства готельного господарства.

2.2. Оцінка маркетингової діяльності підприємства готельного господарства з застосуванням цифрових технологій.

2.3. Дослідження впливу чинників на застосування цифрового маркетингу підприємства.

### **РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАСАД ФОРМУВАННЯ І ЗАСТОСУВАННЯ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ ГОТЕЛЕМ «ДНІПРО», М. КИЇВ**

3.1. Обґрунтування збільшення збуту послуг за допомогою цифрового маркетингу.

3.2. Основні напрями просування бренду підприємства готельного господарства через інструменти Інтернет- маркетингу.

3.3. Прогнозування реалізації запропонованих заходів.

## **ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ**

## **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

## **ДОДАТКИ**

*Приклад оформлення***СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ****Електронні джерела:*****Законодавчі документи***

1. ДБН 360-92 (зі змінами № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. URL: <http://dnop.com.ua/> (дата звернення: 10.02.2025).
2. ДСТУ 4269:2003 Національний стандарт України послуги туристичні класифікація готелів. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-940> (дата звернення: 2.09.2025 р.)

***Офіційні сайти:***

1. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 06.11.2025)
2. Офіційний сайт «Pizzeria Napule» URL: <https://napule.choiceqr.com/> (Дата звернення: 15.10.2025)

***Статті у продовжуваних виданнях (журналах)***

1. Норкало L. Simulation of Behavior of Hotel and Restaurant Business Staff in the Conditions of COVID-19 Viral Pandemic/ I. Levytska, L. Bovsh I.Komarnitskyi // Journal of Environmental Management and Tourism. 2021. Vol 12, №1 (2021) JEMT 1(49) Spring 2021 <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5894> (дата звернення 18.10.2025 р.)

**Друковані видання:*****Підручники, посібники, монографії***

1. Коркуна О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
2. Україна: бренд-орієнтований розвиток : монографія / Т. М. Мельник [та ін.]; за заг. ред. Т.М. Мельник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 352 с.
3. Арпуль О.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа : навч. посіб. / Київ : КОНДОР, 2021. 300 с.

***Наукові статті***

1. Бержанір І. А. Діагностика рентабельності суб'єктів господарювання України. Економіка і організація управління. 2025. № 3-4. С. 25-29.
2. Бондар, Н., Боцян, Т., & Шаран, Л. (2022). Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду. *Економіка та суспільство*, (45).

<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-43> (дата звернення: 03.04.2025)

3. Колеснікова, М., Резніков, В., Круглова, О., & Юрченко, С. (2023). Обґрунтування бізнес-ідеї розроблення та реалізації проєкту «Вулична їжа». Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 199–212. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291703> (дата звернення: 01.09.2025)

#### ***Частина видання (матеріалів конференції)***

1. Гладишев О., Гопкало Л. Особливості управління якістю готельних послуг в умовах війни. Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей III-ої міжнародної науково-практичної конференції (16-17 травня 2024 р.). Київ: НУБіП України. 2024. 290 с. [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u173/zbirnik\\_tez\\_2024\\_2.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u173/zbirnik_tez_2024_2.pdf) (дата звернення: 03.04.2025)

2. Головка О.М., Ряба А.О. Концепція колективного засобу розміщення: апартамент підприємства готельного господарства. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів. Мукачівський державний університет м. Мукачево, 24 березня 2023 р. URL: [http://dspace.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/9899/1/POTENTIAL\\_PROFIT\\_ABILIT\\_Y.pdf](http://dspace.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/9899/1/POTENTIAL_PROFIT_ABILIT_Y.pdf) (дата звернення: 03.04.2025).



**РЕЦЕНЗІЯ**  
на бакалаврську кваліфікаційну роботу здобувача кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

економічного факультету Національного університету біоресурсів і природокористування України

(прізвище, ім'я, по батькові)

на тему \_\_\_\_\_

подану на здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» за спеціальністю \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**Рецензент:**

\_\_\_\_\_ (посада, науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ПІБ)

Національний університет біоресурсів і природокористування України

*Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму*

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ  
ДО БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**  
на тему:

---

назва теми

---

об'єкт дослідження

Здобувача вищої освіти  
\_\_\_\_\_ курсу, \_\_\_ групи,  
спеціальності (шифр, назва)  
освітньо-професійної  
програми (назва)

Ім'я, прізвище

\_\_\_\_\_

*підпис здобувача*

Науковий керівник,  
науковий ступінь  
вчене звання

Ім'я, прізвище

\_\_\_\_\_

*підпис керівника*

Гарант освітньої програми,  
науковий ступінь  
вчене звання

Ім'я, прізвище

\_\_\_\_\_

*підпис гаранта*

Київ 20\_\_

**Приклади меню**  
**Фрагмент варіанту меню 1**  
**Меню**

Назва страви	Опис	Вихід страви, г
Холодні закуски		
Рулетики з курячого філе зі сметанним соусом	Рулетики з курячого філе, начинені сиром та зеленню, заправлені сметанним соусом. Подаються охолодженими.	150 г / 50 г
Гуакамоле з тортилья чіпсами	Авокадо розминається виделкою та змішується з нарізаними помідорами, цибулею, дрібно нарізаним часником та зеленню. Додається лимонний сік, сіль та перець за смаком. Подається з тортиль'я чіпсами для запікання.	150г / 50г
Вітелло тоннато	Тонкі скибочки телятини з соусом з тунця, каперсів і лимонного соку.	180/20/5 г
Форшмак	Традиційна єврейська закуска з оселедця, яблук, цибулі та яєць, подана на чорному хлібі.	230г / 50г
М'ясна тарілка	Асорті з різних видів м'яса, включаючи шинку, копчену ковбасу, буженину, та бастурму. Подається з маринованими огірками та хлібом.	180 / 50г / 50г
Сирна тарілка	Асорті з різних видів сиру, включаючи брі, чеддер, козиний сир, та горгонзолу. Подається з виноградом, горіхами та медом.	150 г / 40 г
Овочеve асорті	Різноманітні свіжі овочі, такі як помідори, огірки, солодкий перець, морква та селера. Подається з легким йогуртовим соусом.	200г /50 г
Салат «Гуцульський»	Свіжі овочі порізані соломкою змішуються з натертим сиром «бринза» і поливаються оливковою олією.	200 г
Салат «Карпатський»	Картопля, гриби, цибуля та мариновані огірки змішуються з майонезом, створюючи смачний та насичений смак.	250 г
Перші страви		
Борщ український	Традиційний український борщ з червоною свеклою, картоплею, морквою, капустою, цибулею та смачним шматочком м'яса, подається зі сметаною та зеленню.	300 г
Солянка м'ясна	Ситний суп з різними видами м'яса (свинина, яловичина, курка), картоплею, маринованими огірками, маслинами та лимоном, заправлений гірчично-томатним соусом.	350 г
Грибний крем-суп	Ніжно кремовий суп із смажених шампіньйонів та інших грибів, доповнений цибулею, вершковим соусом та свіжою зеленню.	250 г
Гарячі страви		
Стейк з яловичини з соусом демі-гласе	Стейк з яловичини обсмажується на сковороді до бажаної ступені прожарки. Для соусу демі-гласе, цибуля пасерується до м'якості, додається вино і вариться до випарування алкоголю. Додається бульйон, сіль, перець і вариться до густоти. Після цього додається вершкове масло для насичення смаку соусу.	300 г / 50 г
Телятина в червоному вині з тим'яном	Телятина обсмажується на олії до золотистого кольору, потім додається нарізана цибуля та часник і тушкується до м'якості. Додається червоне вино, тим'ян, сіль і перець, готується до готовності поки м'ясо не стане ніжним.	250 г
Жульєн з курячим філе та грибами	Куряче філе та гриби обсмажуються на олії до золотистого кольору. Потім складаються у вогнясту форму, зверху	250 г

	заливаються вершковим соусом і посипаються тертим сиром Грюер.	
Стейк з лосося на грилі з лимонним соусом	Лосось маринується у суміші олії, солі, перцю та соку з лимона, потім грилюється до готовності. Подається з лимонним соусом	250 г
Курячий гуляш з овочами	Куряче м'ясо обсмажується разом з нарізаною цибулею, морквою, перцем та помідорами до готовності. Додаються сіль, перець, спеції і тушкуються до насиченого смаку.	250 г
Банош з овочами та беконом	Ніжна консистенція кукурудзяного борошна поєднується з ароматним смаком бекону, що підкреслюється вишуканою пікантністю овочів.	250 г
Гарніри		
Гарнір з овочів на грилі	Суміш цукіні, баклажанів, перців та помідорів, обсмажених на грилі з оливковою олією та приправлених свіжою зеленню.	300 г
Рис з овочами	Рис, варений та обсмажений з морквою, горошком та цибулею на олії до золотистої корочки.	150 г
Кускус з овочами	Кускус, заварений гарячою водою та змішаний з обсмаженими овочами (перець, цибуля, морква) на олії з приправами.	200 г

**Фрагмент варіанту меню 2**  
**Меню на тиждень у дитячому таборі відпочинку**

День	Прийом харчування	Страви	Вихід готової страви
Понеділок	Сніданок	Макарони та м'ясний рулет	120/60/20 г
		Помідори свіжі	50 г
		Чай	220 мл
		Батон з вершковим маслом	50/10 г
	Другий сніданок	Сирники з йогуртом та фруктами	250/100 г
	Обід	Суп з кльощками	250 мл
		Бефстрогани і гречана каша розсипчаста	300 г
		Салат з капусти	150 г
		Компот із свіжих яблук	220 мл
		Хліб пшеничний	50 г
	Підвечірок	Вафлі «Артек»	100 г
		Сік полуничний морс	220 мл
		Яблуко	160 г
	Вечеря	Картопляне пюре та рибні кнелі в томатно-вершковому соусі	145/75/45 г
Огірки малосольні		60 г	
Чай з лимоном		220 мл	
Хліб з вершковим маслом		50 г	
Вівторок	Сніданок	Млинці з медом	75/20 г
		Чай з лимоном	220 мл
		Батон з вершковим маслом та твердим сиром	50/10/15 г
	Другий сніданок	Яєчні оладки з сметаною	60/20 г
	Обід	Борщ «Український»	250 мл
		Рис та гуляш з телятини	150/100 г
		Салат «Свіжий» (капуста та морква)	150 г
		Кисіль	220 мл
		Хліб пшеничний	50 г
	Підвечірок	Булочка домашня	100 г
		Кавовий напій	220 мл
	Вечеря	Ліниві голубці з сметаною	150/50 г
		Помідори свіжі	50 г
		Чай	220 мл
Хліб з вершковим маслом		50/10 г	
Середа	Сніданок	Каша молочно-рисова	200 г
		Какао з молоком	220 мл
		Батон	50 г
		Печення	45 г
	Другий сніданок	Вівсяна каша з ягодами та горіхами	200 г
	Обід	Суп рисовий з м'ясом	250 мл
		Картопляне пюре з тушкованим м'ясом	145/100 г
		Салат «Весняний» (капуста та огірки)	150 г
		Компот з сухофруктів	220 мл
	Підвечірок	Пиріжки з повидлом	100 г
		Кавовий напій	220 мл
	Вечеря	Домашнє жарке	250 г
		Салат з моркви	150 г
		Чай	220 мл
Хліб з вершковим маслом		50/10 г	

Таблиця 1.

## Динаміка показників діяльності підприємства ... за 2023-2025 роки

Показник	Роки			Абсолютне відхилення		Темп росту, %	
	2023	2024	2025	2024/ 2023	2025/ 2024	2024/ 2023	2025/ 2024
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн							
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн							
Валовий прибуток, тис. грн							
Інші операційні доходи, тис. грн							
Адміністративні витрати, тис. грн							
Витрати на збут, тис. грн							
Інші операційні витрати, тис. грн							
Фінансовий результат від операційної діяльності, тис. грн							
Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн							
Витрати з податку на прибуток, тис. грн							
Чистий фінансовий результат, тис. грн							
Рентабельність діяльності, %							
Рентабельність продукції, %							
Рентабельність основних засобів, %							
Фондовіддача, грн.							
Фондомісткість, грн.							

Таблиця 2.

## Показники ефективності використання персоналу у підприємстві ...

## за 2023-2025 роки, осіб

Показники	Роки			Відхилення	
	2023	2024	2025	2024/2023	2025/2024
Дохід (виручка) від реалізації продукції (послуг, товарів), тис. грн					
Середньооблікова чисельність працівників, осіб					
Продуктивність праці, грн./особу					
Рентабельність персоналу, %					
Фонд оплати праці, тис. грн					
Середня заробітна плата, грн					
Рівень фонду оплати праці, %					
Рентабельність фонду оплати праці, %					

Прийнято на роботу нових працівників протягом року, осіб					
Вибуло працівників, у тому числі з причин:					
- призов до армії, вибуття на навчання, вихід на пенсію та з інших причин, передбачених законом, осіб					
- з власного бажання, осіб					
- звільнення за порушення трудової дисципліни, осіб					
Коефіцієнт обороту:					
- з приймання, %					
- зі звільнення, %					
Коефіцієнт плинності кадрів, %					
Коефіцієнт загального обороту, %					

Таблиця 3.

### Аналіз мікросередовища підприємства ...

<b>Сильні сторони (S):</b>	<b>Слабкі сторони (W):</b>
<b>Можливості (O):</b>	<b>Загрози (T):</b>

Таблиця 4.

### Очікувані результати діяльності підприємства ...

Показник	Роки			2026/2025		2027/2026	
	2025	2026	2027	Абсолютне відхилення	Темп росту, %	Абсолютне відхилення	Темп росту, %
Чистий дохід від реалізації продукції							
Валовий прибуток							
Собівартість реалізованої продукції							
Витрати (інші операційні, інші, собівартість)							