

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ НЕПЕРЕРВНОЇ ОСВІТИ І ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

з підготовки та захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програми	«Готельно-ресторанний бізнес»

Київ – 2022

Методичні рекомендації до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 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 20 жовтня 2022 р.)

Укладачі:

Левицька І.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:

Витвицька О.Д. професор кафедри публічного управління та менеджменту інноваційної діяльності, доктор економічних наук, професор;

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

Методичні рекомендації до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад.:

І.В.Левицька, Л.М.Гопкало - Київ: НУБіП, 2022. – 83 с.

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес»

Укладачі: **ЛЕВИЦЬКА Інна Ванадіївна, ГОПКАЛО Лариса Михайлівна**

© Левицька І.В., Гопкало Л.М., 2022

© НУБіП України, 2022

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ЕТАПИ ПІДГОТОВКИ ТА ЗАХИСТУ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	9
РОЗДІЛ 2. ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ, ЗМІСТУ ТА ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	19
РОЗДІЛ 3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	50
ДОДАТКИ	55

ВСТУП

Державна атестація відповідно до Закону України «Про вищу освіту» – це встановлення відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти вимогам освітньої програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту. Державна атестація передбачає визначення відповідності якості здобутої освіти та рівня компетентності випускників закладів вищої освіти вимогам, визначеним Стандартом вищої освіти України та освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

Однією із можливих форм атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи.

Державна атестація якості підготовки бакалавра з «Готельно-ресторанної справи», щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої і професійної підготовки вимогам стандарту та освітньо-професійної програми здійснюється Екзаменаційною комісією (ЕК) закладу вищої освіти з цього фаху.

Бакалаврська кваліфікаційна робота, дипломний проєкт бакалавра (далі – кваліфікаційна робота) – це кваліфікаційне самостійне дослідження, яке виконує здобувач вищої освіти при завершенні навчання за освітньою програмою у НУБіП України призначене для об'єктивного контролю ступеня сформованості компетентностей в обраній галузі професійної діяльності, які зазначені у стандарті вищої освіти відповідного освітнього ступеня.

Кваліфікаційна робота відображає рівень теоретичних знань і практичних навичок з елементами творчого пошуку, ініціативності, отриманих здобувачем під час навчання, а також набуття вмінь узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвинути вміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Кваліфікаційна робота є самостійною роботою, яка свідчить про оволодіння студентом методики проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, вмінні професійно виконувати завдання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації сервісно-виробничих процесів, поліпшення якості кулінарної продукції та послуг, з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи готельного підприємства в цілому.

Кваліфікаційна робота передбачає систематизацію, закріплення, знань студентів, розвитку навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань пов'язаних з темою роботи.

Метою кваліфікаційної роботи полягає є систематизація і поглиблення знань студентів, розвиток навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань.

Відповідно до мети кваліфікаційної роботи поставлені наступні **завдання**:

- дослідження регіонального ринку послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- змодельовання сервісно-виробничого процесу готельно-ресторанного підприємства, що проектується;

- провести розрахунок певної групи приміщень закладу готельно-ресторанного господарства (згідно із завданням);
- спроектувати заклади ресторанного господарства при готелі;
- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проектованому засобі розміщення;
- визначити загальну площу підприємства гостинності та розробити об'ємно-планувальне рішення проектового готелю.
- розрахувати кошторис закладу готельно-ресторанного господарства

Студент у кваліфікаційній роботі демонструє своє вміння використовувати інформаційні джерела та нормативні матеріали (Закони України, постанови Уряду, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо) з досліджуваних питань і правильно трактувати теоретичні положення економічної науки для успішного виконання управлінських та виробничо-господарських завдань, систематизувати та аналізувати одержані дані і робити обґрунтовані висновки та пропозиції щодо удосконалення діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.

Виконання кваліфікаційної роботи покликане сформувати у здобувачів вищої освіти відповідні компетентності:

- інтегральна:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

- Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

пеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

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

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

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

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати 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 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 обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Виконання здобувачами вищої освіти бакалаврської кваліфікаційної роботи забезпечить досягнення ними відповідних програмних результатів навчання:

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 організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

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

розвитку бізнесу.

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

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Бакалаврська кваліфікаційна робота, що ґрунтується лише на переказі підручників, навчальних посібників або інструкцій, без власних узагальнень не допускається до захисту і повертається студенту на доопрацювання. До захисту перед Екзаменаційною комісією (ЕК) не допускається кваліфікаційна робота бакалавра, що має такі недоліки:

- не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення;
- виконана із значним відхиленням від затвердженого плану;
- не містить матеріалів конкретного дослідження теми щодо розробки проєкту, а також обґрунтованих пропозицій;
- відсутня зовнішня рецензія фахівця у відповідній сфері дослідження.

Викладаючи матеріал у роботі, студент повинен показати: відповідність його реальним умовам; логічність побудови та викладення матеріалу; лаконічність формулювань; переконливість аргументації та доказовість висновків; обґрунтованість рекомендацій для його впровадження.

У своїй роботі студент має дослідити спеціальну вітчизняну та зарубіжну наукову літературу, передовий досвід з обраної проблеми, а також представити результатів власних досліджень з метою вирішення визначених професійних завдань що містить результати теоретичних та експериментальних досліджень і розробок.

У представлених методичних рекомендаціях здійснено спробу конкретизувати методичний інструментарій з урахуванням специфіки готельно-ресторанного господарства щодо процедур підготовки та захисту кваліфікаційної роботи, а саме: зроблено спробу чіткого розподілу функцій керівника і студента; зазначено необхідність проведення попереднього захисту роботи на кафедрі; сформульовано вимоги до структурного змісту доповіді студента, відгуку керівника та рецензії на роботу; наголошено на необхідності дотримання етапів підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до вимог підготовки фахівців ОС «Бакалавр», що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» і призначені для надання допомоги студентам при виконанні бакалаврської кваліфікаційної роботи згідно чинних стандартів вищої школи України.

РОЗДІЛ 1. ЕТАПИ ПІДГОТОВКИ ТА ЗАХИСТУ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Організаційно процес виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи складається з наступних етапів:

- вибір теми та об'єкта наукового дослідження, призначення керівника цього дослідження;
- складання календарного плану виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- підбір літератури та її вивчення;
- формування та узгодження з керівником попереднього (робочого) плану бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- збір і обробка вихідної інформації, її аналіз;
- опрацювання фактичного матеріалу за допомогою технологій комп'ютерної обробки інформації;
- виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи, перевірка її керівником;
- усунення недоліків, написання остаточного варіанта роботи, оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи згідно вимог;
- отримання відгуку керівника;
- рецензування бакалаврської кваліфікаційної роботи (отримання внутрішньої рецензії);
- проходження перевірки на наявність плагіату у роботі;
- підготовка презентації / ілюстративного матеріалу за матеріалами бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- остаточне оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи та її здача на кафедру;
- захист бакалаврської кваліфікаційної роботи на засіданні ЕК.

Вибір теми та об'єкта наукового дослідження, призначення керівника цього дослідження

Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи (надалі кваліфікаційної роботи) визначається відповідно до орієнтованої тематики наукових досліджень кафедри (**додаток А**) з актуальних питань щодо сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності.

При виборі теми варто враховувати її актуальність і новизну, наявність можливість отримання й опрацювання статистичного, аналітичного та експериментального матеріалу. Тематика кваліфікаційних робіт щорічно переглядається та оновлюється. Тему кваліфікаційної роботи здобувач обирає із запропонованих кафедрою та погоджує її з науковим керівником.

Назва теми бакалаврської кваліфікаційної роботи повинна бути

лаконічною та точною. Вона повинна включати об'єкт дослідження (готель, бізнес-готель, апартамент готель, мотель, гостьовий будинок, та т. ін.) та назву підприємства, на базі якого здійснюється дослідження.

Наприклад: «Проект апартамент готелю на 35 номерів у м. Дніпро».

Здобувач може запропонувати самостійно сформульовану тему дослідження за умови обґрунтування доцільності її розроблення, 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.

Вибір теми кваліфікаційної роботи здійснюється з урахуванням наукових інтересів та професійного досвіду здобувача вищої освіти. Не дозволяється одночасно виконувати кваліфікаційну роботу кільком здобувачам вищої освіти однієї академічної групи з однієї і тієї ж теми. Обрана тема кваліфікаційної роботи закріплюється за здобувачем на підставі його письмової заяви на ім'я директора ННІ неперервної освіти і туризму (додатки Б). Розгляд та уточнення тем кваліфікаційних робіт здійснюється на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму. Закріплення за здобувачем теми кваліфікаційної роботи, керівника оформлюється наказом ректора НУБіП України на підставі витягу з протоколу засідання кафедри готельно-ресторанної справи та туризму. Тема кваліфікаційної роботи додатково може бути уточнена за заявою здобувача на засіданні кафедри, але не пізніше ніж за шість місяців до визначеного терміну подання завершеної кваліфікаційної роботи до захисту. Зміна теми оформлюється наказом ректора університету.

Призначення керівника кваліфікаційної роботи оформлюється наказом ректора НУБіП України «Про затвердження тем та призначення керівників бакалаврських робіт».

Основні функції керівника:

- погоджує зі здобувачем тему кваліфікаційної роботи;
- складає разом зі здобувачем завдання до виконання кваліфікаційної роботи та календарний план її підготовки та захисту;
- здійснює контроль за виконанням кваліфікаційної роботи здобувачем;
- надає рекомендації щодо використання у роботі наукових праць вітчизняних і зарубіжних учених, нормативно-правових актів, навчально-методичної, спеціальної, довідкової літератури та інших джерел за темою дослідження для самостійного опрацювання;
- проводить необхідні консультації згідно із затвердженим на кафедрі розкладом і графіком самостійної роботи;
- залучає здобувача вищої освіти до підготовки наукових публікацій за результатами досліджень та участі у наукових заходах кафедри й

університету (круглих столах, семінарах, науково-практичних конференціях, олімпіадах тощо);

- перевіряє кваліфікаційну роботу на відповідність встановленим вимогам;

- готує об'єктивний відгук на кваліфікаційну роботу перед її захистом на кафедрі;

- надає рекомендації щодо підготовки здобувачем доповіді та презентації результатів досліджень на захисті;

- бере участь у засіданні кафедри під час попереднього захисту кваліфікаційної роботи.

Керівники кваліфікаційної роботи несуть особисту відповідальність за повноту і якість виконання вищезазначених функцій.

Підготовка завдання та складання календарного плану

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти (додаток В) взаємоузгоджується з орієнтованим змістом (планом роботи). У завданні передбачено визначення вихідних даних, об'єкту, предмету, мети та безпосередньо завдань, які повинен виконати здобувач вищої освіти під час дослідження. Під час складання змісту слід ознайомитися з джерелами, які висвітлюють проблематику та сучасний стан об'єкту або предмету дослідження. Це дасть змогу детальніше структурувати роботу за розділами і підрозділами, викласти їх у логічній послідовності. Календарний план підготовки і захисту кваліфікаційної роботи із зазначенням термінів виконання є невід'ємною складовою завдання.

Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи

Здобувач вищої освіти несе персональну відповідальність за якісне виконання кваліфікаційної роботи відповідно до встановлених вимог та у визначені строки, її автентичність та недотримання академічної доброчесності. Збирання та систематизація теоретичного й практичного матеріалу є важливим відповідальним етапом у виконанні кваліфікаційної роботи. Тому на першому етапі систематизований матеріал групується у певні розділи та підрозділи, будуються таблиці і рисунки, уточняється план роботи, визначається необхідність збирання додаткового матеріалу. На другому етапі формуються висновки і пропозиції, що впливають із завдань та основного змісту роботи, оцінюється можливість їх упровадження в практичну діяльність. На завершальному етапі здійснюється редагування кваліфікаційної роботи, уточняється форма і зміст аналітичних таблиць та графічного матеріалу. Під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти бере участь у науковій роботі кафедри, інституту та університету (конкурсах наукових робіт, науково-дослідних темах,

науковому гуртку, круглих столах, семінарах, всеукраїнських і зарубіжних науково-практичних конференціях тощо), презентує результати наукових досліджень та здійснює їх апробацію. За результатами досліджень здобувачу рекомендовано опублікувати не менше, ніж одну наукову публікацію (статтю або тези доповіді на науково-практичній конференції).

Основні функції здобувача вищої освіти:

- обрає тему кваліфікаційної роботи та погоджує її з керівником (консультантом);
 - складає завдання до виконання кваліфікаційної роботи;
 - відвідує консультації керівника (консультанта) згідно із затвердженням на кафедрі розкладом і графіком самостійної роботи;
 - застосовує сучасну методологію під час проведення теоретичних та емпіричних наукових досліджень;
 - опрацьовує самостійно наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених з питань функціонування підприємств туристичної галузі, нормативно-правові акти, навчальну, спеціальну, довідкову літературу та інші джерела за темою дослідження;
 - дотримується академічної доброчесності;
 - збирає, аналізує та узагальнює статистичні, аналітичні та інформаційні матеріали про діяльність суб'єкта господарювання;
 - інтерпретує отримані результати дослідження, розробляє практичні рекомендації з розв'язання проблеми з урахуванням досягнень у вітчизняній та зарубіжній практиці;
 - оформляє кваліфікаційну роботу відповідно до встановлених вимог;
 - готує доповідь та презентацію результатів дослідження;
 - отримує відгук керівника кваліфікаційної роботи;
 - отримує зовнішню рецензію та готує відповіді на зауваження рецензента;
 - подає повну електронну версію кваліфікаційної роботи відповідальному на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму за наповнення і функціонування університетського репозиторію для її перевірки на плагіат не пізніше 1 травня для денної форми навчання;
 - несе персональну відповідальність за наявність академічного плагіату у кваліфікаційній роботі;
 - здійснює попередній захист кваліфікаційної роботи на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, усуває суттєві недоліки, що виявились;
 - отримує допуск завідувача кафедри готельно-ресторанної справи та туризму до захисту;
 - захищає кваліфікаційну роботу на засіданні екзаменаційної комісії.
- Здобувач вищої освіти повинен виконувати перераховані вище функції

у терміни, встановлені календарним планом. Він несе особисту відповідальність за якість виконання, автентичність роботи та своєчасність підготовки матеріалів.

Дотримання академічної доброчесності та перевірка на плагіат

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися здобувачі у процесі підготовки кваліфікаційної роботи з метою забезпечення довіри до результатів проведених досліджень. Дотримання академічної доброчесності регулюється Положенням про академічну доброчесність в університеті. Для перевірки кваліфікаційної роботи на плагіат здобувач вищої освіти подає її повну електронну версію та форму опису відповідальному на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму за наповнення і функціонування університетського репозитарію. Кваліфікаційна робота, яка не пройшла перевірку на академічний плагіат, до захисту не допускається та потребує доопрацювання.

Обов'язковою вимогою до бакалаврської кваліфікаційної роботи є достатній рівень її унікальності, що визначається за результатами перевірки на плагіат. Для проходження перевірки на плагіат студент подає на кафедру наступні документи:

- бакалаврську кваліфікаційну роботу у роздрукованому та електронному (в форматі .doc або .docx) вигляді;
- підписаний відгук наукового керівника;
- підписану рецензію на бакалаврську кваліфікаційну роботу.

За результатами перевірки, про результати якої студента повідомляє кафедра, студенту видається довідка про відповідність роботи вимогам та рівень унікальності роботи. Довідка відноситься до супровідної документації, яка подається разом із роботою на кафедру.

Отримання відгуку керівника

Після перевірки кваліфікаційної роботи керівник готує відгук, який повинен містити ([Додаток Г](#)):

- актуальність теми дослідження;
- оцінку відповідності змісту викладеного матеріалу обраній темі, методології дослідження та поставленим завданням;
- професійні навички здобувача під час проведення дослідження;
- участь здобувача у науково-дослідній роботі під час навчання;
- відповідність оформлення роботи встановленим вимогам;
- загальну оцінку роботи та висновок про можливість її допуску до захисту перед екзаменаційною комісією;
- прізвище та ініціали керівника, його посаду, науковий ступінь, учене

звання та підпис.

У випадку негативного висновку питання щодо допуску здобувача до захисту розглядається на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму за участю керівника.

Отримання зовнішньої рецензії

Кожна кваліфікаційна робота направляється на зовнішню рецензію (додаток Д). Зовнішніми рецензентами можуть бути провідні фахівці інших кафедр, які обов'язково мають науковий ступінь доктора або кандидата наук. Коло наукових та фахових інтересів зовнішніх рецензентів має відповідати тематиці кваліфікаційної роботи. Рецензія подається у письмовому вигляді і має містити такі складові:

- визначення актуальності теми;
- аналіз відповідності змісту кваліфікаційної роботи її меті та завданням;
- визначення глибини розкриття проблеми, повнота висвітлення основних положень і рекомендацій, використання сучасних методів дослідження, запровадження основних елементів зарубіжного досвіду, достовірність наведених у роботі результатів та їх практична цінність для підприємств індустрії гостинності;
- позитивні сторони кваліфікаційної роботи;
- зауваження та недоліки кваліфікаційної роботи;
- оцінку загальних вражень від кваліфікаційної роботи (оформлення, змістовність, стиль і грамотність викладання матеріалу тощо);
- висновок про відповідність кваліфікаційної роботи встановленим вимогам із зазначенням оцінки (“відмінно”, “добре”, “задовільно”, “незадовільно”) та рекомендації щодо можливості допущення до захисту передекзаменаційною комісією;
- прізвище та ініціали рецензента, посаду, назву закладу (організації, установи), науковий ступінь, учене звання та підпис.

Подання бакалаврської кваліфікаційної роботи на кафедру

Завершена кваліфікаційна робота разом із відгуком керівника, зовнішньою рецензією, довідками про впровадження результатів досліджень (за наявністю) подається на кафедру готельно-ресторанної справи та туризму, де проводиться її розгляд і попередній захист. Термін подання роботи – не пізніше ніж за 10 днів до дати основного захисту. Перед захистом здобувач вищої освіти зобов'язаний ознайомитися з відгуком керівника і зовнішньою рецензією, підготувати відповіді на зауваження. Кваліфікаційна робота, яка не відповідає встановленим вимогам щодо змісту та оформлення, підготовлена без дотримання затвердженого плану, не

містить матеріалів конкретного дослідження й обґрунтованих пропозицій, не має відгуку керівника тазовнішньої рецензії, до захисту не допускається.

Попередній захист бакалаврської кваліфікаційної роботи на кафедрі

Для попереднього захисту кваліфікаційної роботи на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму здобувач готує доповідь до 7-10 хвилин та презентацію за допомогою програмного забезпечення MS PowerPoint на 10-12 слайдів. У доповіді здобувач зазначає тему кваліфікаційної роботи, її актуальність, мету, об'єкт, предмет, завдання, висновки та пропозиції за результатами проведеного дослідження. Доповідь повинна доповнювати інформацію на слайді, а не дублювати її. Під час доповіді здобувач послідовно робить посилання на таблиці і рисунки, представлені у презентації. Рекомендується підготувати презентацію за такою структурою: 1-й слайд – назва закладу вищої освіти, назва кафедри, на якій виконувалась робота, тема кваліфікаційної роботи, прізвище й ініціали доповідача та керівника із зазначенням вченого звання й наукового ступеня, рік захисту; 2-й слайд – актуальність теми кваліфікаційної роботи; 3-й слайд – об'єкт, предмет, мета дослідження.

На наступних слайдах відображаються завдання та результати дослідження у формі основних положень, таблиць або рисунків (схем, діаграм). На останніх одному-двох слайдах відображаються авторські рекомендації щодо впровадження результатів кваліфікаційної роботи у практичну діяльність.

Здобувач вищої освіти допускається до захисту кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією на підставі рішення кафедри готельно-ресторанної справи та туризму та підпису її завідувача на титульній сторінці. У разі, коли кваліфікаційна робота містить суттєві недоліки й ознаки академічного плагіату, кафедра рекомендує здобувачу її доопрацювати й подати на повторний розгляд виправлений варіант.

Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією

Після проходження перевірки на плагіат студент в установлений термін подає готову роботу на кафедру. Робота зшивається відповідно до затверджених вимог, на титульній сторінці мають бути розміщені підпис студента, наукового керівника та рецензента. Крім власне бакалаврської кваліфікаційної роботи на кафедру подається наступна супровідна документація:

- завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу, підписане керівником та студентом;
- підписаний відгук наукового керівника;
- підписана внутрішня рецензія;
- довідка про результати проходження перевірки на плагіат;
- копії опублікованих студентом наукових робіт (якщо такі наявні), що засвідчують апробацію результатів наукового дослідження.

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 та керівника кваліфікаційної роботи. У випадку відсутності керівника з поважних причин його може представляти завідувач кафедри.

Процедура захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи передбачає:

- доповідь здобувача (до 7-10 хвилин) та презентація результатів дослідження;
- відповіді на запитання членів екзаменаційної комісії;
- відповіді на зауваження рецензента;
- виступ керівника;
- 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. Для захисту однієї кваліфікаційної роботи відводиться до 30 хвилин.

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. Критерії оцінювання захисту кваліфікаційної роботи та оцінки її якості наведені у (додаток Е). 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.

Здобувач, який під час захисту кваліфікаційної роботи отримав незадовільну оцінку, відраховується з університету і йому видається академічна довідка. За ним залишається право бути повторно допущеним до захисту роботи протягом наступних трьох років. Повторно кваліфікаційна робота виконується за наявності заяви здобувача про допуск до захисту, дозволу ректора НУБіП України і рішення кафедри готельно-ресторанної справи та туризму і про затвердження теми кваліфікаційної роботи і призначення керівника. Якщо захист кваліфікаційної роботи не відбувся з поважних причин, про що здобувач має подати відповідні документи, ректор НУБіП України може продовжити термін його навчання до наступного терміну роботи екзаменаційної комісії, але не більше ніж на один рік. Незалежно від причин, повторний захист кваліфікаційної роботи в той же рік не допускається.

РОЗДІЛ 2. ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ, ЗМІСТУ ТА ОФОРМЛЕННЯ

БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Загальні вимоги до структури бакалаврської кваліфікаційної роботи

Бакалаврська кваліфікаційна робота, представлена на здобуття освітнього ступеня «бакалавр», повинна відповідати певним загальним вимогам щодо викладення матеріалу:

- формулювання назви теми, розділів та підрозділів повинні бути чіткими, лаконічними і в той же час найбільш повно відображати сутність та зміст питань, що розглядаються;
- матеріал роботи необхідно викладати грамотно, доступним науковим стилем, він не повинен містити повторів та не бути перевантаженим цитатами;
- не допускається просте переписування матеріалів із літературних джерел, їх цитування без посилання;
- в тексті не повинно бути виразів типу: «я вважаю», «мені здається», «у нас прийнято», замість них рекомендуються вирази: «на нашу думку», «вважається доцільним», «як свідчить проведений аналіз».

Бакалаврська кваліфікаційна робота повинна мати чітку та логічну побудову, послідовність та завершеність. *Рекомендований обсяг основного змісту (без додатків та списку літератури) бакалаврської кваліфікаційної роботи має становити 60-75 аркушів тексту формату А-4. Орієнтовний розподіл сторінок по структурі роботи наведений в табл. 1.*

Таблиця 1

Орієнтовна структура бакалаврської кваліфікаційної роботи

Структурний елемент	Орієнтовна кількість сторінок	Примітка
1	2	3
Картка бакалаврської кваліфікаційної роботи	1	Додаток Є
Титульний аркуш	1	Додаток Ж Номер на стор. не вказують
Завдання до виконання кваліфікаційної роботи з календарним планом	1	Додаток В
Реферат	1	Додаток З Цій сторінці номер не присвоюється
Зміст	1	Додаток И Зміст починається зі стор. 2 (нумерація)

Вступ: Актуальність теми, мета бакалаврської кваліфікаційної роботи, завдання бакалаврської кваліфікаційної роботи, об'єкт дослідження предмет дослідження методи дослідження інформаційні джерела дослідження практичне значення одержаних результатів структура бакалаврської кваліфікаційної роботи	2-3	<i>Додаток І</i>
Основна частина:		
РОЗДІЛ 1	8-20	<i>Додаток Й</i>
Висновки до розділу 1	21-22	<i>Додаток К</i>
РОЗДІЛ 2	23-60	
Висновки до розділу 2	61-62	
РОЗДІЛ 3	63-78	
Висновки до розділу 3	79-80	
Висновки до роботи	81-84	<i>Додаток Л</i>
Список використаних джерел, кількість	84-86	<i>Додаток М</i>
Додатки		Ілюстрована дислокація місця проектування закладу Карта місцевості Дизайнерське рішення закладу Інші додатки – на розсуд студента та керівника
Супровідні документи:		Вкладаються в файл, який підшивається під обкладинку бакалаврської кваліфікаційної роботи

Титульний аркуш (Додаток Ж) містить назву навчального закладу, ННІ, кафедри, УДК, тему кваліфікаційної роботи, код і назву спеціальності, освітньо-професійної програми підготовки, прізвище та ініціали автора, прізвище, ініціали керівника та його науковий ступінь і вчене звання, погодження допуску кваліфікаційної роботи до захисту завідувача кафедри готельно-ресторанної справи та туризму та директора ННІ, рік захисту.

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи з календарним планом видається в місячний термін з дня реєстрації наказу про затвердження теми (**Додаток В**).

Реферат (Додаток З) містить бібліографічний опис, анотацію та ключові слова. В анотації кваліфікаційної роботи наводиться стислий виклад основного змісту. Ключові слова або словосполучення наводяться у називному відмінку. Рекомендована їх кількість – 5-7. Реферат обсягом до однієї сторінки пишеться українською мовою.

Зміст (Додаток И) містить найменування та номери перших сторінок вступу, розділів, підрозділів, висновків, списку використаних джерел, додатків, креслення. Зміст слід подавати у формі “автозмісту”, що спрощує здійснення перевірки кваліфікаційної роботи на відповідність встановленим вимогам

У *вступі* слід розкривати актуальність теми, елементи наукової новизни, вихідні дані для розроблення проекту, мету, завдання, об’єкт, предмет та методи дослідження, практичну цінність здійсненого дослідження. Слід чітко формувати мету кваліфікаційної роботи лаконічно розкривати завдання, які необхідно вирішити для її досягнення.

Основна частина вступу повинна включати:

- розробку вимог до характеристик об’єкта проектування;
- вибір і обґрунтування оптимальності технічних рішень або теоретичних та експериментальних методів досліджень поставлених завдань;
- вибір та обґрунтування можливих варіантів технічної реалізації та методів розрахунків параметрів елементів (електричних схем, механічних елементів на міцність та ін.);
- експериментальні дослідження, розробку методики досліджень, опис експериментального обладнання, аналіз результатів експерименту;
- маркетингові дослідження з теми бакалаврської роботи;
- пропозиції та заходи щодо забезпечення охорони праці, техніки безпеки, охорони довкілля;
- загальні висновки щодо відповідності отриманих результатів завданню на бакалаврську роботу та висунутим вимогам, можливість впровадження або застосування результатів.

Актуальність теми. Шляхом критичного аналізу та порівняння з відомими рішеннями наукового завдання обґрунтовують актуальність та доцільність роботи для обраного регіону. Висвітлення актуальності повинно якомога точніше показувати сутність теми дослідження (проектування).

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

Наприклад, ...Метою кваліфікаційної роботи є проектування закладу готельно-ресторанного господарства ділового призначення у м. Київ, Київської області

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.

Завдання формуються відповідно до плану кваліфікаційної роботи та виходять з її змісту. Рекомендується визначити 5-7 основних завдань, які узгоджуються з визначеною метою та зазначаються у формі перерахунку:

– вивчити...;

- проаналізувати....;

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| – розкрити...; | - охарактеризувати....; |
| – визначити...; | - розробити....; |
| – встановити...; | - удосконалити....; |
| – систематизувати....; | - виявити...; |
| – запропонувати....; | - обґрунтувати... і т.д. |

Визначальну роль у кваліфікаційній роботі відіграє визначення об'єкту та предмету наукового 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 кваліфікаційної роботи має бути доказовим, пояснюваним та науково аргументованим. Теоретичні положення повинні ґрунтуватися на конкретних матеріалах. 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. Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є готельно-ресторанна сфера під якою розуміється проектування нового закладу надання послуг готельно-ресторанного господарства населенню регіону.

Наприклад, ...Об'єктом дослідження є процес проектування відповідних груп приміщень та процесів надання послуг ділового призначення у закладі готельно-ресторанного господарства у м. Київ, Київської області

Предмет дослідження – деталізація функцій управління процесом або явищем, 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 теоретико-методологічні та практичні аспекти забезпечення функціонування та надання послуг ділового призначення у проєктованому закладі готельно-ресторанного господарства у м. Київ, Київської області

Предмет дослідження тісно пов'язаний з метою кваліфікаційної роботи. Формулювання предмета наукового дослідження органічно пов'язане з аналізом літератури, станом наукових досліджень предмета. При цьому аналіз літератури є способом обґрунтування предмета наукового дослідження.

Теоретичну основу кваліфікаційної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання, нормативно-правова база, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо). Студенти повинні творчо підходити до вирішення поставлених в роботі завдань і використовувати літературу з висвітленням останніх досягнень науки і періодичних та інтернет-видань.

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані Державної служби статистики України (наприклад, Міністерства економічного розвитку і торгівлі), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, а також дані, отримані в результаті маркетингового дослідження регіону для виконання кваліфікаційної роботи.

Методичною основою кваліфікаційної роботи (проєкту) є комплекс загальнонаукових і спеціальних методів: порівняння, узагальнення, аналізу і синтезу, системно-структурного та порівняльного аналізу, економічного моделювання, комплексного і системного підходів, структурно-логічного моделювання, статистичні методи, розрахунково-аналітичні методи, методи кількісного та якісного аналізу, прогнозування тощо.

Практичне значення одержаних результатів. Наводять відомості про практичне застосування одержаних результатів або рекомендації щодо їх використання. Коротко характеризують основні теоретичні чи прикладні результати роботи (методичні рекомендації з окремих напрямів діяльності суб'єкта дослідження або аспекту предмета дослідження, моделі, та інше), визначають можливу галузь, та реалізацію проєкту, а також вплив проблем на функціонування закладу, та можливості їх вирішують.

Наприклад, ...Запропоновані автором результати маркетингового дослідження та проведені розрахунки проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства ділового призначення у м. Київ, Київської області можуть бути використані інвестором та доповнені відповідно для впровадження їх в реалізацію....

Апробація результатів роботи і публікації. При наявності оприлюднення результатів попередніх наукових досліджень, що склали основу кваліфікаційної роботи (проєкту), наводять інформацію про наукові та науково-практичні конференції, семінари, у яких брав участь автор, а також вказують 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

У структурі роботи зазначаються структурні елементи: вступ, розділи, висновки, список використаних джерел, а також кількість сторінок загального тексту, таблиць, рисунків, джерел, додатків, креслень.

Приклад:

Кваліфікаційна робота викладена на 80 сторінках загального тексту. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел із 77 найменувань, містить 5 таблиць, 7 рисунків, 2

додатки, 1 креслення.

Основна частина кваліфікаційної роботи. Зміст проведеного студентом дослідження розкриває основна частина бакалаврської кваліфікаційної роботи, яка складається із двох розділів та висновків. В розділах основної частини бакалаврської кваліфікаційної роботи докладно викладаються теоретична і аналітична частини й узагальнюються результати дослідження. Зміст розділів основної частини повинен відповідати темі бакалаврської кваліфікаційної роботи та цілком її розкривати. Ці розділи повинні показати уміння студента логічно й аргументовано подавати матеріал, виклад і оформлення якого повинні відповідати вимогам, що висуваються до друкованих робіт ([додаток І](#)).

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

У розділі необхідно обґрунтувати концепцію готелю, що проєктується, виходячи з наукової позиції, що концепція, як бізнес ідея:

- по-перше, розкриває доцільність проєкту;
- по-друге, визначає функціональні характеристики готелю відповідно до Національних стандартів України ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» та ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», обсяг та категорії номерного фонду, позицію додаткових послуг відповідно до функціонального призначення;
- по-третє, репрезентує неймінг готелю, що дасть змогу виокремити проєктований готель серед конкурентів та привабити споживачів.

Розроблення концепції готелю – одна з найважливіших складових успішного готельного бізнесу.

У підрозділі необхідно:

- подати результати маркетингового аналізу:
 - туристичної привабливості та туристичної інфраструктури території для проєктованого готелю;
 - засобів розміщення, які формують конкурентне середовище на ринку готельних послуг;
 - прямих конкурентів;
 - зробити стислий висновок щодо доцільності проєктування готелю.

Туристична привабливість визначається географічними, історичними, культурними та іншими особливостями території. Основу туристичної інфраструктури становлять: об'єкти тимчасового розміщення, санаторно-курортні та оздоровчі заклади, транспортні засоби, об'єкти харчування та розваг, об'єкти пізнавального, ділового, оздоровчого та спортивного призначення, суб'єкти що надають екскурсійні послуги та гідів-перекладачів.

Конкурентне середовище повинен встановити, які сили визначають ступінь інтенсивної конкурентної боротьби. До них належать: розміри ринку, темпи зростання ринку та стадії життєвого циклу, потужності, цінові пропозиції, швидкість технологічних змін, прибутковість галузі, швидке реагування на потреби споживачів через пропозицію послуг. Прямі

конкуренти – це суб'єкти готельного бізнесу, які пропонують аналогічні послуги одним і тим самим сегментам споживачів.

Таблиця 2

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

Діяльність проектного закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Таблиця 3

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показник	Назва готелю		
	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 готелю – це початкова стадія проектування, на які визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту. Місія готелю – це сервіс та затишна атмосфера споживача. Мета господарської діяльності – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Таблиця 4

Концептуальне рішення готелю « _____ », у місті _____

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	
Адміністративний вид території	

Адреса розташування готелю				
Система проживання і харчування				
Тип підприємства				
Категорія				
Кадровий склад				
Система управління				
Стиль управління				
Цільовий сегмент споживачів				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень				
Розміщення				
Вид				
Рівень комфорту				
Місткість				
Дизайнерський стиль				
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів				
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар	
Організація харчування				
Кількість місць				
Режим роботи				
Форма обслуговування				
Дизайнерський стиль				
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
Побутове обслуговування				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека				
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр	
Режим роботи				
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях		по годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів			

Під час розроблення концептуального рішення готелю необхідно:

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

Після затвердження концептуального рішення готелю та затвердження його з керівником студент розпочинає написання наступних підпунктів розділу.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС. (25-28 сторінок)

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Розділ випускного кваліфікаційного проекту, пов'язаний із визначенням організаційно-технологічних параметрів суб'єкта господарської діяльності - готелю, 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 готелю*.

Спроекувати структурно-логічну модель проектування приміщень та організації сервісу.

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 та безпеки

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 проектується за такими принципами: фронтальним, поздовжнім і концентричним.

Служба прийому і розміщення (рецепція) один з головних підрозділів готелю, 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 готелю. Ліфти, як правило компонують групами, по кілька в кожній. Санвузли розташовують у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюлю. Кімната для охорони проектується в окремому секторі, не помітному для гостей.

2.1.2. Житлова

До приміщень житлової групи готелю 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 проектуваному закладі та описати їх за складом та наявним технічним оснащенням, а також меблями та інвентарем.

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

До блоку приміщень, які надають побутові послуги, належать приміщення для ремонту та прасування одягу, до яких вільний доступ. Проектування цих приміщень здійснюється на кожному поверсі житлового блоку. Приміщення для обслуговуючого персоналу проектується неподалік від поверхового холу. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом.

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно представити у таблиці 5 загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-11 Готелі.

Таблиця 5

Склад і площа житлової групи приміщень

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

2.1.3. Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі готелю 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 6

Таблиця 6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ² , не менше як
Перукарський салон	0,25 на одного мешканця від 50 номерів.
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12 – за місткості 50 – 300 місць; 18 – за місткості 301 – 500 місць.
Каси квитків на транспорт	6 – на одну тисячу мешканців.
Каси театральні та інші культурні і спортивні заходи	6 – на одну тисячу мешканців.
Корисна площа приміщень	

Приміщення побутового обслуговування розміщують біля вестибюлю, вони мають із ним безпосередні зв'язок. Їх 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 готелю проектують відповідну матеріально-технічну базу (кінотеатри, танцювальні зали, клуби, бібліотеки, боулінг-центри, більярдні, тощо). Вибір типів та видів приміщень залежить від місцевих умов у можливостей з урахуванням інтересів і побажань гостей.

Приміщення бібліотеки проектують як кілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури. Більярдні розміщують в холах на поверхах. Кімнати для дитячих розваг у готелі проектують як одну або дві кімнати. Виставкові зали у готелі проектують як окремі приміщення або облаштовують із цією метою вестибюль.

Проектуючи приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, необхідно враховувати такі: масажні кабінети, тренажерні зали, SPA-центри, солярії, соляні, льодові кімнати, басейни тощо. Функціонально-типологічні складові SPA-комплексу формують набір послуг, які доцільно згрупувати відповідно до процесів, що відбуваються в ньому. Загальний перелік приміщень, об'єднаних у функціональні зони: зона очікування, волога зона, сра-процедури, зона краси, зона релаксації і відпочинку, фітнес-зона, б'юті зона. Приміщення масажного кабінету проектується площею не менше як 10 м². Тренажерна зала проектується у готелях різних типів, що підтверджує популярність здорового способу життя. Сауна повинна бути розміщена в окремому блоці приміщень, що складається із перевдягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузла, кімнати відпочинку, міні-басейну. Приміщення для косметологічного центру може займати площу 50 до 70 м². Плавальний басейн – тип спортивно-оздоровчих приміщень, важливий елемент прилеглої території майже всіх курортних готелів та інших типів готелів високого рівня комфорту.

Підсумовуючи дану групу приміщень, необхідно представити усі приміщення відповідно за групами у таблиці 7.

Таблиця 7.

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	
-	
Дозвіллєво-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 СанПиН 42-123-5777-91. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готелю. 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 8

Таблиця 8

Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
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. Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. Це приміщення: побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські. Приміщення господарського та складського призначення повинні мати окремий вхід.

Склад і площу господарських та виробничо-побутових приміщень необхідно представити в таблиці 9.

Таблиця 9

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	

Пункт дрібного ремонту речей	
Медичний пункт	
Складські приміщення	
Корисна площа приміщень	

2.3. Сервіс (Service)

Сервісні послуги які будуть надаватися в проектованому закладі розміщення обрати у відповідності до концептуального рішення закладу та відповідно представити їх.

2.3.1. 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 для проектованого закладу враховуючи світові тенденції розвитку потреб клієнтів. Сучасний стан організації надання SPA-послуг представлений різними моделями (американська модель, австрійська модель, німецька модель, азіатська модель, слов'янська модель), які мають особливості, й випускному кваліфікаційному проекті доцільно запропонувати якусь із них.

Wellness — це система оздоровлення, що дозволяє досягти емоційної і фізичної рівноваги, помірне і комфортне фізичне навантаження, здорове харчування, комплексний догляд за шкірою, хороший відпочинок, оптимізм і позитивне мислення. Головне завдання Wellness - запобігання та профілактика хвороб, а також ознак старіння, як зовнішніх, так і внутрішніх. Основні принципи Wellness: рух, розумова активність, розслаблення і гармонія, краса і догляд за тілом, збалансоване харчування.

Fitness - це напрямок масової, спортивної й оздоровчої фізичної культури, який спрямований на покращення загального стану організму людини, його тренуваність та здатність опиратись негативним впливам зовнішнього середовища шляхом виконання простих та комплексних вправ в музичному супроводі чи у визначеному такті, допомагає в корекції форм та ваги тіла та дозволяє закріпити досягнуті результати. Для проведення занять з фітнесу, у закладі необхідне розміщення тренажерного та фітнес залу.

Виокремити, які саме послуги будуть надаватися в проектованому готелів відповідно до його концептуального спрямування.

2.3.2. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

Сервіс у готелях, крім розміщення та харчування, включає й інші елементи, спрямовані на задоволення потреб у розвагах, веселому змістовному відпочинку, емоційному розвантаженні. У сервісній діяльності та

готельному обслуговуванні виникають нові напрями івентивної та анімаційної діяльності.

Invent Service – розважальне або рекламне подання, здійснюване на театральній сцені, кіно- або телеекрані, на спортивній або цирковій арені з використанням різних сюжетних ходів, образотворчих прийомів, світлової техніки, комп'ютерної графіки. Проектування комплексу Invent-послуг повинно ґрунтуватися на типології основних категорій івентів. Склад івентивних заходів залежить як від типу готелю, так і від контингенту споживачів.

Технологія створення та реалізації анімаційних програм в готелях як система складається з кількох взаємопов'язаних систем (організаційна, інструкторсько-методична, режисерська, технічна). Одним із напрямків анімації в готелях – анімація відпочинку туристів у готелях та центрах відпочинку, де аніматори працюють із туристами постійно, і основне завдання цих працівників – не дати людям сумувати.

Конференц-сервіс (організація проведення конференцій, семінарів, тренінгів, презентацій) передбачається у готелях ділового призначення. Його можна проектувати в підприємствах, що планують обслуговувати цей контингент серед інших клієнтів.

Орієнтований перелік комплексу конференц-послуг: оренда конференц-залу, тематичне оформлення залу, розроблення сценарію заходів, організація кави-брейк та бізнес-ланчів, оренда додаткового обладнання, організація інтерактивних ділових заходів, допомога у підготовці до виступу на презентаціях, тим-білдінгах та семінарах, трансфер та паркування автомобілів).

Представити розроблені послуги конференц-сервісу, анімації та івент-сервісу для готелю що проектується у відповідності до концепції.

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

У цьому підпункті визначено такі завдання:

- розробити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- розробити меню;
- скласти денну виробничу програму на основі меню розрахункового дня;
- визначити склад і площі приміщень;
- визначити форму і поверховість проєктованих закладів.

Структуру закладів ресторанного господарства у готелі визначають з урахуванням:

- типу і класу готелю;
- 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 сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Визначити послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та представити у вигляді схеми. Розробити по елементну схему просторового забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства, враховуючи:

- вестибюль,
- туалетні кімнати,
- гардероб,
- аванзалу,
- 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 10 площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця 10

Площа приміщень для здійснення обслуговування в закладах
ресторанного господарства

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

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

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.;

η – 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.

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.

У ресторані запроваджують обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом закріплюється певний столик і всі елементи техніки обслуговування. Сучасним інноваційним засобом обслуговування в ресторанній сфері є використання електронного меню.

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 13.

Таблиця 13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

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

Корисну площу закладу визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних.

Таблиця 13

Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
ГОТЕЛЬ		
	Приймально-вестибюльна група	
1	Вестибюль	
	Житлова група	
1		
	Адміністративна група	
1	Дирекція	
	Група приміщень побутового обслуговування	
1		
ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ		
Приміщення для відвідувачів		
Складські приміщення		
	Корисна площа закладу, Sk	

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

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

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, м²;

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна

площа закладу, $S_{заг}$, $м^2$:

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

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03÷1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, 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, $S_{нов}$, $м^2$, обчислюється за формулою:

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

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

n – кількість поверхів.

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

$$a \times b = S_{нов} \quad (2.6)$$

де a – довжина будівлі, $м$;

b – ширина будівлі, $м$.

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

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

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

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

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

1. провести перед проектні роботи:

- дослідити місце розташування готелю;
- 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 готелю:

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

3. визначити порядок задачі об'єкта в експлуатацію;

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

Розділ слід виконувати на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріалів дослідження містобудівної ситуації у районі будівництва, наявності інженерних мереж на ділянці будівництва та прилеглої території для проектів реконструкції – матеріалів інженерного стану будівель, що входять до складу готелю, детального плану цих будівель до реконструкції), концептуальних рішень, спрямування готелю 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 готелю на земельній ділянці та умови будівництва;
- визначити інженерні характеристики готелю.

3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

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 будівництва готельної споруди, такі:

1. споруда повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту;
 2. слід враховувати природо-кліматичні чинники;
 3. архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готелю не повинно бути надмірно дорогим;
 4. під час проектування готелю велику роль відіграють рекламні міркування: оформлення фасаду, розташування вітрин торгових та розважальних центрів готелю, та ін.;
 5. планувальне рішення готелю 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 готелю. Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівель, площі забудови повинні максимально розкривати особливості типу готелю, 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 готелю та взятої за основу концепції.

При описі земельної ділянки необхідно вказати:

- тип закладу 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_d , m^2 , яка розраховується за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N \quad (3.1.)$$

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

N – кількість місць у закладі, місць.

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

На ділянці під будівництво виокремлюють такі зони:

1. зона під будівництво, $S_{пов}$;
2. упорядковий майданчик перед входами в приміщення господарського і житлового призначення $S_{ум} = \dots m^2$ (не менше $0,2 m^2$ на одного мешканця);
3. майданчик для стоянки легкових автомобілів, відвідувачів на $\dots$ місць площею $S_{ac} = \dots m^2$ ($24 m^2$ на одне машиномісце (за нормативом 10-15 місць на 100 місць у залах закладу). Відстань від автостоянки до будівлі закладу не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м (при місткості 10-50 автомобілів), або 25 м – понад 100 автомобілів) та (або) існуюча автостоянка за адресою $\dots$;
4. зона озеленення загальною площею $S_{оз} = \dots m^2$, $S_{оз} = S_d \cdot 0,55 m^2$;
5. внутрішні проїзди (до головного та іншого входів в готель, пожежні, наскрізні, та ін.) площею $S_{н.п.} = L \cdot 3,5 m^2$ (L – сумарна довжина проїздів);
6. господарські та технічні споруди (окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, майданчик для сміттєзбірників тощо), загальною площею $S_{гтс} = \dots m^2$ (визначається індивідуально за прийнятим оснащенням);
7. розворотний майданчик площею $S_{рм} = \dots m^2$ (рекомендовані розміри $6m \times 6m \dots 12m \times 12m$);
8. пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу шириною $\dots$ м, пішохідні доріжки шириною $\dots$ м), загальною площею $S_{тк} = \dots m^2$;
9. малі архітектурні форми (альтанки, літні майданчики закладів ресторанного господарства, павільйонів тощо), $S_{маф} = \dots m^2$;
10. будівлі наявної забудови $\dots m^2$ (протипожежні відстані між будівлями 10 – 15 м).

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до таблиці 14.

Таблиця 14

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

Готель, 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 – (Уніс, 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 зблокованість приміщень, група житлових приміщень ізолювана від інших груп;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення зблоковані з житловим корпусом;
- у будівлі забезпечені умови доступу інвалідів, 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;
- під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій слід передбачити запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі готелю.

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 проектного готелю

Система опалення

Для підтримання температурного режиму на підприємстві потрібно передбачити влаштування системи опалення згідно СНиП 2.04.05-91.

Теплопостачання передбачається від зовнішнього (внутрішнього (автономного) джерела – ТЕЦ (опалювального котла, інше). Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C. В закладі, 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.

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води (пари, інше) з температурою 60-70°C (інше).

В приміщеннях: слід передбачити використання центрального опалення з установкою алюмінієвих (інших) радіаторів низького тиску марки ... з верхньою (нижньою) розводкою трубопроводів, в приміщеннях: спланувати використання місцевого 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 СНиП 2.04.05-91.

В закладі у ... приміщеннях варто організувати природну вентиляцію повітря.

Крім цього, на підприємстві потрібно облаштувати 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 варто організувати аварійну вентиляцію і системи контролю вмісту газу у повітрі.

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

Додатково системи кондиціонування рекомендується встановити у адміністративних приміщеннях ... та приміщеннях

Система водопостачання

Призначення системи – забезпечення закладу водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних технічних потреб.

Водозабезпечення систем підприємства здійснюватиметься від міського водогону. На вводі системи у заклад слід встановити водомірний вузол з лічильником марки На підприємстві потрібно організувати об'єднану тупикову (інше) просту (інше) систему водопостачання з верхньою (інше) розводкою, що відповідатимиме вимогам СНиП 2.04.01-85.

Система поділятиметься на: протипожежну (СНиП 2.01.02-85) – з оцинкованих (інше) труб $\varnothing$... мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з полівінілхлоридних (інше) труб $\varnothing$... мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових (інше) труб $\varnothing$... мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок водопровідної мережі варто передбачити встановлення запірної арматури у колодязі за ... м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована (інше) від перегрівача в теплопункті (інше) з оцинкованих (інше) труб $\varnothing$... мм.

Система каналізації

Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

В закладі необхідно організувати зовнішню і внутрішню системи каналізації.

Внутрішня відповідно вимог СНиП 2.04.01-85 включатиме дві самостійні системи - побутову та виробничу. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних (інших) труб $\varnothing$... мм; стояків з чавунних (інших) труб $\varnothing$... мм (необхідні діаметри відвідних труб і стояків (50 або 100 мм) визначаються в залежності від кількості приймальних пристроїв). На підприємстві слід влаштувати трапи: в заготовельних цехах $\varnothing$... мм (розмірами ...x ... мм), у доготовельних цехах $\varnothing$... мм (розмірами ...x ... мм), в мийних $\varnothing$... мм (розмірами ...x ... мм).

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 – жирууловлювача.

Стояки потрібно проектувати відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояку у вигляді витяжної труби треба виводити на висоту ... м над дахом будівлі.

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 проводити 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 здійснювати від об'єктної (інше) трансформаторної підстанції потужністю ... кВт, 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 виконувати окремо. Групові щити силової мережі слід розташовувати поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальну мережу підключають за магістральною (інше) схемою, силову – за радіальною (інше).

Холодильне устаткування бажано підключати до відокремлених групових щитів за радіальною (інше) схемою.

Блискавкозахист споруди необхідно виконувати 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 (лише для закладів, в яких передбачене встановлення газового устаткування)

Система газопостачання підприємства встановлюється у відповідності до ДБН В.2.5-20-2001 та підключається до районного ГРП через трубопровід з сталевий (інше) труби Ø ... мм високого тиску. На вводі газопроводу у заклад потрібно встановити газовий лічильник. Внутрішню розводку до ... цехів та тепlopункту рекомендується виконувати з сталевих газопровідних труб Ø ... мм пофарбованих жовтою емалевою фарбою. В місцях підключення газових приладів слід встановлювати запірні газові крани.

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 розташовувати 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: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, (можливо внутрішнього зв'язку), супутникового, ретрансляційного телебачення, Інтернету.

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу:

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі:

При реконструкції закладу ресторанного господарства слід надати характеристику інженерним системам підприємства та додатково вказати на можливість їх перенесення в межах об'єму будівлі.

Автоматизація інженерного обладнання

У готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Із засобів локальної автоматика – датчики, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у приміщенні ... , з обсягом довготермінового резервування, розрахованим на ... подій.

Система диспетчеризації готелю дасть змогу в реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж.

Виокремити функції диспетчеризації, які будуть реалізовані у проектуваному готелі.

Розроблене рішення інженерних систем закладу наводиться в описовій формі.

3.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектуваного готелю ... 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'їдів, доріжок, тротуарів;
- озеленення передбачено шляхом ... ;
- штучне освітлення території, яке буде забезпечене

Дальній рекламний засіб – ... (точне місцезнаходження рекламного засобу (рекомендована відстань до об'єкту – 1-1,5 км), його форма – вид (біг-борд, рекламний щит на будівлі, дорожній конструкції (міст, естакада), рекламне зображення на транспортних засобах, інше), його інформаційний зміст (місцезнаходження ЗРГ, режим роботи, особливості чи специфічність діяльності, тощо), кольорові та технічні рішення (підсвітка, змінний формат, бігуча строка, тощо).

Ближній рекламний засіб – ... (точне місцезнаходження (в зоні міських чи районних комунікаційно-транспортних вузлів, на площах, перехрестях, вздовж магістралей та вулиць (рекомендована відстань до об'єкту – 0,5-0,3 км), вид (біг-борд, інше), форма, кольорове та технічне виконання, інформаційний зміст (як правило, більш повний у порівнянні із дальнім рекламним засобом).

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 готелю, із використанням матеріалів та гамми кольорів. Також представити чим оздоблені громадські приміщення, та в якому стилі вони виконані.

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

Паспорт проєкту

Основні показники проєкту зведено в таблиці 15.

Таблиця 15

Паспорт проєкту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_0	м ²	
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	
3.	Коефіцієнт забудови, K_3		
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	
8.	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	м ³	
9.	Капітальні витрати на проекту, $B_{А+Б}$	тис. грн.	

Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	

3.6. Кошторис

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

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

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, $B_{ЗБР}^{заг}$, тис. грн., є витратами за статтею 16 зведеного кошторисного розрахунку.

Таблиця 16

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>			
<i>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), V_{A+B}</i>			

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

3.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

У бакалаврській кваліфікаційній роботі потрібно визначити порядок здачі закінченого будівництвом об'єкта залежно від обраної форми власності, його призначення та способів проведення будівельних робіт.

Якщо згідно з будівельним паспортом передбачено будівництво кількох об'єктів, кожен з них можна прийняти в експлуатацію окремо.

На об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтовано і випробуване обладнання.

Експлуатація об'єктів не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

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

У *загальних висновках* студент в порядку основних розділів викладає

найважливіші наукові та практичні результати бакалаврської кваліфікаційної роботи. Загальні висновки слід розділити на окремі пункти, що мають відповідати змісту, а також завданням бакалаврської кваліфікаційної роботи. У загальних висновках рекомендується підкреслити, що мету дослідження досягнуто і всі намічені завдання вирішені. Приклад оформлення висновків наведено в *Додатку Л*.

Список використаних джерел оформлюється відповідно до вимог стандарту ДСТУ 8302:2015 та містити не менше 60 джерел. Приклад оформлення літературних джерел наведено у *додатку М*.

Додатки до бакалаврської кваліфікаційної роботи є обов'язковою частиною роботи. В них обов'язково надають фінансову звітність підприємства за три останні роки. У разі необхідності в додатки можна винести окремі таблиці та рисунки, графіки, блок-схеми, ілюстрації тощо.

РОЗДІЛ 3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Важливим етапом виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи є оформлення її тексту. Від того, наскільки вимогливо поставиться автор до форми своєї роботи, суттєво залежатимуть її якість, а отже, і підсумкова оцінка. Мова бакалаврської кваліфікаційної роботи – державна. При написанні роботи слід неухильно дотримуватися єдності всіх термінів, визначень понять, скорочень, символів і аббревіатур.

Бакалаврську кваліфікаційну роботу друкують за допомогою комп'ютера та принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210x297 мм) з використанням текстового редактора Word з вимогами: шрифт Times New

Роман розміром (кеглем) 14 пт, міжрядковий інтервал – 1,5; абзацний відступ 1,25.

Текст роботи необхідно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: ліве – не менше 25 мм, праве – не менше 10 мм, верхнє – не менше 20 мм, нижнє – не менше 20 мм. Шрифт друку повинен бути чітким. Щільність тексту роботи повинна бути однаковою, не допускається розрідження.

Заголовки структурних частин бакалаврської кваліфікаційної роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до набору (вирівнювання по центру). Такі структурні частини бакалаврської кваліфікаційної роботи, як «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не мають порядкового номера. Тобто не можна друкувати: «1. ВСТУП» або «Розділ 4. ВИСНОВКИ». Номер розділу ставлять тільки після слова «РОЗДІЛ», після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу великими літерами посередині рядка. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці номера підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: «2.3.» (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку наводять заголовок підрозділу. Відстань між назвою підрозділу і наступним текстом повинне дорівнювати одному порожньому інтервалу. Між заголовками розділу і підрозділу витримують теж один інтервал. Відстані між рядками заголовків приймають такими ж, як у тексті. Крапку наприкінці заголовка не ставлять. Підкреслювати заголовки і переносити слова в заголовку не допускається. Заголовки всіх структурних частин роботи виділяють напівжирним шрифтом.

Наприклад:

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Вступ, кожний розділ, загальні висновки і список використаних джерел починають з нової сторінки, а наступний підрозділ – одразу після закінчення попереднього, з пропуском 1 інтервалу. Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №. Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах усього тексту (1, 2).

Першою сторінкою бакалаврської кваліфікаційної роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи. Але на самому титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Звертаємо увагу на те, що нумерація сторінок проставляється зі змісту з

урахуванням попередньої титульної сторінки, на якій номер не проставляється. Сторінка, на якій знаходиться анотація роботи, не нумерується. Нагадуємо, що до загального обсягу бакалаврської кваліфікаційної роботи не входять додатки та список використаних джерел. Але всі сторінки зазначених елементів підлягають суцільній нумерації.

3.1. Оформлення таблиць і посилань на таблиці

Таблиці необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Таблиці, розміщені на окремих сторінках бакалаврської кваліфікаційної роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Якщо в розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи одна таблиця, її нумерують за загальними правилами.

Кожна таблиця повинна мати назву, що відображає її зміст, та розміщуватись безпосередньо над таблицею посередині рядка. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Таблиці нумерують послідовно в межах розділу. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці в межах цього розділу, між якими ставиться крапка. Крапку наприкінці назви таблиці і після номера таблиці ставити не треба. Напис «Таблиця» та безпосередньо назву таблиці набирають розміром шрифту 14 пт. Матеріал всередині таблиці слід подавати розміром 12 пт та одинарним інтервалом.

Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на наступну сторінку. При перенесенні таблиці на наступну сторінку назву вміщують тільки над її першою частиною. Над іншими частинами друкують слова «Продовження табл.» із зазначенням номера таблиці. На таблиці, запозичені з джерел, обов'язково ставиться посилання у назві таблиці або у примітці під таблицею.

Якщо таблиця самостійно складена, або показники в ній самостійно розраховані, то після таблиці слід зробити наступне посилання.

<i>Наприклад:</i>							
							Таблиця 2.3
Обсяги іноземного інвестування по регіонах України							
<i>Джерело: Складено або розраховано за [посилання на джерело]</i>							

Таблиці кожного додатка позначають окремою нумерацією арабськими цифрами з додаванням перед цифрою позначення букви додатка.

<i>Наприклад:</i>							
							Таблиця А.3
Динаміка іноземного інвестування національної економіки [Джерело]							

На всі таблиці у бакалаврській кваліфікаційній роботі повинні бути посилання в тексті, при цьому слово «таблиця» в тексті, де читачеві треба

вказати на неї, пишуть скорочено «табл.» з номером у вигляді виразу в круглих дужках «(табл. 3.1)» або «З даних табл. 2.2 видно ...». Не варто оформлювати посилання на таблиці як самостійні фрази, в яких лише повторюється те, що міститься у підписі. У повторних посиланнях на таблиці треба вказувати скорочено слово «дивись» (див. табл. 3.1).

3.2. Оформлення рисунків і посилань на них

Обов'язковою частиною роботи є графічний матеріал (рисунки), який застосовують для детального встановлення властивостей або характеристик предмета дослідження роботи.

Рисунки, так само, як і таблиці, розміщують безпосередньо після першого посилання на них, або на наступній сторінці, а за необхідності – у додатку. Ілюстрації, розміщені на окремих сторінках бакалаврської кваліфікаційної роботи, включаються до загальної нумерації сторінок.

Рисунок повинен мати тематичну назву, яку розміщують під ним. Його позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу за винятком рисунків, поданих у додатках. Номер рисунку повинен складатися з номера розділу і його порядкового номера в межах цього розділу, між якими ставиться крапка. Крапка також ставиться після останньої цифри номера рисунку. Назву слід розміщувати безпосередньо під рисунком з абзацного відступу, вирівнюючи по центру рядка. Крапку у кінці назви рисунку ставити не треба. Номер рисунку та його назву розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи подано один рисунок, то його нумерують за загальними правилами.

Наприклад (другий рисунок першого розділу):

Рис. 1.2. Функціональний зв'язок зовнішньоекономічного відділу з іншими підрозділами підприємства

Графічний матеріал кожного додатка позначають окремою нумерацією арабськими цифрами з додаванням перед цифрою позначення букви додатка.

Наприклад (другий рисунок в додатку В):

Рис. В.2. Обсяги іноземного інвестування по регіонах України

Посилання на рисунки в тексті роботи є обов'язковими. Не варто оформлювати посилання на рисунки як самостійні фрази, в яких лише повторюється те, що міститься у підписі. У тому місці, де робиться посилання на рисунок, розміщують посилання у вигляді виразу в круглих дужках «(рис. 3.1)» або: «...як це видно з рис. 3.1» або «... як це показано на рис. 3.1». У повторних посиланнях на рисунки треба вказувати скорочено слово «дивись», наприклад: «(див. рис. 3.1)».

Рисунок (схему, діаграму, графік), як правило, слід виконувати на одній сторінці. Якщо рисунок не вміщується на одній сторінці, дозволяється переносити його на інші сторінки. При цьому тематичну назву розміщують на першій сторінці, пояснювальні дані – на кожній сторінці і під ними друкують «Рис. 3.1, аркуш 2».

3.3. Оформлення формул і посилань на них

Формули рекомендовано розміщати на окремих рядках. Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів треба подавати безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони наведені у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки. Якщо формула не вміщується в один рядок, її слід перенести після знака рівності (=), або після знаків плюс (+), мінус (–), множення (×).

Формули в роботі нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Номери формул пишуть біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) (перша формула третього розділу). Посилання на формули вказують порядковим номером формули в дужках, наприклад – «... у формулі 2.1».

Формули в додатках нумерують окремо арабськими цифрами в межах кожного додатка з додаванням перед цифрою позначення букви додатка (...у формулі В.1).

Наприклад:

$$\text{GDP} = \text{C} + \text{I} + \text{E}, \quad (3.1)$$

де GDP – валовий внутрішній продукт; C – кінцеве споживання; I – інвестиції (валове нагромадження основних фондів, приріст запасів матеріальних обігових коштів, чисте придбання цінностей); E – чистий експорт.

3.4. Цитування та посилання на використані джерела

При написанні бакалаврської кваліфікаційної роботи студент повинен посилатися на джерела, матеріали з яких наводяться в роботі, або на основі яких розроблюються проблеми, задачі, питання, вивченню яких присвячена кваліфікаційна робота. Такі посилання дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність відомостей про цитування документа.

Посилання в тексті бакалаврської кваліфікаційної роботи на джерела слід зазначати порядковим номером літературного джерела в списку літератури, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях [1-7]...».

Якщо використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, рисунків, таблиць, формул з джерела, на яке є посилання в роботі. Наприклад, «*трактування даних стадій уперше було запропоновано американським ученим Уолтом Ростоу в 1956 р. у сформульованій ним концепції розвитку [308, с. 307–331]*».

Для підтвердження власних аргументів шляхом посилання на авторитетне джерело або для критичного аналізу того чи іншого друкованого твору слід наводити цитати. Науковий етикет потребує точно відтворювати цитований текст, бо найменше скорочення наведеного витягу може спотворити зміст, закладений автором.

Загальні вимоги до цитування такі:

а) текст цитати починається і закінчується лапками і наводиться в тій граматичній формі, в якій він поданий у джерелі, із збереженням особливостей авторського написання;

б) цитування повинно бути повним, без довільного скорочення авторського тексту та без перекручень думок автора. Пропуск слів, речень, абзаців при цитуванні допускається без перекручення авторського тексту і позначається трьома крапками. Вони ставляться у будь-якому місці цитати (на початку, всередині, наприкінці). Якщо перед випущеним текстом або за ним стояв розділовий знак, то він не зберігається;

в) кожна цитата обов'язково супроводжується посиланням на джерело;

г) при непрямому цитуванні (переказі, викладі думок інших авторів своїми словами), що дає значну економію тексту, слід бути гранично точним у викладенні думок автора, коректним щодо оцінювання його результатів і давати відповідні посилання на джерело;

д) якщо необхідно виявити ставлення автора бакалаврської кваліфікаційної роботи до окремих слів або думок з цитованого тексту, то після них у круглих дужках ставлять знак оклику або знак питання.

Запозичена з літературних або статистичних джерел інформація (формули, таблиці, схеми, графіки, висновки тощо) також потребує обов'язкових посилань (у квадратних дужках) на порядковий номер джерела у списку використаної літератури та номери сторінок, із яких узято інформацію.

3.5. Оформлення додатків

Додатки є частиною бакалаврської кваліфікаційної роботи, в якій розміщують вихідні дані для проектного комплексу готельно-ресторанного господарства. Крім цього в додатки можна включати: наочне зображення дизайну проектного комплексу; рисунки дислокації та ділянки під проектування закладу; результати маркетингового дослідження ринку проектного закладу.

Додатки оформлюють як продовження бакалаврської кваліфікаційної роботи на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи. Перед усіма додатками розміщується аркуш з написом «ДОДАТКИ» по центру. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований нагорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток А» і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь.

За необхідності додаток може бути поділений на розділи, які нумерують у межах кожного додатка, у цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку. Наприклад: А.2 – другий розділ додатка

А. Рисунки, 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.

3.6. Оформлення списку використаних джерел

Здійснюється відповідно до ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ, 2016. 16 с. (Інформація та документація)

Список використаних джерел повинен містити перелік усіх першоджерел, на які є посилання у тексті роботи або які використовувалися під час здійснення дослідження. Перелік джерел укладають у алфавітному порядку або за порядком посилання в тексті роботи. Укладаючи його, необхідно дотримуватися вимог державного стандарту. Кожний бібліографічний запис треба починати з нового рядка, спочатку видання українською мовою, потім – іноземними.

Бібліографічні записи в «Списку...» повинні мати порядкову нумерацію. У тексті роботи слід давати у дужках посилання на номери списку. Якщо необхідно вказати номер сторінки, її ставлять через кому після номера видання, наприклад: [1, с. 23].

Список літератури повинен складатися не менше як з 60 найменувань.

Джерела, які рекомендовані студентам в процесі написання бакалаврської кваліфікаційної роботи:

- а) законодавчі акти різного рівня;
- б) ДБН, СіНП, ДСТУ, ГОСТ;
- в) наукова, навчально-методична, спеціальна література;
- г) періодична література;
- д) наукова, аналітична, статистична інформація, розміщена в мережі Internet.

Відомості про джерела, включені до списку, необхідно давати згідно з вимогами стандарту:

ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ, 2016. 16 с.

Приклад оформлення джерел у списку наведено у [Додаток М](#)

ДОДАТКИ

**РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА
БАКАЛАВРСЬКИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ
для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування»,
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
ОП «Готельно-ресторанний бізнес»**

№ пор.	Тематика	Об'єкт дослідження
1.	Проект готелю *** ділового призначення на 50 номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями вестибюльної групи та торговельною залою ресторану
2.	Проект готелю *** ділового призначення на 100 номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та торговельною залою ресторану
3.	Проект готелю *** ділового призначення на 150 номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями вестибюльної групи та виробничими приміщеннями ресторану
4.	Проект готелю **** ділового призначення на 50 номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та торговельною залою ресторану
5.	Проект готелю **** ділового призначення на 100 (150) номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
6.	Проект готелю ***** ділового призначення на 50 номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та торговельною залою ресторану
7.	Проект готелю ***** ділового призначення на 100 (150, 200) номерів у м.	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та торговельною залою ресторану
8.	Проект туристичного комплексу на 50 (100, 150) номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану (бару)
9.	Проект туристично-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та виробничими приміщеннями ресторану
10.	Проект спортивно-оздоровчого комплексу на 50	Проект готелю з приміщеннями вестибюльної групи та торговельною

	(100, 150) номерів у м.	залою закладу ресторанного господарства
11.	Проект дитячого оздоровчого комплексу на 100 (200, 300) номерів у м.	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та торговельною залою ресторану
12.	Проект лікувально-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер економ) та виробничими приміщеннями ресторану
13.	Проект агроготелю на 20 (30, 40, 50) номерів у сільській місцевості	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер дуплекс) та торговельною залою ресторану
14.	Проект акваторії на 50 номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер дуплекс) та торговельною залою ресторану
15.	Проект акваторії на 80 (100) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та торговельною залою ресторану
16.	Проект апартамент-готелю на 50 (100, 150) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та торговельною залою бару
17.	Проект бази відпочинку на 150 номерів (300, 400)	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану (бару)
18.	Проект ботелю на 50 (100, 150) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та торговельною залою бару
19.	Проект ботокемпінгу на 50 (100, 150) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та торговельною залою бару
20.	Проект будинку відпочинку на 50 (150, 250) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та виробничими приміщеннями ресторану
21.	Проект гірського притулку на 150 (200, 250) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та торговельною залою ресторану
22.	Проект гостьового будинку у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та торговельною залою ресторану
23.	Проект гостьового будинку у населеному пункті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер економ) та

		торговельною залогом бару
24.	Проект готельно-офісного центру на 100 (150, 200) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер президентський апартамент) та виробничими приміщеннями ресторану
25.	Проект клубу-готелю на 50 (100) номерів у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та приміщенням культурно-масового призначення (диско-клуб, бар)
26.	Проект конгрес-готелю на 400 (500, 600) номерів у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та конференц-залом
27.	Проект готелю у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи та виробничими приміщеннями ресторану
28.	Проект курортного готелю на 100 (200, 300) номерів	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану
29.	Проект туристського готелю на 200 (400) номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
30.	Проект готелю на 50 (100, 150) номерів	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану (гарячий цех)
31.	Проект мотелю** на 50 (100,150) номерів на автошляху	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер економ) та виробничими приміщеннями ресторану
32.	Проект мотелю*** на 50 (100, 150) номерів у передмісті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та торговельною залогом ресторану
33.	Проект бутік-готелю на 50 (100, 150) номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер президентський апартамент) та торговельною залогом ресторану
34.	Проект готелю-резиденції у передмісті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер президентський апартамент) та торговельною залогом ресторану
35.	Проект транзитного готелю	Проект готелю з приміщеннями

		житлової групи (номер апартамент) та виробничими приміщеннями ресторану
36.	Проект готелю на 150 номерів у передмісті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та виробничими приміщеннями ресторану
37.	Проект готелю при аеропорту на 150 номерів у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та виробничими приміщеннями ресторану
38.	Проект міні-готелю на 50 місць у м. ...	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану
39.	Проект пансіонату на 150 (200, 300) номерів у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та виробничими приміщеннями ресторану
40.	Проект профілакторію на 50 (100) номерів у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями вестибюльної групи та торговельною залом ресторану
41.	Проект санаторію на 100 (150) номерів у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану
42.	Проект фермерського будинку	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
43.	Проект готелю на 150 місць у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер економ) та виробничими приміщеннями ресторану
44.	Проект гостьового будинку на 10 місць у сільській місцевості	Проект готелю з приміщеннями вестибюльної групи та торговельною залом ресторану
45.	Проект туристичної бази на 150 (200, 250...) місць у рекреаційній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
46.	Проект хостелу на 150 (200, 250...) місць у населеному пункті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер економ другої категорії) та виробничими

		приміщеннями ресторану
47.	Проект еко- готелю передмісті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та торговельною залом ресторану
48.	Проект готелю в історичному центрі м....	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та виробничими приміщеннями ресторану
49.	Проект -готелю на 150 місць у передмісті	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та виробничими приміщеннями ресторану
50.	Проект хостелу на 20 номерів у м.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями кафе
51.	Проект готелю на 80 місць номерів у м.	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану (гарячий цех)
52.	Проект готелю **** ділового призначення на 20 номерів у м...	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер люкс) та торговельною залом ресторану
53.	Проект еко- готелю **** туристського призначення на 100 (150)місць в.с.Сокілець	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
54.	Проект туристичної бази на 50 номерів у прибережній зоні	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер апартамент) та торговельною залом ресторану
55.	Проект гостьового будинку на 20 номерів в гірській місцевості	Проект готелю з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та торговельною залом ресторану
56.	Проект туристичного комплексу на 150 номерів у м...	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
57.	Проект міні-готелю на 10 (15,20, 25) номерів у м. Київ	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
58.	Проект глемпінгу у с. Лозове Черкаської області....	Проект житлового об'єкту з торговельними приміщеннями

		ресторану
59.	Проект лотелю у конегосподарстві с. Гатне Київської області.	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
60.	Проект ботелю на р. Дніпро у м. Києві	Проект ботелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
61.	Проект автокемпінгу в м. Жашків Черкаської області	Проект житлового об'єкту з виробничо-торгівельними приміщеннями ресторану
62.	Проект готелю у бувших промислових будівлях	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
63.	Проект сільської садиби у с. Кочубіївка Черкаської області	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану
64.	Проект готелю **** у вагонах потягу	Проект житлового об'єкту з виробничо-торгівельними приміщеннями ресторану
65.	Проект немобільного готелю-капсули	Проект приміщення для капсул з приміщенням вестибюлю
66.	Проект готелю категорії *** у печерах Карпат	Проект житлового об'єкту з торговельними приміщеннями ресторану
67.	Проект дитячого табору у лісовій зоні Київщини	Проект житлового об'єкту з торговельними приміщеннями ресторану
68.	Проект іглусів у степовій зоні Херсонщини	Проект житлового об'єкту з виробничими приміщеннями ресторану
69.	Проект готелю «Пташине гніздо» у лісовій зоні Карпатського регіону	Проект житлового об'єкту з виробничими приміщеннями ресторану
70.	Проект готелю **** за мотивами літературних творів у м. Києві	Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та торговельними приміщеннями ресторану

Форма заяви 1

Директору ННІ неперервної освіти і туризму

Гриценку І.С.

здобувача вищої освіти _____ курсу
_____ групи

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «Бакалавр»

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача українською

мовою)(прізвище, ім'я здобувача англійською мовою)

ЗАЯВА

Прошу закріпити мене для написання бакалаврської кваліфікаційної роботи та призначити керівником _____

(прізвище, ім'я, по батькові керівника, його посада, науковий ступінь, вчене звання)

Тема роботи:

українською мовою — _____

англійською мовою — _____

« _____ » _____ 20__ р.

Підпис_

—

ПОГОДЖЕНО

« _____ » _____ 20__ р.

Директор ННІ неперервної освіти і туризму _____ І.С. Гриценко
(підпис)

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи татуризму

_____ І.В. Левицька
(підпис)

Керівник бакалаврської кваліфікаційної роботи

(підпис) _____ (прізвище, ініціали)

Зразок завдання до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ННІ неперервної освіти і туризму

ЗАТВЕРДЖУЮ

**В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
д.е.н., професор _____ Інна ЛЕВИЦЬКА
«16» грудня 2021 р.**

ЗАВДАННЯ

**до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи
здобувачки вищої освіти
Бомко Катерини Олександрівни**

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

Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: «Проект туристично-оздоровчого комплексу на 50 номерів» (Проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та виробничими приміщеннями ресторану) затверджена наказом ректора НУБіП України від 17.11.2022 р. №1039 «Д»

Термін подання завершеної роботи на кафедру 2023.10.05
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.

Об'єкт дослідження –

Предмет дослідження –

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

- визначити концепції новоствореного закладу готельно-ресторанного господарства у відповідності до його категорії, типу та місткості;
- провести розрахунки площі забудови, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельовати процес обслуговування в закладі готельно та ресторанного господарства;

- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в закладі;
- розробити пропозиції щодо дизайну інтер'єру та екстер'єру;
- визначити інженерно-будівельне рішення закладу;

Дата видачі завдання «16» грудня 2021 р.

**Керівник бакалаврської
кваліфікаційної роботи**

(підпис)

Інна Левицька

Завдання прийняв до виконання

(підпис)

Катерина Бомко

Зразок календарного плану
**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ПІДГОТОВКИ ТА ЗАХИСТУ
 БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ
 РОБОТИ**

№ з/п	Етапи підготовки та захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи	Термін виконання	Примітки (фактично виконано)
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження		
2.	Підготовка першого розділу роботи		
3.	Підготовка другого розділу роботи		
4.	Підготовка третього розділу роботи		
5.	Підготовка вступу, висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до встановлених вимог, передача на перевірку керівникові.		
6.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника (консультанта)		
7.	Перевірка роботи на академічний плагіат		
8.	Отримання відгуку керівника роботи		
9.	Отримання зовнішньої рецензії		
10.	Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі		
11.	Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри		
12.	Захист роботи перед екзаменаційною комісією		

**ВІДГУК НАУКОВОГО КЕРІВНИКА
НА БАКАЛАВРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента (ки) _____

(прізвище та ініціали)

представлену на здобуття ступеня вищої освіти _____ *бакалавр*

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Робота виконана на тему: _____

2. Актуальність _____

*(вказати, які питання теоретичного і практичного характеру визначають
актуальність роботи)*

3. Основний зміст роботи викладено на _____ сторінках тексту, містить _____ таблиць, _____ ілюстрацій, _____ додатків. Список використаних літературних джерел налічує _____ найменувань.

4. Зміст розділів роботи *(вказати за кожним розділом, які питання досліджені та з якою метою)*

Розділ 1 _____

Розділ 2 _____

Розділ 3 _____

5. Висновки _____

(обґрунтованість, теоретичне і практичне значення)

6. Список використаних джерел _____

(обсяг і повнота опрацювання за змістом роботи)

7. Додатки _____

(перелік додатків та повнота їх опрацювання за змістом роботи)

8. Таблиці та ілюстрації _____

(призначення таблиць та їх використання для підтвердження досліджень в роботі)

9. Якість оформлення роботи _____

10. Загальні зауваження та опрацювання зауважень попереднього захисту _____

11. Ставлення студента (ки) до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи _____

12. Висновок

В цілому при написанні бакалаврської кваліфікаційної роботи студент (ка) _____ виявив (ла) /не виявив (ла) / здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками з таких економічних дисциплін, як _____

вміння /невміння/ підібрати необхідну літературу, інформаційну базу, проаналізувати їх, зробити відповідні висновки і оформити свої дослідження у бакалаврській кваліфікаційній роботі.

Бакалаврська кваліфікаційна робота студента (ки) _____ написана на достатньо /недостатньо/ високому рівні та може /не може/ бути допущена до захисту в Екзаменаційній комісії.

Науковий керівник _____

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

(прізвище та ініціали)
« ____ » _____ 20 ____ р.

Додаток Д

Рецензія на бакалаврську кваліфікаційну роботу
РЕЦЕНЗІЯ
НА БАКАЛАВРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТА
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(ПІБ)

1. Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: _____
2. Інформаційною базою дослідження є наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених, матеріали науково-практичних конференцій з проблем менеджменту, управління діяльністю суб'єктів господарювання та аналізу економічних явищ і процесів, нормативно-правові акти України, офіційні статистичні матеріали, електронні ресурси, первинні та зведені документи, а також звітність підприємства *(необхідне підкреслити)*
3. Актуальність теми бакалаврської кваліфікаційної роботи підтверджена /не підтверджена цифровими даними *(необхідне підкреслити)*
4. Найсуттєвіший висновок, наявність самостійних розробок автора

5. Практична цінність розроблених питань

6. Наявність публікацій: _____ тез доповідей; _____ статей у фахових виданнях; _____ інших публікацій; _____ виступів на семінарах, конференціях.
7. Недоліки _____

8. Загальний висновок:

В

в

(ПІБ)

На тему _____

ж

а

ю

відповідає / не відповідає профілю підготовки бакалавра, написана на достатньо / недостатньо високому рівні, а її автор заслуговує на присвоєння / не присвоєння кваліфікації бакалавра.

Щ

о

Рецензент

б

а

(посада із зазначенням кафедри)

к

а

л

а

в

р

с

ь

к

а

к

в

а

(підпис)

(ПІБ)

Додаток Е

Критерії оцінки якості кваліфікаційної бакалаврської роботи

Співвідношення між національними та ЄКТС оцінками і результатами захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи за 100-бальною шкалою

Оцінка національна	Результат захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	01-59

Критерії оцінки якості кваліфікаційної бакалаврської роботи

Критерії	Предмет експертної оцінки	Максимальна кількість балів
Актуальність теми дослідження	– обґрунтованість актуальності теми;	4
	– постановка завдань дослідження;	6
	– відповідність теми напряму підготовки фахівця;	2
	– відповідність плану (змісту) роботи її темі;	2
	– наявність замовлення на тему від підприємства;	2
	Разом за критерієм	14
Ступінь науковості	– оцінка накопиченого вітчизняного і зарубіжного теоретичного та практичного досвіду з питань дослідження;	15
	– наявність елементів наукової новизни та ступінь їх обґрунтованості;	15
	– логічність викладу матеріалу та побудови роботи;	3
	– повнота та обґрунтованість висновків за результатами дослідження;	7
	Разом за критерієм	40
Інформаційно-методичне та програмне забезпечення	– використання адекватних темі дослідження джерел інформації та їх обробка;	5
	– використання статистичних матеріалів та їх оцінка;	5
	– застосування сучасних програмних продуктів;	5
	Разом за критерієм	15
Практична значущість, апробація результатів дослідження	– рівень реальності та аргументованості розробок і пропозицій, можливість їх використання;	8
	– наявність публікацій за результатами дослідження та участь у наукових конференціях;	10
	– обґрунтування економічного, соціального, культурного, політичного ефекту від впровадження результатів дослідження.	10
	Разом за критерієм	28
Оформлення роботи	– відповідність загальноприйнятим стандартам оформлення	3
РАЗОМ		100

Додаток Є

Зразок картки бакалаврської кваліфікаційної
роботи

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

04.02 – БКР. 767 „Д” 2022.08.19. 003 ПЗ

БОМКО КАТЕРИНА ОЛЕКСАНДРІВНИ

2023 р.

Примітка:

04.02 – код кафедри;

БКР – бакалаврська кваліфікаційна робота;

767 „Д” 2021.08.19 – номер та дата підписаного ректором університету наказу про затвердження теми бакалаврської кваліфікаційної роботи;

003 – порядковий номер здобувача вищої освіти у наказі про затвердження теми бакалаврської кваліфікаційної роботи;

ПЗ – пояснювальна записка.

Зразок титульного аркуша кваліфікаційної бакалаврської роботи

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ННІ неперервної освіти і туризму

УДК 338.486.2:338.487

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

(підпис) **Іван ГРИЦЕНКО**

«____» _____ 2022 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
**В. о. завідувача кафедри готельно-
ресторанної справи та туризму**

(підпис) **Інна ЛЕВИЦЬКА**

«____» _____ 2022 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Проект туристично-оздоровчого комплексу на 50 номерів»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

Гарант освітньої програми

д. е. н., професор

(підпис)

Інна Левицька

**Керівник магістерської
кваліфікаційної роботи**

д.е.н., професор

(підпис)

Інна Левицька

Виконала

(підпис)

Катерина Бомко

КИЇВ – 202

Зразок реферату

РЕФЕРАТ

Бомко К.О. Проект міні-готелю на 50 місць у м. Черкаси – Рукопис кваліф. робота : спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» /Катерина Олександрівна Бомко/ НУБіП України; кафедра готельно-ресторанної справи та туризму; керівник І.В. Левицька, д.е.н., проф. – Київ, 2022. – 80 с.

Анотація. У бакалаврській кваліфікаційній роботі представлено проектування комплексного закладу готельно-ресторанного господарства у м. Черкаси. Робота складається з 3 розділів: першого розділу концепція, другого розділу організація, сервіс, третього розділу архітектура та дизайн.

У роботі обґрунтовано форму утворення готелю, контингент споживачів, перелік і особливості послуг, що надаються. За результатами дослідження внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію готелю, розроблено експлуатаційну програму. Визначено площу приміщень різного функціонального призначення при готелі та розраховано загальну площу об'єкта, визначено форму будівлі та поверховість. Визначено інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: міні-готель, виробнича програма, меню, тренажерна зала, ресторан, бар, дизайн.

Зразок орієнтованого змісту бакалаврської кваліфікаційної роботи

Вступ

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

1.1. Концепція

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

2.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

2.1.2. Житлова

2.1.3. Побутова, 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). Дистрибуція (Distribution)

2.3.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

2.3.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)

2.3.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

2.3.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)

2.3.6. Івент-сервіс (Event Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

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

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

3.3. Характеристика будівлі

3.4. Інженерні системи

3.5. Дизайн

3.6. Кошторис

3.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Висновки

Список використаної літератури

Додатки

Креслення

Приклад вступу до бакалаврської кваліфікаційної роботи

ВСТУП

Актуальність обраної теми обумовлена необхідністю створення нових та вдосконалення старих методів функціонування об'єктів індустрії гостинності.

Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне та ресторанне господарство. Важливе місце в індустрії гостинності займає готельний бізнес, широкий та різноманітний характер якого охоплює й такі елементи як: харчування, відпочинок, розваги та ін.

За останні роки в Україні значно активізувався розвиток туристичного, готельного бізнесу. В цих сферах спостерігається швидкий розвиток та введення нових видів і типів готелів та послуг. Готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для гостей і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні. Його становлення впливає на розвиток індустрії туризму, виробництво туристських послуг і решту ключових секторів економіки держави, таких як транспорт, зв'язок, торгівля. Будівництво, сільське господарство та ін.

Необхідною складовою розвитку регіональної рекреаційної туристської діяльності є наявність у регіоні готельно-господарського потенціалу. Важливою умовою розвитку сучасного туризму в Україні є ефективне функціонування готельної індустрії.

Саме тому було прийнято рішення про проектування спортивно-оздоровчого комплексу у м. Одеса.

Мета бакалаврської кваліфікаційної роботи – проектування спортивно-оздоровчого комплексу на 50 номерів у м. Одеса.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні **завдання**:

- проведення маркетингового дослідження місця забудови;
- аналіз туристичних потоків у м. Одеса та визначення доцільності проектування спортивно-оздоровчого комплексу;
- дослідження конкурентів майбутнього закладу та ринку споживачів;
- визначення концепції проектованого закладу;
- визначення основних та додаткових послуг спортивно-оздоровчого комплексу;
- проектування усіх груп приміщень спортивно-оздоровчого комплексу;
- визначення площ усіх груп приміщень проектованого закладу та його поверховості;
- дослідження інженерних характеристик спортивно-оздоровчого комплексу, проектування інженерних систем;
- розробка дизайну спортивно-оздоровчого комплексу;

- розрахунок кошторису будівництва та визначення порядку здачі об'єкта в експлуатацію;
- визначення заходів з охорони праці, техніки безпеки та цивільного захисту в спортивно-оздоровчому комплексі.

Об'єктом дослідження у випускному кваліфікаційному проекті виступає проект спортивно-оздоровчого комплексу з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану української кухні (гарячий цех), дитячим кафе.

Предметом дослідження є проектування спортивно-оздоровчого комплексу з широким асортиментом послуг як для внутрішніх, так і для іноземних туристів, зокрема послуг харчування та послуг спортивно-оздоровчого характеру.

Теоретичну основу бакалаврської кваліфікаційної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання, нормативно-правова база, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо).

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані Державної служби статистики України (наприклад, Міністерства економічного розвитку і торгівлі), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, а також дані, отримані в результаті маркетингового дослідження м. Одеса.

Запропоновані автором результати маркетингового дослідження та проведені розрахунки проектного закладу готельно-ресторанного господарства ділового призначення у м. Одеса можуть бути використані інвестором та доповнені відповідно для впровадження їх в реалізацію....

Апробація результатів роботи і публікації. За темою дослідження автором опубліковано дві наукові статті у

У дослідженні використано ряд **наукових методів**. Серед них методи аналізу, синтезу, індукції, дедукції та опису та інші.

Бакалаврська кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Бакалаврська кваліфікаційна робота розміщується на 80 сторінках друкованого тексту, містить у собі 16 таблиць, 8 рисунків та 10 формул.

Під час написання бакалаврської кваліфікаційної роботи були використані статистичні дані, літературні джерела, результати власних досліджень.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ.

1.1. Концепція

Яремче (страта назва – Яремча, до 2006 року) це гірський кліматичний курорт, найвідоміший туристичний центр Івано-Франківської області, який знаходиться на висоті 550-585 м над рівнем моря. До Яремчанської міської ради відносяться – смт. Ворохта, с. Микуличин, с. Татарів, с. Поляниця, с. Яблуниця, с. Вороненко. [8]

Текст

Транспортне сполучення міста Яремче широке та розгалужене. Залізничний транспорт розвинений як місцевого так і державного рівня. Щоденно курсує пасажирський поїзд із сполучення Київ – Рахів – Київ, Львів – Рахів – Львів. Також курсують поїзди приміського сполучення, а саме: Яремче - Івано-Франківськ – Яремче, Ворохта - Коломия - Ворохта, Коломия - Рахів – Коломия, Івано-Франківськ - Рахів - Івано-Франківськ.

Приміськими автобусами можна дістатися до Буковеля, Яблуниці, Ворохти, Верховини, Микуличин, Делятин, тощо.

Проектований альпготель буде носити назву «Asgard Resort» буде розміщений за адресою вулиця Василя Стефаника 102, місто Яремче Івано-Франківської області. Ásgarð - за оповідями скандинавських міфів це гори піднебесся. Сама назва проектового альпготелю говорить про його стиль. Сам готель буде виконаний у стилі класицизм, що буде підкреслювати величність його назви та буде виправдовувати очікування. Класичний стиль в інтер'єрі показує чудовий смак, соціальний статус та добробут. Класичному стилю притаманні дорога обробка, розкіш та багатство, меблі з дерева та важкий текстиль, тобто «комфорт з шиком». Акцент у цьому стилі робиться на затишок та комфорт [100].

Логотип проектового альпготелю буде підкреслювати, те що він буде перлиною Карпатських гір. Логотип буде доповненням вишуканого декору, починаючи з вивіски при вході в заклад та закінчуючи посудом в закладах ресторанного господарства при альпготелі. Логотип закладу буде також на всій документації альпготелю та формі персоналу.

Текст

Проектований альпготель «Asgard Resort» запропонує гостям 60 комфортабельних номерів високого класу, які будуть виконані у відповідності загальному стилю проектового готельного комплексу. Приміщення житлової групи будуть виконані в стилі класицизм виконані в коричневих, синіх, бежевих та молочних кольорах. Також будуть зустрічатися зелені та рожеві відтінки. В обробці, декорі та оздобленні інтер'єру використовується золотистий колір.

Меблі будуть презентабельні та виготовлені із дерева, серед яких можна

відзначити бук, дуб, сосну. Колір меблів буде підбрано у відповідності до кольорової гами приміщення. У номерах буде присутня текстильна оббивка на кріслах та диванах, також в номерах класу люкс будуть розміщені журнальні столики. Вікна в номерах будуть великими панорамними, акцент буде зроблений на природнє освітлення. Підлога в проектованому альпготелі буде вистелена з натурального паркету, в холі та в закладах ресторанного ресторанного господарства паркет буде замінено плиткою з натурального каменю.

Висновки до розділу 1

Проектований альпготель «Asgard Resort» буде відповідати категорії чотири зірки. У відповідності встановленим стандартам, а саме ДСТУ 4268:2003 зміна постільної білизни в номерах буде проводитися щодня.

До складу проектового альпготелю «Asgard Resort» входитиме житлова частина, представлена 60 номерами місткістю 109 місць. Заклади ресторанного господарства при проектованому альпготелі будуть складати ресторан на 120 місць, бар при вестибюлі на 10 місць, бар при басейні на 14 місць та кафе кондитерська на 20 місць. Ресторан буде розташований на даху забудови тобто на останньому поверсі, а сам дах буде покритий склом що дасть можливість відвідувачам насолоджуватися пейзажами за вікном. Окрім закладу ресторанного господарства та проживання в готелі, гостям буде запропоновано широкий спектр додаткових послуг, які є доцільними для закладу категорії чотири зірки, а саме басейн, більярдна, сувенірний магазин, спортивна зала, конференц-зала, зала для нарад, бізнес-центр, солярій, салон краси, прокат спортивного знаряддя (сноуборди, лижі, велосипеди, спец. одяг).

Отже, проектований альпготель «Asgard Resort» буде мати категорію чотири зірки, та розташований у підніжжя Карпатських гір по вулиці Василя Стефаника 102. Маркетингова політика проектового закладу буде направлена на завоювання клієнтів та на отримання грошової винагороди у результаті своєї діяльності. Незважаючи на велику кількість конкурентів та нестабільний споживчий ринок, будівництво проектового альпготелю «Asgard Resort» буде доцільним.

Приклад загальних висновків до бакалаврської кваліфікаційної роботи

В результаті виконання дипломного магістерського бакалаврської кваліфікаційної роботи спортивно-оздоровчого комплексу «Порфіріон» на 50 номерів у м. Одеса, який включає в себе ресторан української кухні та дитяче кафе.

В першому розділі (організація) було досліджено туристичні потоки Одеси, після чого зроблено висновок про доцільність проектування спортивно-оздоровчого комплексу. Досліджено ринок готельно-ресторанних послуг міста Одеси, проаналізовано конкурентне середовище мікрорайону Аркадія, в якому проектується майбутній спортивно-оздоровчий комплекс.

За допомогою анкетування було досліджено ринок потенційних споживачів послуг ЗРГ при майбутньому спортивно-оздоровчому комплексі.

В другому розділі (організація, сервіс) розроблена сервісно-виробнича схема спортивно-оздоровчого комплексу, спроектований блок приміщень житлової та приймально-вестибюльної групи. Розрахована динаміка завантаженості ресторану «Порфіріон» та дитячого кафе «Порфіріон».

Спроектовані приміщення побутового обслуговування і торгівлі, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, блок адміністративних приміщень, господарські та виробничі приміщення готелю та ЗРГ при спортивно-оздоровчому комплексі.

Спортивно-оздоровчий комплекс - п'яти поверхова будівля, у якій розташовуються безпосередньо номери, дитяче кафе та приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення.

В третьому розділі (архітектура, дизайн) було визначено стиль будівлі, її конструктивні елементи та інженерні системи. Розроблено план благоустрою території та наведені пропозиції щодо дизайну.

Розраховано кошторис будівництва та підраховано суму капітальних вкладень для проектування спортивно-оздоровчого комплексу – 25863951,56 тис. грн.

Приклади оформлення бібліографічного опису у списку використаних джерел з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ8302:2015

Книги

Один автор:

Андрєєва Г. І. Економічний аналіз : навч. посібник. К.: Знання, 2008. 263 с.

Два автори:

Гетьман О. О., Шаповал В. М. Економіка підприємства : навч. посіб. К.: Центр навч. л-ри, 2006. 488 с.

Гура О. І., Гура Т. Є. Психологія управління соціальною організацією : навч. посіб. 2-ге вид., доп. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. 212 с.

Три автори:

Гринчуцький В. І., Карапетян Е. Т., Погріщук Б. В. Економіка підприємства : навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 304 с.

Чотири і більше авторів:

Білик М. Д., Павловська О. В., Притуляк Н. М., Невмержицька Н. Ю. Фінансовий аналіз. К.: КНЕУ, 2005. 592 с.

або

Фінансовий аналіз / М. Д. Білик та ін. К. : КНЕУ, 2005. 592 с.

Без автора:

Україна в цифрах. 2007: стат. зб. / Держ. ком. статистики України. К.: Консультант, 2008. С. 185-191.

Автореферати дисертацій

Дудіна Н. В. Оплата праці у виробничих галузях США: досвід і перспективи використання в Україні: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.09.01. НАН України; Ін-т економіки. К., 2001. 19 с.

Дисертації

Орлова К. Є. Механізм адаптації підприємств добувної промисловості до зовнішнього середовища : дис. ... канд. екон. наук 08.00.04. НТУУ «КПІ». К., 2016. 276 с.

Законодавчі документи

Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 15.11.2017).

Статті у продовжуваних виданнях (журналах)

Бержанір І. А. Діагностика рентабельності суб'єктів господарювання України. Економіка і організація управління. 2014. № 3-4. С. 25-29.

Бочкарьова Т. О., Кулинич Р. О., Пігуль Н. Г. Показники рентабельності підприємств різних галузей України та шляхи підвищення їх рівня. Економіка і суспільство. 2017. № 10. С. 188-193.

Кицак Т.Г., Коваленко І.Ф. Колективно-договірне регулювання оплати праці: проблеми та напрями удосконалення. Соціально-трудові відносини: теорія та практика. 2018. Вип. 1 (15). С. 162–170. URL: <http://ir.kneu.edu.ua/handle/2010/24766>.

Частина видання (матеріалів конференції)

Бірюченко С. Ю. Суб'єктивно-об'єктивний взаємозв'язок суб'єктів економіки та доходу персоналу підприємства. Актуальні проблеми економічного і соціального розвитку виробничої сфери: матеріали VII міжнародної науково-теоретичної конференції молодих учених і студентів (м. Донецьк, 20-21 травня 2010 р.). В 2-х томах. Донецьк: ДВНЗ «Донецький національний технічний університет», 2010. Т. 1. С. 45–46.

ДЛЯ НОТАТОК

[illegible]

Навчальне видання

Методичні рекомендації з підготовки та захисту бакалаврської кваліфікаційної
роботи для здобувачів вищої освіти денної,
заочної форм навчання
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Автори – упорядники:

Левицька І.В., Гопкало Л.М.

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України
Адреса: 03041, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 11, навчальний корпус № 10, каб. 216
Тел.: (044) 527-80-61