

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ  
БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| освітній ступінь                | «бакалавр»                       |
| галузь знань                    | 24 «Сфера обслуговування»        |
| спеціальність                   | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| освітньо-професійна<br>програма | «Готельно-ресторанний бізнес»    |

Київ 2024

## **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 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» та висвітлено основні вимоги, які ставляться до підготовки, написання та захисту даного типу роботи.

Рекомендовано до друку Вченою радою Навчально-наукового інституту неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол № 3 від 24 жовтня 2024 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:**

Бандура В.М., професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, доктор технічних наук, професор

Тривайло А.Ю., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, кандидат економічних наук, доцент

### **Методичні рекомендації**

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» і компетентностей галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад.: С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало – Київ: НУБіП, 2024. – 67 с.

### **Навчальне видання МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» і компетентностей галузі знань 24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

Укладачі: МЕЛЬНИЧЕНКО Світлана Володимирівна, ГОПКАЛО Лариса Михайлівна

© Мельниченко С.В., Гопкало Л.М. 2024

© НУБіП України, 2024

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

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.

Бакалаврська кваліфікаційна робота виконується виключно державною мовою, що відповідає вимогам освітнього процесу. Однак у певних випадках допускається можливість написання роботи іншою мовою. Це можливо лише за спеціальним поданням Інституту неперервної освіти і туризму, якщо така необхідність обґрунтована академічними чи професійними потребами здобувача. У такому разі рішення про використання іншої мови повинно бути офіційно затверджене відповідними органами університету.

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. Зміни

здійснюються наказом ректора, проект якого вносить директор ННІ за обґрунтованою заявою здобувача, погодженою науковим керівником, гарантом освітньо-професійної програми на підставі службової записки завідувача кафедри.

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

Закріплення теми бакалаврської кваліфікаційної роботи, призначення наукового керівника та консультантів (у разі потреби) затверджується наказом ректора за поданням директора 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.

**Випускник освітньо-професійної програми повинен володіти такими компетенціями:**

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

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

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 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

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

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 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- 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 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
- СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування в них з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.
- СК15. Здатність розробляти проекти, дизайнерські рішення підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності до запитів споживчого ринку.

**Випускник бакалаврської програми повинен:**

- 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 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для

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

Організаційний процес виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи включає кілька важливих етапів:

1. Вибір теми та об'єкта дослідження. На цьому етапі здобувач визначає тему своєї роботи та обирає об'єкт наукового дослідження, після чого призначається керівник дослідження.

2. Складання календарного плану полягає у розробці календарного плану, що містить строки виконання основних етапів бакалаврської роботи.

3. Підбір та вивчення літератури. Здобувач проводить пошук відповідних літературних джерел і займається їх вивченням, що є основою для подальшого дослідження.

4. Формування плану кваліфікаційної роботи. Після збору інформації, здобувач складає план бакалаврської кваліфікаційної роботи та узгоджує його з керівником.

5. Збір, обробка та аналіз інформації. Здобувач використовує технології комп'ютерної обробки даних для опрацювання зібраного матеріалу.

6. Виконання роботи та перевірка. На цьому етапі здійснюється написання бакалаврської кваліфікаційної роботи, яка потім перевіряється керівником.

7. Усунення недоліків. Після отримання зауважень, здобувач усуває виявлені недоліки, завершує написання остаточної версії роботи та оформлює її відповідно до вимог.

8. Отримання відгуку керівника. Здобувач отримує відгук від свого керівника, що містить коментарі та висновок щодо роботи.

9. Рецензування роботи. Здобувач надає кваліфікаційну роботу рецензенту, що передбачає отримання рецензії.

10. Перевірка на плагіат. З метою забезпечення оригінальності, робота проходить перевірку на наявність плагіату.

11. Остаточне оформлення та здача. Після завершення всіх попередніх етапів, бакалаврська робота остаточно оформлюється і здається на кафедру.

12. Підготовка презентації. Здобувач готує презентаційний матеріал, який ілюструє основні результати роботи.

13. Захист роботи. Завершальним етапом є захист бакалаврської кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії, де здобувач презентує свої результати.

Здобувач несе особисту відповідальність за якісне і вчасне виконання кваліфікаційної роботи відповідно до встановлених вимог, а також за її автентичність та дотримання принципів академічної доброчесності.

## **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 кваліфікаційна робота 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 (Додаток Б).

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 Б.

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

Випускна кваліфікаційна робота має таку структуру:

- перша сторінка (Додаток В)
- титульна сторінка (Додаток Г);
- завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу здобувачу (Додаток Б);
- зміст;
- перелік умовних позначень (у разі потреби);
- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- 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.

В **анотації**, обсяг якої має становити до 800 знаків, кількість ключових слів 5-7. Анотація наводиться українською та англійською мовами.

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 проєкту 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 проєкту 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 проєктування 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 запровадження 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 окремих підрозділів теоретичної частини бакалаврської кваліфікаційної роботи можна знайти в Додатку Г.

Важливо, щоб у 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 сформулювати 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 і пропозиціях** 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 підтвержені 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;
- сформулювати наймінг 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. Основу туристичної інфраструктури складають такі елементи, як: об'єкти для тимчасового розміщення, санаторно-курортні та оздоровчі установи, транспортні засоби, заклади харчування і розваг, об'єкти з пізнавальним, діловим, оздоровчим і спортивним призначенням, а також суб'єкти, які надають екскурсійні послуги та послуги гідів-перекладачів.

Конкурентне середовище має визначити фактори, які впливають на рівень конкурентної боротьби. До таких факторів належать: розмір і темпи зростання ринку, виробничі потужності, цінові пропозиції, швидкість технологічних змін, прибутковість галузі та здатність швидко реагувати на потреби споживачів через пропозицію нових послуг. Прямими конкурентами вважаються суб'єкти готельного бізнесу, які надають аналогічні послуги для тих самих сегментів споживачів. Результати дослідження оформляються текстово та візуалізуються таблицями, рисунками (приклад: табл. 1 та 2)

Таблиця 1

Функціональні характеристики підприємств  
готельного господарства м. Києва

| № п/п | Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса | Кількість номерів | Кількість місць | Інфраструктурна характеристика об'єкта  |
|-------|---|-------------------|-----------------|---|
| 1     | Готель Holiday Inn ***, вул. Горького 79                  | 210               | 420             | Міжнародний готельно-офісний комплекс, 10 поверхів, зал-засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг |

Необхідно проаналізувати конкурентне середовище майбутнього підприємства.

Таблиця 2

Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проєктується

| 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 \_\_\_\_\_

| 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-дозвілєві 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 проєктованого закладу.

У вестибюлі передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, зона відпочинку та очікування. Розташування функціональних зон проєктується 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 проєктується 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 4 обрахувати загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-11 Готелі, та ретельно їх описати.

Склад і площа житлової групи приміщень

| 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 його ємності приміщення побутового обслуговування, під час проектування яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 і ВСН 54, а площі брати з таблиці 5 та ретельно описати.

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;<br>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 побутового обслуговування передбачають у готелях місткістю 50 місць і більше.

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 6 та ретельно описати.

Таблиця 6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

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

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

### 2.2.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проєктують 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 7 та ретельно описати.

Таблиця 7

Склад і площа адміністративних приміщень

| Приміщення              | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------|-----------------------|
| Кабінет директора       |                       |
| Бухгалтерія             |                       |
|                         |                       |
| Корисна площа 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 8 та ретельно описати.

## 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                                     |                       |

### 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)

Проектування 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 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 |                       |

### 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 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             |                       |

## 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 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 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 сірієлс 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 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 13 площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

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:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (2.2.)$$

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

$N_1$  – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 – 20);

$P$  – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно представити у вигляді таблиці 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 (табл. 15).



## Склад і площа приміщень закладу

| № пор.   | Назва приміщення                          | Площа приміщень, м <sup>2</sup> |
|--|---|---------------------------------|
| <b>ГОТЕЛЬ</b>  |   |                                 |
|  | Приймально-вестибюльна група              |                                 |
|  | Вестибюль                                 |                                 |
|  |   |                                 |
|  | Житлова група                             |                                 |
|  |   |                                 |
|  | Адміністративна група                     |                                 |
|  | Дирекція                                  |                                 |
|  |   |                                 |
|  | Група приміщень побутового обслуговування |                                 |
|  |   |                                 |
| <b>ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ</b> |   |                                 |
| Приміщення для відвідувачів                              |   |                                 |
|  |   |                                 |
| Виробничі приміщення                                     |   |                                 |
|  |   |                                 |
| Складські приміщення                                     |   |                                 |
|  |   |                                 |
|  | Корисна площа закладу, $S_k$              |                                 |

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

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

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;

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

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

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

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

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

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,  $S_{нов}$ , м<sup>2</sup>, обчислюється за формулою:

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

де  $S_{заг}$  – загальна площа закладу, м<sup>2</sup>;

$n$  – 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 прилеглий 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,  $S_{\text{пов}}$ ;

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

3) майданчик для стоянки лекових автомобілів, відвідувачів на  $\dots$  місць площею  $S_{\text{ac}} = \dots m^2$  ( $24 m^2$  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  $S_{оз} = \dots \text{ м}^2$ ,  $S_{оз} = S_{д} * 0,55 \text{ м}^2$ ;

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

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

7) розворотний майданчик площею  $S_{рм} = \dots \text{ м}^2$  (рекомендовані розміри 6м×6м...12м×12м);

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

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

10) будівлі наявної забудови ...  $\text{ м}^2$  (протипожежні відстані між будівлями 10 – 15 м).

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до таблиці 16.

Таблиця 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 – (Unіс, 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 прийнятий 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 проектуемого 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, парою 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 проєктованого 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 проектом (дансинг, ігрові зали, тощо).

### Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено в таблиці 17.

Таблиця 17

#### Паспорт проекту

| № з/п                     | Найменування показника                        | Одиниця виміру | Значення показника |
|---------------------------|---|----------------|--------------------|
| 1.                        | Площа ділянки під будівництво, $S_{\partial}$ | $m^2$          |                    |
| 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 проекту, $V_{A+B}$      | тис. грн.      |                    |
| Питомі капітальні витрати |   |                |                    |
| 10                        | Вартість 1 місяця                             | тис. грн.      |                    |
| 11                        | Вартість 1 $m^2$ загальної площі              | тис. грн.      |                    |
| 12                        | Вартість 1 $m^3$ об'єму будівлі               | тис. грн.      |                    |

### 3.6. Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних 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.

## 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                                     | $B_{ЗБР}^{заг}$          |
| 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, теплопостачання 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 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.

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.

Написання бакалаврської кваліфікаційної роботи іншою, ніж державна мова, можливе за поданням факультету та погодженням директора.

##### **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**. Рекомендована кількість джерел - не менше 50. До цього списку включаються всі публікації вітчизняних і зарубіжних авторів, на які є посилання в роботі. Всі джерела вказуються тією мовою, якою вони видані.

При складанні списку використаних джерел необхідно дотримуватися національного стандарту ДСТУ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги 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 розповсюджені на правах рукопису** (кандидатські, докторські дисертації), 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.

**Газетні статті** описуються за схемою: прізвище автора (авторів), назва статті, назва газети, рік видання, число і місяць, 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: < > URL адресу сторінки.

Приклади бібліографічного опису використаних джерел наведено у Додатку Д.

### Оформлення допоміжних матеріалів

До допоміжних матеріалів відносять ті, які розміщують в додатках до кваліфікаційної роботи: ілюстрації (схеми, діаграми, графіки, креслення тощо), формули, таблиці, додатки.

**Ілюстрації** позначають словом «Рисунок» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації через крапку.

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.

Рекомендується розміщувати таблицю на одній сторінці, розташовуючи її безпосередньо після першого згадування в тексті або на наступній сторінці. Таблиці слід нумерувати арабськими цифрами безперервно в межах розділу, за винятком тих, що містяться у додатках.

Таблиця 2.1. \_\_\_\_\_  
назва таблиці

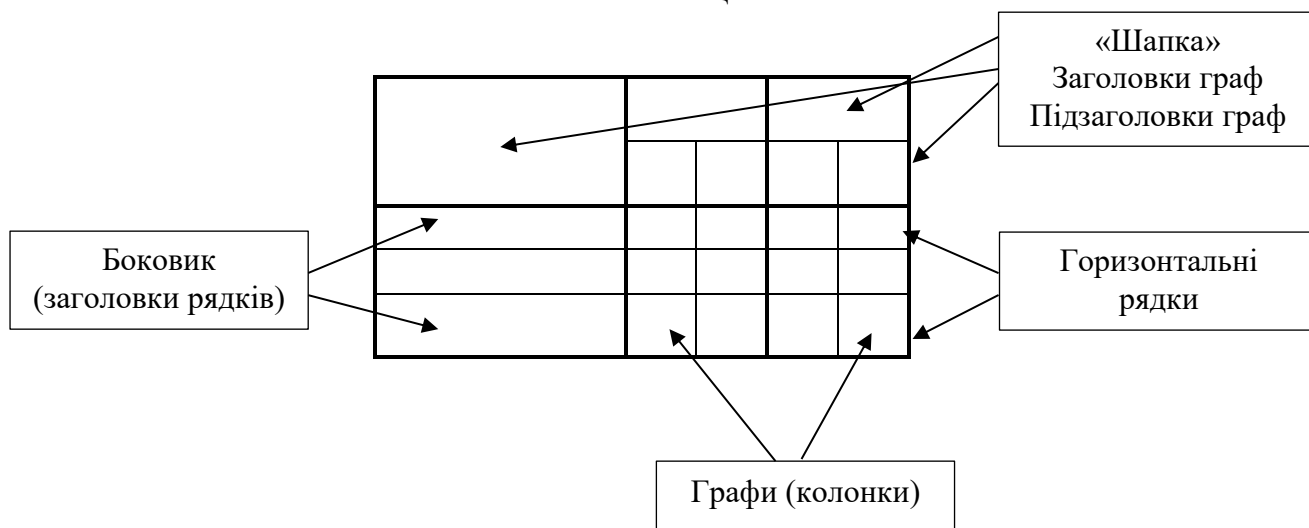


Рис.1. Приклад форматування таблиці

Номер таблиці формується з номера розділу та порядкового номера таблиці у цьому розділі, розділених крапкою. Наприклад, таблиця 2.1 означає

першу таблицю другого розділу. Назва таблиці набирається жирним шрифтом та розміщується над таблицею. Вона повинна бути короткою і відображати зміст таблиці. Варто уникати повторення тематичних заголовків у заголовках стовпців, так само як і бути лаконічними в назвах заголовків рядків. Повторювані слова слід виносити до загальних заголовків або підсумкових 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 «-».

**Формули** нумерують у межах кожного розділу. Номер формули складається з номера розділу та порядкового номера формули, розділених крапкою. Номери формул розташовують біля правого поля сторінки на рівні формули в круглих дужках, наприклад: (2.1) (перша формула другого розділу). Посилання на формули вказують порядковим номером у дужках, наприклад: «... у формулі (2.1)».

Роз'яснення значень символів і числових коефіцієнтів наводять під формулою у тій послідовності, в якій вони з'являються. Значення кожного символу та коефіцієнта записують з нового рядка, починаючи перший рядок пояснення зі слова «де» без двокрапки.

Кожна формула повинна бути відокремлена від тексту одним вільним рядком. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його потрібно переносити після знаків: (=), (+), (-), (×), (:). Зверху і знизу формули має залишатися не менше одного вільного рядка.

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

Наприклад: Досліджувані показники можливі обсяги продажу послуг за допомогою формули:

$$QR = nP \times qP \times p \quad (2.1)$$

де

QR – місткість потенційного ринку;

np – кількість потенційних покупців;

qp – кількість закупівель продукції середнім потенційним споживачем;

p – середня ціна продукту.



Додатки оформлюються як продовження кваліфікаційної роботи на наступних сторінках, розташовуючи їх відповідно до порядку появи посилань у тексті. Рекомендується включати до додатків матеріали, які:

- є суттєвими для завершеності роботи, але їхнє додавання до основної частини може змінити логічну й структурну організацію;
- не можуть бути детально представлені в основному тексті через великий обсяг або особливості їх відтворення;
- можуть бути видалені для загальної аудиторії, але є важливими для фахівців у відповідній 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 на ПК, 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 знаку №) і велика літера, що позначає додаток. Наприклад: «Додаток А».

Додатки позначаються великими літерами української абетки, за винятком літери Ї. 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 3). Реферат **не потрібно** підшивати разом з кваліфікаційною роботою у тверду обкладинку.

## 4. ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

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

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

Бакалаврську кваліфікаційну роботу необхідно подати науковому керівникові для перевірки її змісту та структури у терміни, зазначені в Завданні на бакалаврську кваліфікаційну роботу, але не пізніше ніж за 15 днів до засідання екзаменаційної комісії. Підготовку бакалаврської кваліфікаційної роботи систематично контролює науковий керівник відповідно до календарного графіка, затвердженого випусковою кафедрою. Науковий керівник перевіряє відповідність роботи встановленим вимогам оформлення та надає відгук, у якому зазначаються:

- 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 підлягає рецензуванню. Це завдання покладається на висококваліфікованих спеціалістів, таких як викладачі та науковці НУБіП України, а також провідні фахівці з виробничих, наукових і проєктних організацій. Склад рецензентів затверджується директором інституту за рекомендацією завідувача кафедри.

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 бакалавра 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 із зазначенням оцінки за прийнятою шкалою оцінювання знань у НУБіП України.

Негативний письмовий відгук наукового керівника або негативна рецензія стосовно змісту бакалаврської кваліфікаційної роботи та отриманих результатів

дослідження не є підставою для недопущення студента до захисту. За наявності рецензій та довідки з підприємства, кваліфікаційна робота підлягає реєстрації на кафедрі.

Здобувач не має права вносити зміни у бакалаврську кваліфікаційну роботу після її реєстрації. Титульна сторінка (додаток Г) 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 бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- рецензію;
- довідку про плагіат;
- реферат;
- наукові публікації (при наявності).

З метою визначення якості та ступеня готовності до захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи випускова кафедра організовує попередній захист з обов'язковою презентацією здобувачем основних положень.

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, бакалаврської кваліфікаційна робота передається на розгляд завідувачу кафедри, який робить висновок про рекомендацію його до захисту на засіданні Екзаменаційної комісії.

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

### **Захист кваліфікаційної роботи у екзаменаційній комісії.**

Для захисту кваліфікаційних робіт створюється екзаменаційна комісія, до складу якої входять голова та її члени. Головою комісії призначається провідний вчений. Персональний склад членів комісії затверджується наказом ректора університету не пізніше ніж за місяць до початку її роботи. До захисту допускаються здобувачі вищої освіти, які не мають академічної заборгованості та виконали всі завдання індивідуального плану. Дата захисту визначається розкладом роботи екзаменаційної комісії, що затверджується наказом ректора університету. Захист кваліфікаційних робіт проводиться на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії при обов'язковій присутності голови комісії. У

випадку відсутності керівника з поважних причин його може представляти завідувач кафедри.

*Процедура захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи передбачає:*

- доповідь здобувача та презентація результатів дослідження;
- відповіді на запитання членів екзаменаційної комісії;
- відповіді на зауваження рецензента;
- підведення підсумків захисту кваліфікаційної роботи.

Після доповіді здобувач відповідає на запитання членів екзаменаційної комісії, а також присутніх на захисті осіб. Відповіді на поставлені запитання дають можливість визначити рівень професійної підготовки та самостійності виконання роботи. У разі відсутності керівника зачитується його відгук. На зауваження, зазначені у зовнішній рецензії, здобувач повинен надати ґрунтовну відповідь.

Здобувач готує виступ до 7 хвилин з використанням необхідного ілюстративного матеріалу – зміст та якість якого перевіряє науковий керівник. Кількість примірників роздаткового матеріалу повинна відповідати кількісному складу комісії. Зразок оформлення титульної сторінки ілюстративного матеріалу наведено у Додатку К.

Для одержання дозволу на захист роботи англійською мовою здобувач подає на ім'я директора інституту заяву з візами завідувача кафедри сучасних європейських мов, керівника бакалаврської кваліфікаційної роботи та гаранта освітньо-професійної програми. До складу Екзаменаційної комісії у такому випадку має бути включений викладач або фахівець-практик, який вільно володіє 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 кваліфікаційної роботи**

В процесі виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи здобувач демонструє свої навички у логічному та аргументованому викладі матеріалу; вміння коректно застосовувати статистичні, математичні та інші методи наукового дослідження; вміння узагальнювати отримані дані та формулювати обґрунтовані висновки; навички роботи з літературними джерелами, що підтверджує його здатність до самостійного дослідження та аналізу.

Критерії оцінювання бакалаврської кваліфікаційної роботи включають:

- чіткість, повноту та послідовність розкриття всіх питань плану та теми роботи в цілому;
- рівень розв'язання визначених завдань та досягнення мети дослідження;
- наукове обґрунтування результатів проведеного дослідження;
- науковість стилю викладу;
- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок;
- ступінь самостійності в проведенні дослідження та наявність власних міркувань та узагальнень висновків і результатів;

– правильне оформлення роботи згідно з державними стандартами (значні відхилення від вимог можуть призвести до недопущення роботи до захисту або суттєво вплинути на загальну оцінку).

Кваліфікаційна робота, яка 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 фрагментів тексту інших авторів без належного посилання на джерело;
- оприлюднення твору, написаного третьою особою на замовлення здобувача;
- копіювання робіт інших здобувачів, викладачів, аспірантів або наукових співробітників;
- компіляція частин запозиченого тексту без посилання на джерела.

Екзаменаційна комісія оцінює якість презентації основних результатів дослідження та відповіді на запитання під час захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи. Важливими критеріями є вміння стисло і чітко викладати результати, аргументовано відповідати на запитання та якісно презентувати досягнення дослідження.

При оцінюванні роботи комісія враховує не лише якість наукового дослідження, його новизну та практичну значущість, а й здатність захистити сформульовані положення і висновки, а також правильне оформлення відповідно до встановлених вимог.

Рішення екзаменаційної комісії щодо оцінки знань, виявлених при підготовці та захисті кваліфікаційної роботи, а також про присудження здобувачу освітнього ступеня «бакалавр» та присвоєння йому відповідної кваліфікації приймається на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії. При однаковій кількості голосів голос голови екзаменаційної комісії є вирішальним. Результати захисту оголошуються в день захисту після оформлення протоколів засідання екзаменаційної комісії. У здобувача є право подати апеляцію на рішення екзаменаційної комісії в день захисту.

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

Випускна кваліфікаційна робота, в якій виявлено недоліки в прийнятих рішеннях, обґрунтуваннях, розрахунках та висновках, але незначні відхилення від вимог державних стандартів, допускається до захисту. Однак така робота не може бути оцінена вище ніж 60-68 або 69-74 бали (E, D за шкалою ЄКТС або «задовільно» за національною шкалою).

Якщо у бакалаврській кваліфікаційній роботі виявлені недоліки в прийнятих рішеннях, але обґрунтування, розрахунки та висновки є достатньо аргументованими, а відхилення від державних стандартів відсутні, така робота може бути оцінена в діапазонах 75-81 та 82-89 балів (С, В за шкалою ЄКТС або «добре» за національною шкалою).

Кваліфікаційна робота, в якій відсутні недоліки в прийнятих рішеннях, обґрунтуваннях, розрахунках, а також містяться аргументовані висновки та пропозиції, та яка відповідає вимогам державних стандартів, може отримати оцінку в діапазоні 90-100 балів (А за шкалою ЄКТС та «відмінно» за національною шкалою).

Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів екзаменаційної комісії на основі результатів захисту з урахуванням висновків наукового керівника та рецензента.

Здобувач, який не зміг захистити кваліфікаційну роботу з поважних причин у встановлений строк, має право на повторну атестацію протягом наступних трьох років під час роботи екзаменаційної комісії за тією ж спеціальністю. Якщо захист роботи оцінюється як незадовільний, екзаменаційна комісія вирішує, чи може здобувач подати на повторний захист ту ж роботу з доопрацюванням, чи потрібно підготувати нову кваліфікаційну роботу за новою темою.

Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи за іншою темою можливий не раніше, ніж через рік.

## **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 акваделю 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 \_\_\_\_\_ місць у конегосподарстві
  28. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місць у пришвартованому плавзасобі, що зняте з експлуатації
  29. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місць в знятому з авіатранспорті
  30. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місць у бувших промислових будівлях
  31. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства на \_\_\_\_\_ місць у вагонах потягу
  32. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства категорії на \_\_\_\_\_ місць у печерах
  33. Концептуальне обґрунтування дитячого табору на \_\_\_\_\_ місць у лісовій зоні
  34. Концептуальне обґрунтування іглусів на \_\_\_\_\_ місць у степовій зоні України
  35. Концептуальне обґрунтування підприємства готельного господарства \*\*\*\* за мотивами літературних творів у м. Києві
- Темі організаційного спрямування*
36. Рационалізація 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 непрямої 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

Директору ННІ \_\_\_\_\_

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

студента \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ групи

спеціальності \_\_\_\_\_

бакалаврського рівня вищої освіти

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

### ЗАЯВА

Прошу закріпити мене для виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи за кафедрою \_\_\_\_\_ та призначити керівником \_\_\_\_\_

Тема роботи: \_\_\_\_\_

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

Підпис \_\_\_\_\_

### ПОГОДЖЕНО

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

Директор ННІ

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

Керівник  
бакалаврської кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (ім'я, прізвище)

**Завдання для кваліфікаційних робіт проектного блоку**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ННІ неперервної освіти і туризму**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри  
готельно-ресторанної справи та туризму  
д.е.н., професор \_\_\_\_\_ Світлана Мельниченко  
«29» жовтня 2024 р.

**ЗАВДАННЯ**

**до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи  
здобувача вищої освіти**

*(прізвище, ім'я та по-батькові повністю )*

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма: «Готельно-ресторанний бізнес»  
Орієнтація освітньої програми: освітньо-професійна

**Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: «Концептуальний проект підприємства готельного господарства на 30 місць у населеному пункті»** затверджена наказом ректора НУБіП України від 29.10.2024 р. №1925 «С»  
Термін подання завершеної роботи на кафедру 2025.23.05  
*(рік, місяць, число)*

Вихідні дані до бакалаврської кваліфікаційної роботи законодавчі та нормативні акти, ДБН, СНіП, ДСТУ, ГОСТ, статистичні матеріали Державного комітету статистики України, наукові праці зарубіжних та вітчизняних авторів, матеріали науково-практичних конференцій.

Мета – створити концептуальний проект підприємства готельного господарства 30 місць у населеному пункті, який відповідає сучасним ринковим потребам.

Об'єкт дослідження – проект підприємства готельного господарства на 30 місць у населеному пункті.

Предмет дослідження – процес проектування підприємства готельного господарства на 30 місць у населеному пункті.

***Перелік завдань, які повинен виконати здобувач вищої освіти для досягнення поставленої мети:***

- визначити концепції новоствореного підприємства готельного господарства у відповідності до його категорії, типу та місткості;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельювати процес обслуговування в підприємстві готельного господарства;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в підприємстві;
- розробити пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру підприємства;
- визначити інженерно-будівельне рішення закладу.

## Календарний план виконання та захисту кваліфікаційної роботи:

| № з/п | Етапи підготовки та захисту кваліфікаційної роботи   | Строк виконання етапів роботи          |          |
|-------|--|--|----------|
|       |  | За планом                              | Фактично |
| 1.    | Вибір теми кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження                                       | 2 вересня – 30 вересня 2024 р.         |          |
| 2.    | Оформлення і затвердження завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу   | 1 жовтня – 15 листопада 2024 р.        |          |
| 3.    | Написання 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 20 листопада 2024 р. – 2 січня 2025 р. |          |
| 4.    | Попередній захист 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 3 січня – 8 січня 2025 р.              |          |
| 5.    | Написання 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 9 січня – 21 лютого 2025 р.            |          |
| 6.    | Попередній 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи  | 24–28 лютого 2025 р.                   |          |
| 7.    | Підготовка 3 розділу роботи бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 3 березня – 18 квітня 2025 р.          |          |
| 8.    | Попередній 3 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи  | 21 – 24 квітня 2025 р.                 |          |
| 9.    | Підготовка висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до встановлених вимог, передача на перевірку керівникові. | 25 квітня – 9 травня 2025 р.           |          |
| 10.   | Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника   | 12 – 15 травня 2025 р.                 |          |
| 11.   | Перевірка роботи на академічний плагіат  | 16 травня 2025 р.                      |          |
| 12.   | Отримання відгуку керівника роботи   | 19 – 20 травня 2025 р.                 |          |
| 13.   | Отримання зовнішньої рецензії  | 21 – 22 травня 2025 р.                 |          |
| 14.   | Подача роботи на кафедру   | 23 травня 2025 р.                      |          |
| 15.   | Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі  | 23 – 26 травня 2025 р.                 |          |
| 16.   | Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри   | 27 травня – 1 червня 2025 р.           |          |
| 17.   | Захист кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією  | відповідно до розкладу                 |          |

Дата видачі завдання «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми

(підпис)

Лариса Гопкало

(ініціали, прізвище)

Завдання прийняв до виконання

(підпис)

(ініціали, прізвище)



**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**

- Зразок завдання для кваліфікаційних робіт за темами блоків**
- організаційного спрямування
  - менеджерського спрямування
  - економічного спрямування
  - маркетингового спрямування

**Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Інститут неперервної освіти і туризму**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
\_\_\_\_\_ Світлана Мельниченко  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ**

на кваліфікаційну роботу студентів

---

*(повністю прізвище, ім'я, по батькові)*

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

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

**Строк здачі студентом закінченої роботи:** «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**Цільова установка та вихідні дані до роботи**

*Мета роботи* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Об'єкт дослідження* – \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Предмет дослідження* - \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Календарний план виконання та захисту кваліфікаційної роботи:

| № з/п | Етапи підготовки та захисту кваліфікаційної роботи   | Строк виконання етапів роботи          |          |
|-------|--|--|----------|
|       |  | За планом                              | Фактично |
| 1.    | Вибір теми бакалаврської кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження                         | 2 вересня – 30 вересня 2024 р.         |          |
| 2.    | Оформлення і затвердження завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу   | 1 жовтня – 15 листопада 2024 р.        |          |
| 3.    | Написання 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 20 листопада 2024 р. – 2 січня 2025 р. |          |
| 4.    | Попередній захист 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 3 січня – 8 січня 2025 р.              |          |
| 5.    | Написання 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 9 січня – 21 лютого 2025 р.            |          |
| 6.    | Попередній 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи  | 24–28 лютого 2025 р.                   |          |
| 7.    | Підготовка 3 розділу роботи бакалаврської кваліфікаційної роботи   | 3 березня – 18 квітня 2025 р.          |          |
| 8.    | Попередній 3 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи  | 21 – 24 квітня 2025 р.                 |          |
| 9.    | Підготовка висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до встановлених вимог, передача на перевірку керівникові. | 25 квітня – 9 травня 2025 р.           |          |
| 10.   | Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника   | 12 – 15 травня 2025 р.                 |          |
| 11.   | Перевірка роботи на академічний плагіат  | 16 травня 2025 р.                      |          |
| 12.   | Отримання відгуку керівника роботи   | 19 – 20 травня 2025 р.                 |          |
| 13.   | Отримання зовнішньої рецензії  | 21 – 22 травня 2025 р.                 |          |
| 14.   | Подача роботи на кафедру   | 23 травня 2025 р.                      |          |
| 15.   | Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі  | 23 – 26 травня 2025 р.                 |          |
| 16.   | Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри   | 27 травня – 1 червня 2025 р.           |          |
| 17.   | Захист кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією  | відповідно до розкладу                 |          |

Дата видачі завдання «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.

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

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  
(підпис) Лариса Гопкало (ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання студент \_\_\_\_\_  
(підпис) (ім'я, прізвище)





## **Орієнтовний план кваліфікаційної роботи**

**за темами блоків:**

- організаційного спрямування**
- менеджерського спрямування**
- економічного спрямування**
- маркетингового спрямування**

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

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**04.02 – БКР. №1925 «С» 2024.24.10. 09 ПЗ**

**КОВАЛЬОВА АННА РУСЛАНІВНА**

**2025 р.**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ННІ неперервної освіти і туризму**

**ПОГОДЖЕНО**

Директор  
ННІ неперервної освіти і туризму

\_\_\_\_\_

**Іван ГРИЦЕНКО**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**

Завідувач кафедри  
готельно-ресторанної справи та туризму

\_\_\_\_\_

**Світлана  
МЕЛЬНИЧЕНКО**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на тему: «Проект транзитного підприємства готельного господарства на 50 номерів»**

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

**Гарант освітньої програми**

**к. е. н., доцент**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Лариса ГОПКАЛО**

**Керівник бакалаврської**

**кваліфікаційної роботи**

**к.е.н., доцент**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Лариса ГОПКАЛО**

**Виконала**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Анна КОВАЛЬОВА**

**КИЇВ – 2025**

*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: 2.09.2024 р.)

***Офіційні сайти:***

1. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 06.11.2024)
2. Офіційний сайт «Pizzeria Napule» URL: <https://napule.choiceqr.com/> (Дата звернення: 15.10.2024)

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

1. Нопкало 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 18.10.2024 р.)
2. Мендела І.Я., Жумбей М.М., Румянцева І.Б. «Інноваційні стратегії готельних підприємств». Розвідка XXI, вип. 2, 2020, стор. 140-143.

**Друковані видання:*****Законодавчі документи:***

1. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2019-06-01]. Вид. офіц. Київ:Укрархбудінформ, 2019. 49 с.

***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.

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. 2019. № 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: 03.04.2024)

3. Колеснікова, М., Резніков, В., Круглова, О., & Юрченко, С. (2023). Обґрунтування бізнес-ідеї розроблення та реалізації проекту «Вулична їжа». Ресторанний і готельний консалтинг. *Інновації*, 6(2), 199–212. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291703> (дата звернення: 01.09.2024)

### ***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: 03.04.2024)

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://dspaces.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/9899/1/POTENTIAL\\_PROFIT\\_ABILIT\\_Y.pdf](http://dspaces.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/9899/1/POTENTIAL_PROFIT_ABILIT_Y.pdf) (дата звернення: 03.04.2024).

**Приклади меню**  
**Фрагмент прикладу 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, капостою, 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 шампінйонів 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 Грюєр.   |       |
| 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 |
| <b>Гарніри</b>                            |  |       |
| 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 прикладу 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            |
|                         |                         | Суп з кльоцками   | 250 мл               |
|                         | Обід                    | Бефстрогани і гречана каша розсипчаста                    | 300 г                |
|                         |                         | Салат з капусти   | 150 г                |
|                         |                         | Компот із свіжих яблук                                    | 220 мл               |
|                         |                         | Хліб пшеничний  | 50 г                 |
|                         |                         | Вафлі «Артек»   | 100 г                |
|                         | Підвечірок              | Сік полуничний морс                                       | 220 мл               |
|                         |                         | Яблуко  | 160 г                |
|                         |                         | Картопляне пюре та рибні кнелі в томатно-вершковому соусі | 145/75/45 г          |
| Вечеря                  | 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              |
|                         |                         | Борщ «Український»  | 250 мл               |
|                         | Обід                    | 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                |
|                         |                         | Суп рисовий з м'ясом                                      | 250 мл               |
|                         | Обід                    | 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   |                      |

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

*Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму*

**РЕФЕРАТ**  
**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\_\_

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

*Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму*

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ**  
**ДО 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\_\_