

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-145М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна
справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної і заочної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою з якості
ННІАЗ
Протокол № 10 від 23.01.2024 р.

Рівне – 2024

Методичні вказівки до виконання та захисту кваліфікаційних бакалаврських робіт для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання. [Електронне видання] / Коротун С. І., Конарівська О. Б., Скорина Т. М., Корчик Н. М., Яковишина М. С. – Рівне : НУВГП, 2024. – 83 с.

Укладачі:

Коротун С. І., к.геогр.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Скорина Т. М., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Корчик Н. М., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Яковишина М. С., ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

© С. І. Коротун, О. Б. Конарівська,
Т. М. Скорина, Н. М. Корчик,
М. С. Яковишина, 2024
© НУВГП, 2024

ЗМІСТ

Вступ	5
РОЗДІЛ 1 Етапи виконання кваліфікаційної бакалаврської роботи.....	11
1.1. Вибір теми наукового дослідження, призначення керівника цього дослідження.....	12
1.2. Складання календарного плану виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи	13
1.3. Підбір літературних джерел та їх опрацювання.....	13
1.4. Формування та узгодження з керівником попереднього (робочого) плану бакалаврської кваліфікаційної роботи	13
1.5. Збір, обробка, проведення аналізу вихідної інформації....	13
1.6. Опрацювання фактичного матеріалу за допомогою технологій комп'ютерної обробки інформації.....	14
1.7. Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи, перевірка її керівником.....	14
1.8. Усунення недоліків, написання остаточного варіанту роботи, оформлення КБР згідно вимог	15
1.9. Отримання відгуку керівника КБР	15
1.10. Рецензування КБР (отримання внутрішньої рецензії)...	15
1.11. Проходження перевірки на ознаки академічного плагіату у роботі.....	15
1.12. Підготовка презентації за результатами виконання КБР.....	16
1.13. Остаточне оформлення КБР та її здача на кафедру.....	16
1.14. Захист КБР на засіданні ЕК.....	16
РОЗДІЛ 2 Структура та обсяг кваліфікаційної бакалаврської роботи.....	17
2.1. Вступна частина. Структура вступу.....	17
2.2. Основна частина.....	22
2.3. Розділ 2. Організація. Сервіс (25-27 сторінок)	26
2.3.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	26
2.3.2. Приймально-вестибюльна зона та безпека.....	26
2.3.3. Житлова група.....	27
2.3.4. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	28
2.4. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	30
2.4.1. Адміністративна.....	30
2.4.2. Господарська і виробничо-побутова.....	30
2.5. Сервіс (Service).....	31
2.5.1. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)	31

2.5.2. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)	31
2.5.3. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B)).....	32
2.6. Розділ 3. Архітектура. Дизайн (20-23 сторінки).....	37
2.6.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	38
2.6.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	39
2.6.3. Характеристика будівлі.....	41
2.6.4. Інженерні системи проєктованого готелю.....	42
2.6.5. Система опалення	42
2.6.6. Система вентиляції та кондиціонування	43
2.6.7. Система водопостачання.....	43
2.6.8. Система каналізації.....	44
2.6.9. Система енергопостачання.....	45
2.6.10. Система газопостачання (для закладів, в яких передбачене встановлення газового устаткування)	45
2.6.11. Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій	46
2.6.12. Автоматизація інженерного обладнання	46
2.7. Дизайн	46
2.7.1. Зовнішня архітектурна композиція	47
2.7.2. Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів ..	47
2.8. Управління доходами (Revenue Management).....	48
2.8.1. Паспорт проєкту.....	48
2.8.2. Кошторис	48
2.8.3. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	50
РОЗДІЛ 3 Вимоги до оформлення кваліфікаційної бакалаврської роботи.....	51
РОЗДІЛ 4 Захист кваліфікаційної бакалаврської роботи .	57
РОЗДІЛ 5 Оцінювання кваліфікаційної бакалаврської роботи.....	58
Список рекомендованих джерел.....	60
Додатки	64

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 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.

Кваліфікаційна бакалаврська робота (КБР) – це кваліфікаційне самостійне дослідження, яке виконує здобувач вищої освіти при завершенні навчання за освітньою програмою у Національному університеті водного господарства та природокористування призначене для об'єктивного контролю ступеня сформованості компетентностей в обраній галузі професійної діяльності, які зазначені у стандарті вищої освіти відповідного освітнього ступеня.

Кваліфікаційна бакалаврська 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 уміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

КБР є самостійною роботою, яка свідчить про оволодіння здобувачем методики проєктування 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.

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

Мета КБР полягає у систематизації і поглибленню знань здобувачів, розвитку навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого застосування отриманих теоретичних знань при вирішенні практичних питань.

Метою підготовки КБР є:

- закріплення набутих у процесі навчання теоретичних знань, професійних вмінь і практичних навичок, необхідних для подальшої самостійної наукової чи виробничої діяльності;
- поглиблене вивчення конкретної галузі з метою продовження наукових досліджень;
- уміння адаптувати розроблені організаційно-економічні моделі підприємств сфери гостинності до умов господарської діяльності.

Відповідно до мети КБР поставлено такі завдання:

- дослідження регіонального ринку послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- моделювання сервісно-виробничого процесу готельно-ресторанного підприємства, що проектується;
- проведення розрахунків певної групи приміщень закладу готельно-ресторанного господарства (згідно із завданням);
- проектування закладів ресторанного господарства при готелі;
- розробка заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проектуваному засобі розміщення;
- визначення загальної площі підприємства сфери гостинності та розробка об'ємно-планувального рішення проектуваного готелю;
- розрахунок кошторису закладу готельно-ресторанного господарства.

Здобувачі у КБР показують вміння використовувати інформаційні джерела і 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 КБР покликане сформувати у здобувачів вищої освіти відповідні компетентності:

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

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

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

– *спеціальні (фахові, предметні) компетентності*:

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 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

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

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

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) 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 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

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

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.

СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.

СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та

відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Виконання здобувачами вищої освіти КБР забезпечить досягнення ними відповідних *програмних результатів навчання*:

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

РН 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.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

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

РН 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.

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

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

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

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

PH 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

PH 23. Організувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

PH 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.

PH 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

PH 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.

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

У своїй КБР здобувач має дослідити спеціальну вітчизняну та зарубіжну наукову літературу, передовий досвід з обраної проблематики, а також подати результати власних досліджень з метою вирішення визначених професійних завдань, що містить результати теоретичних досліджень і розробок.

У даних методичних рекомендаціях конкретизовано методичний інструментарій з врахуванням специфіки готельно-ресторанного господарства щодо процедур підготовки та захисту кваліфікаційної роботи, а саме: розподіл функцій керівника і здобувача; зазначено необхідність проведення попереднього захисту КБР на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи; сформульовано вимоги до структурного змісту доповіді здобувача, відгуку керівника та рецензії на роботу; наголошено на необхідності дотримання етапів підготовки КБР.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до вимог підготовки фахівців ОС «Бакалавр», що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» і призначені для надання допомоги здобувачам при виконанні КБР згідно чинних стандартів вищої школи України.

РОЗДІЛ 1 ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

Процес виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи складається з таких послідовних етапів:

- вибір теми та об'єкта наукового дослідження, призначення керівника цього дослідження;
- складання календарного плану виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- підбір літературних джерел та їх опрацювання;
- формування та узгодження з керівником попереднього (робочого) плану КБР;
- збір, обробка, проведення аналізу вихідної інформації;
- опрацювання фактичного матеріалу за допомогою технологій комп'ютерної обробки інформації;

- виконання КБР, перевірка керівником кожного етапу;
- усунення недоліків, написання остаточного варіанта роботи, оформлення КБР відповідно до встановлених вимог;
- отримання відгуку керівника;
- рецензування КБР (отримання внутрішньої рецензії);
- проходження перевірки на ознаки академічного плагіату у роботі;
- підготовка презентації за результатами виконання КБР;
- остаточне оформлення КБР та її здача на кафедрі;
- захист КБР на засіданні ЕК.

1.1. Вибір теми наукового дослідження, призначення керівника цього дослідження

Підготовка до виконання КБР, поданої на здобуття освітнього ступеня «бакалавр», починається з вибору теми і призначення кафедрою наукового керівника. Вибір теми КБР здійснюється здобувачем індивідуально, відповідно до рекомендованої кафедрою тематики (Додаток А).

Теми КБР розробляються професорсько-викладацьким складом кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з урахуванням вимог кваліфікаційних характеристик фахівців ОС «Бакалавр», напрямів наукової роботи кафедри та запитів стейкхолдерів. Щорічно теми бакалаврських кваліфікаційних робіт коригуються із врахуванням змін, що відбуваються в національній економіці країни або потреб конкретних стейкхолдерів.

Здобувач має право запропонувати власну тему, яка відсутня у переліку рекомендованої тематики, за умови, що за відповідним напрямом здобувач разом з керівником вже виконує наукові дослідження.

Назва теми бакалаврської кваліфікаційної роботи повинна бути лаконічною та точною. Вона має включати об'єкт дослідження і назву підприємства, на базі якого здійснюється дослідження.

При виборі теми необхідно враховувати її актуальність; наявність інформаційної бази; можливість отримання та опрацювання фактичного матеріалу; наявність власних наукових напрацювань. Тема КБР має відповідати спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Збір фактичних матеріалів здійснюється в період переддипломної практики.

Тема КБР і науковий керівник закріплюються за здобувачем відповідним наказом, що формується на підставі особистих заяв здобувачів (Додаток Б).

1.2. Складання календарного плану виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи

Календарний план виконання КБР формується із врахуванням затвердженого графіку навчального процесу, закріплюється у завданні на КБР, підписується науковим керівником і здобувачем (Додаток В).

1.3. Підбір літературних джерел та їх опрацювання

Відповідно до обраної теми КБР, здобувач самостійно підбирає літературні джерела: законодавчі акти України, офіційні документи, монографії, брошури, фахові статті з проблематики дослідження, навчально-методичну літературу. Написання КБР передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства України з питань, пов'язаних з напрямом дослідження.

Дослідження теоретичних основ теми КБР дає можливість усвідомити необхідність розробки бізнес-плану проекту комплексу в обраному місці будівництва. Поглиблене вивчення літературних та офіційних джерел інформації дасть змогу з'ясувати сучасний стан об'єкта дослідження, чіткіше визначити спрямування та методику власних досліджень, необхідних для виконання роботи.

1.4. Формування та узгодження з керівником попереднього (робочого) плану бакалаврської кваліфікаційної роботи

Робочий план розробляється здобувачем і керівником з врахуванням вимог до структури та змісту до КБР, визначених даними методичними рекомендаціями.

Керівник КБР сприяє проведенню досліджень у такий спосіб: рекомендує необхідні літературні джерела, довідкові, нормативні, статистичні матеріали та інші джерела за темою дослідження; проводить систематичні консультації; оцінює зміст виконаної КБР; дає згоду на подання КБР до захисту.

1.5. Збір, обробка, проведення аналізу вихідної інформації

Після вивчення літератури за темою дослідження і складання попереднього (робочого) плану, здобувач приступає до збору практичних матеріалів на обраному підприємстві. Збір інформації складається з трьох етапів:

1. Виокремлення тих показників, які необхідно визначити для розкриття всіх питань, зазначених в робочому плані КБР. На цьому етапі складається зведений перелік вихідних показників, які необхідні для роботи.

2. Визначення джерел інформації. Тут визначають джерела інформації щодо вихідних показників, враховуючи нормативні джерела.

3. Документальне оформлення зібраного матеріалу. Зібраний матеріал підлягає упорядкуванню, тобто здобувач повинен розподілити матеріал згідно плану КБР. Потім проводиться відбір матеріалу з точки зору можливості і доцільності його використання в обґрунтуванні заходів і пропозицій. В процесі обробки матеріалів проводяться відповідні розрахунки, складаються таблиці, діаграми. Отримана інформація потребує перевірки з точки зору її достовірності, логічної відповідності згідно з планом роботи.

1.6. Опрацювання фактичного матеріалу за допомогою технологій комп'ютерної обробки інформації

Цей етап передбачає здійснення систематизації фактичного матеріалу, його оцінки, проведення аналізу фінансово-господарської діяльності та аналізу відповідно до теми КБР; розробку та оцінку альтернативних підходів щодо вирішення поставлених проблем; наукове та практичне обґрунтування запропонованих рішень. Для реалізації даного етапу використовуються необхідні методики та алгоритми, опрацьовані в результаті теоретичного вивчення теми КБР, а також відповідне програмне забезпечення, що сприяє якісній обробці зібраній здобувачем інформації.

1.7. Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи, перевірка її керівником

Після збору необхідної інформації здобувач здійснює виконання основної частини роботи з використанням усіх необхідних методів, засобів та прийомів. Результатом даного етапу є структурована відповідно до вимог методичних рекомендацій бакалаврська кваліфікаційна робота. У процесі виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи здобувач консультується з науковим керівником, узгоджує з ним проблемні питання та надає роботу на перевірку та затвердження частинами або повністю.

1.8. Усунення недоліків, написання остаточного варіанту роботи, оформлення КБР згідно вимог

За результатами перевірки роботи, науковий керівник формує зауваження щодо змісту, структуризації, оформлення КБР, здобувач має їх виправити. Після виправлень зауважень, здобувач повторно надає керівнику роботу на перевірку.

1.9. Отримання відгуку керівника КБР

Після завершення дослідження, науковий керівник засвідчує готовність КБР і рівень її готовності, шляхом написання відповідного відгуку на бланку-поданні, який видає деканат навчально-наукового інституту агроєкології та землеустрою із довідкою про успішність (Додаток Г), який є одним з елементів супровідної документації до захисту КБР.

1.10. Рецензування КБР (отримання внутрішньої рецензії)

Рецензування КБР здійснюється після надання керівником відгуку. Результатом рецензування є підписана рецензія (Додаток Д). У рецензії відзначається рівень підготовки КБР, а також зазначені зауваження по змісту, структурі чи оформленню роботи. Критичні зауваження здобувач повинен виправити за погодженням з науковим керівником.

1.11. Проходження перевірки на ознаки академічного плагіату у роботі

Здобувач повинен:

- заповнити і підписати заяву щодо самостійності виконання КБР (Додаток Г2). Відмова у заповненні і підписанні заяви автоматично тягне за собою недопуск здобувача до захисту КБР;

- перед отриманням допуску кафедри до захисту, завантажити КБР на платформі Moodle для експертизи сервісом Unicheck, дотримуючись такого порядку: у назві файлу потрібно вказати ПІБ здобувача і назву роботи (транслітерацією). Робота повинна бути подана у форматах: Adobe PDF (.pdf), Microsoft Word (.docx, .doc, .dotx, .dot). Текст роботи вводить повністю, починаючи з титульного аркуша (без додатків).

Керівник КБР несе відповідальність за:

- перевірку роботи здобувача у встановлені строки на наявність ознак академічного плагіату;

- ініціювання розгляду кафедрою КБР здобувача для встановлення / невстановлення факту плагіату у разі перевищення нормативного показника відсотку схожості, кількості заміненних символів та інших

виявлених модифікацій тексту, що можуть впливати на відсоток схожості;

– у разі встановлення факту плагіату та реагування здобувачем на застосовані до нього певні види академічної відповідальності (повторне виконання окремого розділу/розділів, кваліфікаційної роботи та ін.) ініціювання повторного розгляду кафедрою КБР здобувача для виявлення усунутих недоліків;

– допуск кваліфікаційної роботи здобувача до попереднього захисту (при позитивному висновку кафедри).

1.12. Підготовка презентації за результатами виконання КБР

Для забезпечення наочності представлення результатів дослідження під час публічного захисту, здобувач готує презентацію. Конкретний склад та змістове наповнення презентації узгоджується з науковим керівником. В презентації повинні міститися лише ті дані, які є в основному змісті і завданнях КБР.

1.13. Остаточне оформлення КБР та її здача на кафедру

Після проходження перевірки на наявність ознак академічного плагіату, здобувач в установлений календарним планом-графіком термін подає готову роботу на кафедру. Робота зшивається відповідно до затверджених вимог, на титульній сторінці мають бути розміщені підпис здобувача, наукового керівника і рецензента. Разом з КБР здобувачем на кафедру подається така супровідна документація:

- завдання на КБР, підписане керівником, завідувачем кафедри, консультантом (за потреби) і здобувачем;
- перша сторінка звіту, що формується у сервісі Unicheck;
- підписаний відгук наукового керівника;
- підписана внутрішня рецензія;
- роздрукована і зшита презентація.

1.14. Захист КБР на засіданні ЕК

Для публічного захисту КБР здобувач готує доповідь загальною тривалістю до 5-7 хвилин і презентацію. Результати захисту є підсумковою атестацією здобувача.

РОЗДІЛ 2 СТРУКТУРА ТА ОБСЯГ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

2.1. Вступна частина. Структура вступу

КБР, подана на здобуття освітнього ступеня «бакалавр», повинна відповідати загальним вимогам щодо викладення матеріалу:

- формулювання назви теми, розділів та підрозділів повинні бути чіткими, лаконічними і найбільш повно відображати сутність та зміст питань, що розглядаються;

- матеріал роботи необхідно викладати без граматичних і стилістичних помилок, доступним науковим стилем, без повторів та не може 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», замість них рекомендуються вирази: «на нашу думку», «вважаємо за доцільне», «як свідчить проведений аналіз» тощо.

КБР повинна мати чітку та логічну будову, послідовність і завершеність. Рекомендований обсяг основного змісту (без додатків та списку літератури) бакалаврської кваліфікаційної роботи має становити 50-60 аркушів тексту формату А-4.

Орієнтовний розподіл сторінок за структурою роботи подано у табл. 1.

Таблиця 1 – Орієнтовна структура КБР

Структурний елемент	Орієнтовна кількість сторінок	Примітка
Вступна частина:		
Титульний аркуш (КБР), (пояснювальна записка до кваліфікаційної бакалаврської роботи)	2	Додаток Е
Коротка анотація	1	Додаток Ж
Зміст	1	Додаток И
Вступ: актуальність теми, аналіз останніх досліджень, мета роботи, завдання роботи, об'єкт дослідження, предмет, методи дослідження, інформаційні джерела дослідження, практичне значення отриманих результатів, структура роботи	2-3	Додаток К

Основна частина:		
РОЗДІЛ 1	8-10	
РОЗДІЛ 2	20-25	
РОЗДІЛ 3	15-18	
Висновки до роботи	2-3	Додаток Л
Список використаних джерел	3-4	Додаток М
Додатки		Вибір додатків на розсуд здобувача і керівника.
Супровідні документи:		Зшиваються в КБР (окрім відгуку наукового керівника і рецензії)

Титульний аркуш (1 стор.) є першою сторінкою КБР і виступає повним джерелом бібліографічної інформації, необхідної для обробки та ідентифікації документів, містить назву затвердженої теми КБР, шифр групи, прізвище, ім'я та по-батькові здобувача з підписами завідувача кафедри та наукового керівника; прізвище, ініціали та підпис рецензента. Зразок титульної сторінки подано у Додатку Е.

Коротка анотація (1 стор.) вміщує коротку інформацію, яка розкриває сутність і зміст розділів роботи. Її виконують двома мовами – українською та англійською.

Анотації повинні бути лаконічними, стислими і точними, обсягом не більше 300-400 символів. Вони складаються за формою у послідовності до виконання етапів КБР, наприклад: здійснено теоретичні дослідження принципів планування та організації підприємств готельно-ресторанної сфери; проведено аналіз інструментів планування підприємства готельно-ресторанної сфери; здійснено проектування діяльності підприємства сфери гостинності; запропоновано шляхи розв'язання поставлених у роботі завдань.

Сукупність ключових слів повинна відображати основний зміст роботи. Загальна кількість ключових слів повинна бути не менше трьох і не більше семи. Ключові слова пишуть у називному відмінку, друкують в рядок через кому українською та англійською мовами (Додаток Ж).

Зміст (1 стор.) КБР містить назви всіх розділів і підрозділів із зазначенням номера сторінки, на якій розміщується їх початок. Назви розділів і підрозділів у змісті та тексті мають бути ідентичними. Титульний аркуш, анотацію та сам зміст в зміст не включають. Нумерація сторінок проставляється, починаючи зі змісту з урахуванням титульної сторінки. Обов'язково продовжується нумерація сторінок в додатках та списку використаних джерел, з подальшим зазначенням в змісті номера сторінки, з якої починається відповідна частина бакалаврської кваліфікаційної роботи. Зміст рекомендується подавати у формі «автозмісту» – це спрощує здійснення перевірки КБР на відповідність встановленим вимогам (Додаток І).

У вступі (2-3 стор.) КБР потрібно розкрити актуальність теми дослідження, елементи наукової новизни, вихідні дані для розроблення проекту, мету, завдання, об'єкт, предмет, методи дослідження, практичну цінність здійсненого дослідження. Слід чітко формувати мету КБР, 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 методів досліджень поставлених завдань;
- вибір та обґрунтування можливих варіантів технічної реалізації та методів розрахунків параметрів елементів (електричних схем, механічних елементів на міцність тощо);
- дослідження, вибір методики досліджень, опис обладнання, аналіз результатів експерименту;
- маркетингові дослідження за темою КБР;
- 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 чи застосування результатів (Додаток К).

Актуальність теми. Шляхом критичного аналізу та порівняння з відомими рішеннями наукового завдання обґрунтовують актуальність та доцільність роботи для обраного регіону. Висвітлення актуальності має чітко показувати сутність теми дослідження (проекування).

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

дослідження (проектування). Наприклад, метою КБР є розробка проекту сімейного готелю на 30 місць у місті Рівне.

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 7-9 основних завдань, які узгоджуються з визначеною метою і зазначаються у такій формі, наприклад: вивчити...; здійснити аналіз (проаналізувати)...; розкрити зміст...; охарактеризувати...; визначити...; розробити...; встановити...; удосконалити...; систематизувати...; виявити...; запропонувати...; обґрунтувати... тощо.

Ключову роль у КБР відіграє визначення об'єкта і предмета наукового дослідження. Слід чітко формулювати мету роботи і 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 КБР має бути доказовим і науково аргументованим. Теоретичні положення повинні ґрунтуватися на конкретних матеріалах. За результатами дослідження здобувача обов'язково мають бути публікації у наукових виданнях – це зазначається у вступі.

Об'єкт дослідження КБР – це процес або явище, які породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення. Об'єктом дослідження КБР є готельно-ресторанна сфера під якою розуміється проектування нового закладу надання послуг готельно-ресторанного господарства населенню регіону. Наприклад, об'єктом дослідження є проект готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та рестораном європейської кухні (гарячий цех), сандвіч-бар.

Предмет дослідження КБР – деталізація функцій управління процесом або явищем, що міститься в межах об'єкта. Наприклад, предметом дослідження є проектування закладу готельно-ресторанного господарства сімейного типу на 30 місць у місті Рівне.

Теоретичну основу КБР мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання, нормативно-правова база, статистичні дані, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо). Здобувачі мають 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, дані регулятора розвитку туризму в Україні (ДАРТ)), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, а також дані, отримані в результаті маркетингового дослідження регіону для виконання кваліфікаційної роботи.

Методичною основою КБР (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 отриманих результатів. Наводять відомості про практичне застосування отриманих 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 вирішення. Наприклад, запропоновані результати маркетингового дослідження та проведені розрахунки проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства ділового призначення у м. Рівне можуть бути використані інвестором і доповнені відповідно для впровадження їх в діяльність закладу.

Апробація результатів роботи і публікації. При наявності оприлюднення результатів попередніх наукових досліджень, що склали основу роботи (проєкту), наводять інформацію про наукові та науково-практичні конференції, семінари, у яких брав участь здобувач, 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 [32-33] – це послідовні номери зі списку використаних джерел, що подаються у КБР.

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

креслень. Наприклад: КБР викладена на 60 сторінках загального тексту. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел із 77 найменувань, містить 5 таблиць, 7 рисунків, 8 додатків, 1 креслення.

2.2. Основна частина

Розділ 1. Концепція (8-10 сторінок)

Зміст проведеного здобувачем дослідження розкриває основна частина КБР, яка складається із т розділів. В розділах основної частини КБР докладно викладаються теоретична і аналітична частини й узагальнюються результати дослідження. Зміст розділів основної частини повинен відповідати темі КБР та у повній мірі її розкривати.

У розділі необхідно обґрунтувати концепцію готелю, що проектується, виходячи з наукової позиції, що концепція, як бізнес ідея: *по-перше*, розкриває доцільність проекту; *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 і категорії номерного фонду, позицію додаткових послуг відповідно до функціонального призначення; *по-третьє*, репрезентує неймінг готелю, що дасть змогу виокремити проєктований готель серед конкурентів і залучити 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 послуги гідів-перекладачів.

У конкурентному середовищі здобувач повинен встановити, які сили визначають ступінь інтенсивної конкурентної боротьби, а саме: розміри

ринку, темпи зростання ринку та стадії життєвого циклу, потужності, цінні 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. Рівне

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об’єкта
1	Готель «Homelike»***	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		
	Optima Рівне	Україна	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 якій визначаються функціональні параметри об’єкта, місія, цілі

господарської діяльності і вони є основою подальших етапів проектування для реалізації проєкту.

Місія готелю – це сервіс та затишна атмосфера споживача.

Мета господарської діяльності – надання комплексу послуг 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 «Homelike***», у м. Рівне

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 і 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-дозвіллеві 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.

Розділ завершується короткими висновками, що узагальнюють основні положення, викладені у даному розділі.

2.3. Розділ 2. Організація. Сервіс (25-27 сторінок)

2.3.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Розділ КБР, пов'язаний з визначенням організаційно-технологічних параметрів суб'єкта господарювання – готелю, що проектується. Даний розділ 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.

Спроектувати 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.

2.3.2. Приймально-вестибюльна зона та безпека

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 реєстрації 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 проєктується в окремому секторі, не помітному для гостей.

2.3.3. Житлова група

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 проєктованому закладі та описати їх за складом та наявним технічним оснащенням, а також меблями та інвентарем.

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

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

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно подати у табл. 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			

2.3.4. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі готелю передбачають відповідно до його ємності приміщення побутового обслуговування, під час проектування яких потрібно керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 і ВСН 54, а площі брати з табл. 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, які мають з ним безпосередній 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, більйардні, тощо). Вибір типів та видів

приміщень залежить від місцевих умов у можливостей з урахуванням інтересів і побажань гостей.

Приміщення бібліотеки проєктують як кілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури. Більярдні розміщують в холах на поверхах. Кімнати для дитячих розваг у готелі проєктують як одну або дві кімнати. Виставкові зали у готелі проєктують 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 проєктується площею не менше як 10 м². Тренажерний зал проєктується у готелях різних типів, що підтверджує популярність здорового способу життя. Сауна повинна розміщуватися в окремому блоці приміщень, що складається із переодягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузла, кімнати відпочинку, міні-басейну. Приміщення для косметологічного центру може займати площу від 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 подати усі приміщення відповідно за групами у табл. 7.

Таблиця 7 – Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	
-	
Дозвілєво-анімаційні приміщення	
-	
Спортивно-оздоровчі приміщення	
-	
Корисна площа приміщень	

2.4. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.4.1. 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 подати у такому вигляді (табл. 8).

Таблиця 8 – Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	
Бухгалтерія	
Корисна площа приміщень	

2.4.2. Господарська і 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 подано у табл. 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	

2.5. Сервіс (Service)

Сервісні послуги, які будуть надаватися в проєктованому закладі розміщення обрати у відповідності до концептуального рішення закладу та відповідно їх подати.

2.5.1. 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 проєктованого 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 і у КБР доцільно запропонувати якусь із них.

Wellness – це система оздоровлення, концепція здорового способу життя, заснована на поєднанні фізичного та ментального здоров'я, правильного харчування, розумних фізичних навантажень і відмови від шкідливих звичок.

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. Для проведення занять з фітнесу, у закладі необхідне розміщення тренажерного та фітнес залу.

Здобувачу потрібно виокремити послуги, які будуть надаватися в проєктованому готелі у відповідності до його концептуального спрямування.

2.5.2. 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).

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

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

У цьому підрозділі визначено такі завдання:

- розробити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- визначити площі приміщень для здійснення обслуговування у закладі;
- розробити асортимент сніданків для закладу ресторанного господарства;
- скласти денну виробничу програму на основі меню розрахункового дня;
- розрахувати необхідну кількість офіціантів для обслуговування у закладі ресторанного господарства;
- визначити склад і площі приміщень проектного закладу готельно-ресторанного господарства;
- визначити форму і поверховість проектного закладу.
- Структуру закладів ресторанного господарства у готелі визначають з урахуванням:

- типу і класу готелю;
- номенклатури послуг, які пропонують споживачам;
- обраних видів, методів, форм, техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних і технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами.

Визначити послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у закладах ресторанного господарства і подати у вигляді схеми. Розробити поелементну 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)», подати в табл. 10 площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця 10 – Площа приміщень для здійснення обслуговування в ЗРГ

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

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 табл. 11.

Таблиця 11 – Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи	Оборотність місяця 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 (пзаг)			748
Денна оборотність місяця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			6,24

Наступний етап роботи – визначення асортименту сніданків закладу ресторанного господарства при готелі, що необхідно подати у вигляді табл. 12.

Таблиця 12 – Асортимент сніданків у готелі «Homelike***», у м. Рівне

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 ресторани 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:

$$Noф = P / NI \quad (2.2.)$$

де $Noф$ – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

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

P – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно подати у вигляді табл. 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 (табл.14).

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, м²:

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

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

K_1 – коефіцієнт збільшення площі,

$K_1=1,10\div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу

$K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 місць);

$K_1 \rightarrow \min$ для закладів з кількома поверхами.

Таблиця 14 – 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, S_k	

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, м²:

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

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, м²;

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

Після розрахунку загальної площі закладу ресторанного господарства, що проєктується, 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 проєктують 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, $S_{нов}$, m^2 , обчислюється за формулою:

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

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

n – кількість поверхів.

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

$$a \times b = S_{нов} \quad (2.6)$$

де a – довжина будівлі, m ; b – ширина будівлі, m .

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 проєктуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур.

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

2.6. Розділ 3. Архітектура. Дизайн (20-23 сторінки)

Відповідно до вимог КБР у даному розділі здобувач має виконати такі завдання:

1. Провести передпроектні роботи:

- дослідити місце розташування готелю;
- обстежити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови (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 проєкт.

3. Визначити порядок здачі об'єкта в експлуатацію;

Розділ 3 повинен містити пояснювальну записку і графічні матеріали. Обсяг пояснювальної записки – до 25 сторінок, графічні матеріали – відповідно до завдання проєкту.

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

Виконання передпроектних робіт. Під час проведення передпроектних робіт, здобувач має визначити принципові архітектурно-будівельні та інженерні рішення за проєктом, а саме:

– розробити попередні концептуальні архітектурні пропозиції;

– обґрунтувати місце розташування готелю на земельній ділянці та умови будівництва;

– визначити інженерні характеристики готелю.

2.6.1. 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 проєктується, 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 проєктування 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.

2.6.2. 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 вулиці тощо;

- 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:

$$S_d = n_3 \cdot N \quad (2.7)$$

де n_3 – 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:

- зона під будівництво, $S_{пов}$;
- упорядкований майданчик перед входами в приміщення господарського і житлового призначення $S_{ум} = \dots m^2$ (не менше $0,2 m^2$ на одного мешканця);
 - 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 ;
 - зона озеленення загальною площею $S_{оз} = m^2$, $S_{оз} = S_d \cdot 0,55 m^2$;
 - 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);
 - господарські і 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);
 - розворотний майданчик площею $S_{рм} = \dots m^2$ (рекомендовані розміри $6m \times 6m \dots 12m \times 12m$);
 - пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу шириною \dots м, пішохідні доріжки шириною \dots м), загальною площею $S_{тк} = \dots m^2$;
 - малі архітектурні форми (альтанки, літні майданчики закладів ресторанного господарства, павільйонів тощо), $S_{маф} = \dots m^2$;
 - будівлі наявної забудови $\dots m^2$ (протипожежні відстані між будівлями 10 – 15 м).

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до табл. 15.

Таблиця 15 – 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.

2.6.3. Характеристика будівлі

Готель, що проєктується (під час виконання проєктів 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 здобувач надає копію паспорта технічного стану будівлі.

Проєктована 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 ізольована 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 прийнятний 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.

2.6.4. Інженерні системи проєктованого готелю

На основі визначеного місця будівництва закладу, що проєктується, 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.

2.6.5. 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, проєктується тепловпункт 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 місцеве опалення за рахунок променевих панелей (каміню, інше). У приміщеннях: потрібно влаштувати повітряну систему опалення із автоматичною

системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30-60%.

2.6.6. 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, паром з ... приміщень.

У приміщеннях (...), де планується встановлювати теплове устаткування, що має значне виділення тепла та присутні газоподібні забруднювачі повітря, слід передбачити місцеві вентиляційні відсмоктувачі.

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

2.6.7. 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 відповідатимете 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.

2.6.8. 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 заготівельних цехах \varnothing ... мм (розмірами ...x ... мм), у доготівельних 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 – жируловлювача.

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.

2.6.9. 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 чотири провідну кабельну лінію напругою 380/220В.

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 380В і освітлювальні з напругою 220В. 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.

2.6.10. Система газопостачання (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 сталеві (інше) труби \varnothing ... мм високого тиску. На ввіді газопроводу у заклад потрібно встановити газовий лічильник.

Внутрішню розводку до ... цехів та теплопункту рекомендується виконувати з сталевих газопровідних труб \varnothing ... мм пофарбованих жовтою емалевою фарбою. В місцях підключення газових приладів слід встановлювати запірні газові крани.

2.6.11. Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій

В закладі, що проєктується 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 таких 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 і додатково вказати на можливість їх перенесення в межах об'єму будівлі.

2.6.12. 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 проєктованому готелі. Розроблене рішення інженерних систем закладу наводиться в описовій формі.

2.7. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого 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.

2.7.1. Зовнішня архітектурна композиція

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

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

Заходи благоустрою реалізовані в таких елементах:

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

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 і технічні рішення (підсвічування, змінний формат, рухомий рядок, 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.

2.7.2. 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.

Подати відомості про те, чим оздоблені громадські приміщення, в якому стилі вони виконані.

Подати, якими видами виконана підлога (з керамічної плитки, паркетні, мозаїчні та бетонна.) в проєктованому закладі, та які меблі планується придбати згідно з проєктом. Також описуються місця додаткового обслуговування, якщо такі передбачені проєктом (дансинг, ігрові зали, тощо).

2.8. Управління доходами (Revenue Management)

2.8.1. Паспорт проєкту

Основні показники проєкту зведено у табл. 16.

Таблиця 16 – 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 проєкту, V_{A+B}	тис. грн.	
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	

2.8.2. Кошторис

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

$$B_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P \quad (2.8)$$

де N – потужність проєктованого закладу, місць;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних 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 2.1 зведеного кошторисного розрахунку (табл.17).

Таблиця 17 – 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, тепlopостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	
<i>Разом за главами 1-7</i>			

Продовження табл. 17

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), В_{А+Б}</i>			

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

2.8.3. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

У КБР 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 короткими висновками, що узагальнюють основні положення, викладені у розділі.

У загальних висновках здобувач в порядку основних розділів викладає найважливіші наукові та практичні результати КБР. Загальні висновки слід розділити на окремі пункти, що мають відповідати змісту, а також завданням КБР. 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 (Додаток М).

Додатки до КБР є обов'язковою частиною роботи. У разі необхідності в додатки можна винести окремі таблиці та рисунки, графіки, блок-схеми, ілюстрації тощо.

РОЗДІЛ 3

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

Важливим етапом виконання КБР є оформлення її тексту. Від того, наскільки вимогливо поставиться автор до форми своєї роботи, суттєво залежатимуть її якість, а отже, і підсумкова оцінка. Мова кваліфікаційної бакалаврської роботи – українська.

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 Roman розміром (кеглем) 14 пт, міжрядковий інтервал – 1,5; абзацний відступ 1 – 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 КБР «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до набору (вирівнювання по центру). Такі структурні частини КБР, як «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не мають порядкового номера. 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.

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 КБР 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.

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 КБР, включають до загальної нумерації сторінок. Якщо в розділі КБР одна таблиця, її нумерують за загальними правилами.

Кожна таблиця повинна мати назву, що відображає її зміст, вона має 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 потрібно. 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. Наприклад, Джерело: Складено або розраховано за [посилання на джерело].

Таблиці кожного додатка позначають окремою нумерацією арабськими цифрами з додаванням перед цифрою позначення букви додатка. Наприклад, таблиця А-1.

На всі таблиці у КБР 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. 2.1).

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 КБР, 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 КБР 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 за регіонами 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».

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 знаку рівності (=), або після знаків плюс (+), мінус (–), множення (\times).

Формули в роботі нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Нумери 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 у додатках нумерують окремо арабськими цифрами в межах кожного додатка з додаванням перед цифрою позначення букви додатка (...у формулі В.1).

Цитування та посилання на використані джерела.

При написанні КБР здобувач 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 КБР 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, «... загальний коефіцієнт споживання страв у ресторані 3,5, з них: холодні страви та закуски – 1,1; перші страви – 0,7; другі страви – 1,4; десерти – 0,3 [49, с.37]».

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 КБР 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.

Оформлення додатків.

Додатки є частиною КБР, в якій розміщують вихідні дані для проєктованого комплексу готельно-ресторанного господарства. Крім цього в додатки можна включати: наочне зображення дизайну проєктованого

комплексу; рисунки дислокації та ділянки під проектування закладу; результати маркетингового дослідження ринку проектованого закладу.

Додатки оформлюють як продовження КБР 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.

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 додержуватися 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 використаних джерел повинен складатися не менше як з 40 найменувань.

РОЗДІЛ 4

ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

Атестація бакалавра передбачає публічний захист КБР, яка є підсумком навчання за спеціальністю.

До захисту КБР допускаються здобувачі, які успішно та повною мірою виконали навчальний план.

КБР подається керівникові для перевірки у строки, визначені у завданні на виконання роботи.

Керівник надає відгук про КБР, в якому визначаються: актуальність дослідження; ефективність використаної методології; рівень застосування здобутих у процесі навчання теоретичних знань та підготовки до виконання наукових досліджень; вміння самостійно вирішувати наукові та практичні задачі; вміння логічно, послідовно, аргументовано викладати матеріал і робити висновки; перспективність запропонованих рекомендацій та висновків; недоліки роботи (за наявності) (Додаток Г).

КБР обов'язково повинна мати відгук (рецензію) рецензента. Рецензент призначається розпорядженням по кафедрі з числа викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Під час рецензування КБР рекомендується визначати:

- актуальність постановки і розроблення задачі;
- використання наукових методів дослідження;
- обґрунтованість висновків і пропозицій;
- участь здобувача у проведених дослідженнях, обробці отриманих результатів;
- вміння здобувача чітко, аргументовано викладати матеріал, правильно оформлювати його;
- недоліки щодо змістової частини роботи, оформлення.

Рецензія надається письмово і повинна містити загальний висновок щодо рекомендацій до захисту (рекомендовано або не рекомендовано) у Екзаменаційній комісії.

Подана до захисту КБР повинна мати на титульній сторінці підписи здобувача, наукового керівника, рецензента.

Захист КБР відбувається публічно на засіданні ЕК, склад якої затверджується у встановленому порядку. Здобувач готує для виступу доповідь та презентацію до неї. Під час публічного захисту здобувач доповідає і демонструє основні положення результатів дослідження, відповідає на запитання членів ЕК та інших присутніх на захисті фахівців.

Загальна оцінка захищеної роботи і рішення про присвоєння здобувачам-випускникам кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи обговорюються та приймаються членами комісії на закритому засіданні ЕК та оголошуються здобувачам головою ЕК публічно, в день захисту, одразу після закінчення засідання ЕК.

Секретар комісії протоколює процедуру захисту.

РОЗДІЛ 5

ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

Підсумкову оцінку КБР та її захисту здобувачем визначає ЕК. Результати захисту КБР оцінюються з використанням Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FХ», «F»); національної системи («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Для отримання оцінки «відмінно» КБР повинна бути бездоганною у всіх сферах: мати теоретичне та практичне значення, обґрунтовані позиції щодо проектування закладу готельно-ресторанного господарства в обраній дислокації, відповідний розрахунок вартості загально-будівельних робіт; доповідь на захисті логічна і лаконічна, представлена вільно; відгук і рецензія позитивні; відповіді на питання членів ЕК правильні.

Для отримання оцінки «добре»: тема КБР розкрита, але мають місце окремі недоліки непринципового характеру; у концепції не розкрито доцільність проектування закладу готельно-ресторанного господарства; практичне значення чітко не представлене; результати проведеного дослідження недостатньо використані при розробці дизайнерського рішення закладу; недостатньо використані інформаційні матеріали за об'єктом дослідження; мають місце окремі зауваження в рецензії і відгуку; доповідь логічна та вільно представлена; відповіді на запитання членів комісії в основному правильні.

Оцінка «задовільно» може бути поставлена якщо: тема КБР в основному розкрита, але мають місце недоліки змістовного характеру: не чітко сформульована мета роботи; мета і завдання не цілком узгоджені зі змістом роботи; розділ концепції не має критичного аналізу до доцільності проектування закладу, що охоплює тема, носить описовий характер; в організаційній частині недостатньо розкриті тенденції розвитку проекту, є надлишок описових елементів; підбір інформаційних матеріалів (таблиці, графіки, схеми) не завжди обґрунтований; висновки і пропозиції обґрунтовані

непереконливо; рецензії і відгук мають окремі зауваження; доповідь прочитана по тексту; не усі відповіді на запитання членів ЕК правильні та повні; є зауваження щодо оформлення КБР.

Оцінка «незадовільно» виставляється у випадку, якщо тема КБР розкрита поверхово і мають місце такі недоліки: нечітко сформульована мета і завдання роботи, що не погоджені зі змістом; розділи не пов'язані між собою; відсутній критичний огляд нормативних джерел та сучасних літературних джерел; аналіз виконаний поверхово, переважає описовий характер. Крім того, мають місце недоліки в оформленні роботи. Доповідь прочитана по готовому тексту. Відповіді на запитання членів ЕК неточні або неповні.

КБР до захисту не допускається, якщо вона: представлена науковому керівнику на перевірку або на іншому подальшому етапі проходження з порушенням термінів, встановлених графіком навчального процесу; написана на тему, що вчасно не була затверджена наказом по університету; не є авторською (містить значну частину запозичень / плагіату); структура не відповідає вимогам; зміст КБР не розкриває її теми; не зшита і неправильно оформлена, відсутня рецензія або відгук наукового керівника.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавча та нормативна

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація) https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація) URL : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.
3. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Чинний від 1998-07-01. URL : http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=76772.
4. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ, 1996. 27 с. (Інформація та документація) URL : https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95.
5. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди. Чинний від 2008-07-23. Вид. офіц. Київ, 2009. 58 с. (Інформація та документація). https://dnaop.com/html/40721/doc-%D0%94%D0%91%D0%9D_%D0%92.2.2-20_2008.
6. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Чинний від 2010-09-01. Вид. офіц. Київ, 2010. 58 с. (Інформація та документація). URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf>.
7. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : Фавор ЛТД, 2003. 440 с.
8. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Чинний від 2010-09-01. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
9. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>.
10. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки і споруди. Основні положення. Чинний від 2019-06-01. URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2019/03/V229-2018.pdf>

11. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування. Чинний від 2002-03-01. URL : http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=4825
12. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд. Чинний від 2010-10-01. URL : <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/62.2.-DBN-V.2.2-13-2003.-Zmina-N-1.-Budinki-i-sporudi.-S.pdf>.
13. ДБН 360.92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. Чинний від 2009-04-10. URL : <https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2018/08/DBN-360-92.pdf> .
14. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), виданих Мінекономрозвитку URL: <http://surl.li/pnixj>.

Базова

15. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
16. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
17. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1345988/>.
18. Байлик С. И. Проектування та експлуатація готелів. Київ : Альтерпресс, 2002. 374 с.
19. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник. Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
20. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
21. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. ЦУЛ, 2010. 472 с.
22. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підруч. 2-е вид. перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
23. Мостова Л. М., Новикова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства . Київ : Ліра. 2010. 388 с.
24. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ. 2011. 584 с.

25. Корж Н. В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ : Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД»Едельвейс і К» 2015. 580 с.
26. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с.
27. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
28. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підруч. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
29. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. А.Мазаракі та ін. Київ : КНТЕУ, 2008. 307 с.
30. Проектування готелів : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. 340 с.
31. Скорина Т. М., Коротун С. І., Коротун О. П., Конарівська О. Б. Міжнародна конкурентоспроможність готельних підприємств на ринку України : монографія. Рівне : видавець О.Зень, 2019. 170 с.
32. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О. І. Черевко. Харків : ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.

Допоміжна

33. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. *Бізнес Інформ.* 2021. № 6. С. 151–156. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22.
34. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
35. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
36. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
37. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в

сучасних умовах. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Сер. : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм.* 2021. Вип. 14. С. 132–141. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>.

38. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. *Knowledge, Education, Law, Management*, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.

39. Корчик Н. М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки.* Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.59–69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.

40. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С. 33–36.

41. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловійова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Оpubліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 1269, 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Ser.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

ДОДАТКИ

Додаток А
Таблиця А.1

Пропонований перелік тем кваліфікаційних бакалаврських робіт

№ з/п	Тематика
1.	Проект готелю *** ділового призначення на 50 номерів (на прикладі...)
2.	Проект готелю *** ділового призначення на 100 номерів (на прикладі...)
3.	Проект готелю *** ділового призначення на 150 номерів (на прикладі...)
4.	Проект готелю **** ділового призначення на 50 номерів (на прикладі...)
5.	Проект готелю **** ділового призначення на 100 (150) номерів (на прикладі...)
6.	Проект готелю ***** ділового призначення на 50 номерів (на прикладі...)
7.	Проект готелю ***** ділового призначення на 100 (150, 200) номерів (на прикладі...)
8.	Проект туристичного комплексу на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
9.	Проект туристично-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
10.	Проект спортивно-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
11.	Проект дитячого оздоровчого комплексу на 100 (200, 300) номерів (на прикладі...)
12.	Проект лікувально-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
13.	Проект агроготелю на 20 (30, 40, 50) номерів у сільській місцевості (на прикладі...)
14.	Проект аквателю на 50 номерів (на прикладі...)
15.	Проект аквателю на 80 (100) номерів (на прикладі...)
16.	Проект апартамент-готелю на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
17.	Проект бази відпочинку на 150 номерів (300, 400) (на прикладі...)
18.	Проект ботелю на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
19.	Проект ботокемпінгу на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
20.	Проект будинку відпочинку на 50 (150, 250) номерів (на прикладі...)
21.	Проект гірського притулку на 150 (200, 250) номерів (на прикладі...)
22.	Проект гостьового будинку у рекреаційній зоні (на прикладі...)

Продовження таблиці А.1

23.	Проект гостьового будинку у населеному пункті (на прикладі...)
24.	Проект готельно-офісного центру на 100 (150, 200) номерів (на прикладі...)
25.	Проект клубу-готелю на 50 (100) номерів у рекреаційній зоні (на прикладі...)
26.	Проект конгрес-готелю на 400 (500, 600) номерів у рекреаційній зоні (на прикладі...)
27.	Проект готелю у рекреаційній зоні (на прикладі...)
28.	Проект курортного готелю на 100 (200, 300) номерів (на прикладі...)
29.	Проект туристського готелю на 200 (400) номерів (на прикладі...)
30.	Проект готелю на 50 (100, 150) номерів (на прикладі...)
31.	Проект мотелю** на 50 (100,150) номерів на автошляху (на прикладі...)
32.	Проект мотелю*** на 50 (100, 150) номерів у передмісті (на прикладі...)
33.	Проект бутік-готелю на 50 (100, 150) номерів у (на прикладі...)
34.	Проект готелю-резиденції у передмісті (на прикладі...)
35.	Проект транзитного готелю (на прикладі...)
36.	Проект готелю на 150 номерів у передмісті (на прикладі...)
37.	Проект готелю при аеропорту на 150 номерів у рекреаційній зоні (на прикладі...)
38.	Проект міні-готелю на 50 місць у (на прикладі...)
39.	Проект пансіонату на 150 (200, 300) номерів у рекреаційній зоні (на прикладі...)
40.	Проект профілакторію на 50 (100) номерів у рекреаційній зоні (на прикладі...)
41.	Проект санаторію на 100 (150) номерів у рекреаційній зоні (на прикладі...)
42.	Проект фермерського будинку (на прикладі...)
43.	Проект готелю на 150 місць у рекреаційній зоні (на прикладі...)
44.	Проект гостьового будинку на 10 місць у сільській місцевості (на прикладі...)
45.	Проект туристичної бази на 150 (200, 250...) місць у рекреаційній зоні (на прикладі...)
46.	Проект хостелу на 150 (200, 250...) місць у населеному пункті (на прикладі...)
47.	Проект еко- готелю передмісті (на прикладі...)
48.	Проект готелю в історичному центрі (на прикладі...)
49.	Проект-готелю на 150 місць у передмісті (на прикладі...)
50.	Проект хостелу на 20 номерів у м. Вінниця (на прикладі...)
51.	Проект готелю на 80 місць номерів (на прикладі...)

52.	Проект готелю **** ділового призначення на 20 номерів (на прикладі...)
53.	Проект еко- готелю **** туристського призначення на 100 (150) місць (на прикладі...)
54.	Проект туристичної бази на 50 номерів у прибережній зоні (на прикладі...)
55.	Проект гостьового будинку на 20 номерів в гірській місцевості (на прикладі...)
56.	Проект туристичного комплексу на 150 номерів (на прикладі...)
57.	Проект міні-готелю на 10 (15,20, 25) номерів (на прикладі...)
58.	Організація виробничо-торговельної діяльності підприємства громадського харчування (на прикладі...)
59.	Організація виробничо-торговельної діяльності ресторану (на прикладі...)
60.	Організація виробничо-торговельної діяльності кафе-кондитерської (на прикладі...)
61.	Організація виробничо-торговельної діяльності кафе на 50 місць (на прикладі...)
62.	Організація виробничо-торговельної діяльності підприємства швидкого обслуговування з кавказькою кухнею на 50 місць (на прикладі...)
63.	Організація виробничо-торговельної діяльності ресторану авторської кухні (на прикладі...)
64.	Організація готельного господарства на прикладі діяльності туристичного готелю (на прикладі...)
65.	Організація технологічного процесу виготовлення напівфабрикатів (на прикладі)
66.	Організація клієнтоорієнтованого сервісу у рестораних закладах (на прикладі)
67.	Технологія та організація обслуговування туристів в етнічних ресторанах (на прикладі)

Додаток Б

Форма заяви здобувача на затвердження теми та керівника кваліфікаційної бакалаврської роботи

Завідувачу кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
к.геогр.н., доц. Коротуну С.І.
студента гр. ГРС-41
Гончарука Петра Павловича

Заява

Прошу затвердити тему кваліфікаційної бакалаврської роботи:
«Організація технологічного процесу виготовлення напівфабрикатів (на
прикладі Споживчого товариства «Живий продукт», м. Рівне)». Керівником
роботи прошу призначити к.е.н., доц. Конарівська О.Б.

Дата

Підпис

Завдання на кваліфікаційну бакалаврську роботу

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки,
молоді та спорту України
29 березня 2012 року № 334
Форми № Н-9.01

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Освітній ступень бакалавр
Спеціальність (напрямок підготовки) 241 "Готельно-ресторанна справа
(код і назва)

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

к. геогр. н., доцент Коротун С.І.
" " " 202 року

ЗАВДАННЯ
ДЛЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ

- _____ (прізвище, ім'я, по батькові)
1. Тема проекту (роботи) _____
- _____
- керівник проекту (роботи) _____
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
- затверджені наказом вищого навчального закладу від _____
2. Строк подання студентом проекту (роботи) _____
3. Вихідні дані до проекту (роботи) _____
- _____
- _____
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____
- _____
- _____
- _____
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

6. Консультанти розділів роботи (проекту)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
1 розділ			
2 розділ			
3 розділ			

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи (проекту)	Строк виконання етапів роботи (проекту)	Примітка
1			
2			
3			
4			
6			
7			

Студент _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи (проекту) _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Відгук наукового керівника на кваліфікаційну бакалаврську роботу



Національний університет
водного господарства
та природокористування

nuwm.edu.ua

**ПОДАННЯ
ГОЛОВІ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ
ІЗ ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ (ПРОЕКТУ)**

Направляється студент _____ до захисту кваліфікаційної роботи (проєкту)
(прізвище та ініціали)
за напрямом підготовки _____
спеціальністю _____
(код та назва спеціальності)
на тему: _____
(назва теми)

Кваліфікаційна робота (проєкт) і рецензія додаються.

Директор навчально-наукового інституту _____
(підпис)

Довідка про успішність

_____ за період навчання в навчально-науковому інституті _____
(прізвище та ініціали студента)
з 20__ року до 20__ року повністю виконав навчальний
план за напрямом підготовки, спеціальністю з таким розподілом оцінок за:
національною шкалою: відмінно __%, добре __%, задовільно __%;
шкалою ECTS: A __%; B __%; C __%; D __%; E __%.

Секретар навчально-наукового інституту _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Висновок керівника кваліфікаційної роботи (проєкту)

Студент (ка) _____

Керівник роботи (проєкту) _____
(підпис)
"__" _____ 20__ року

Висновок кафедри про кваліфікаційну роботу (проєкт)

Кваліфікаційну роботу (проєкт) розглянуто. Студент (ка) _____
(прізвище та ініціали)
допускається до захисту даної (ого) роботи (проєкту) в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____
(назва)

(підпис) (прізвище та ініціали)

"__" _____ 20__ року

ЗАЯВА

щодо самостійності виконання випускної кваліфікаційної роботи

Я, _____ (ПІБ),
студент(ка) _____ курсу _____ групи _____ ННІ _____ заявляю: моя випускна кваліфікаційна
робота на тему « _____
_____»

(назва роботи), яка надається в екзаменаційну комісію із захисту бакалаврської,
магістерської робіт та дипломних проектів _____

_____ (назва спеціальності)
для захисту, виконана самостійно і не містить плагіату. Всі запозичення з друкованих та
електронних джерел, у тому числі із захищених раніше випускових кваліфікаційних
робіт, кандидатських і докторських дисертацій мають відповідні посилання. Я не
використовував(ла) шахрайські методи заміни символів чи інші способи модифікації
тексту.

Я ознайомлений(а) з чинним Порядком перевірки навчальних, кваліфікаційних,
навчально-методичних та наукових робіт на наявність ознак академічного плагіату в
НУВГП та Положенням про академічну доброчесність в НУВГП, за яким виявлення
плагіату є підставою для відмови в допуску моєї роботи до захисту та застосування
відповідних санкцій (академічної відповідальності).

Дата

Підпис

Рецензія на кваліфікаційну бакалаврську роботу

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну бакалаврську роботу студента
Гончарука Петра Павловича спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Навчально-наукового інституту агроєкології та землеустрою
Національного університету водного господарства та природокористування
на тему: «Організація технологічного процесу виготовлення напівфабрикатів (на прикладі
Споживчого товариства «Живий продукт», м. Рівне)»

1. Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: _____

2. Інформаційною базою дослідження є _____

3. Актуальність теми кваліфікаційної бакалаврської роботи підтверджена / не підтверджена цифровими даними _____

4. 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. Ступінь самостійності виконання кваліфікаційної магістерської роботи відповідає встановленим правилам та вимогам (Unісеск 82.1% оригінальності).

9. Загальний висновок:

Вважаю, що кваліфікаційна бакалаврська робота студента _____ (ПІБ)

на тему _____

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

Рецензент

_____ (посада із зазначенням кафедри)

_____ (науковий ступінь, вчене звання)

_____ (підпис)

_____ (ПІБ)

Титульні сторінки кваліфікаційної бакалаврської роботи

Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА

на тему:

**"Організація виробничо-торговельної діяльності ресторану "Еліт-Рафінад",
м. Шепетівка Хмельницької області"
"Organization of production and trade activities of the restaurant "Elit-
Rafinad", Shepetivka, Khmelnytskyi region"**

освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"
спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

Виконав:	студентка 4-го курсу Дзюба О.М.
Науковий керівник:	к.е.н., доцент Конарівська О.Б.
Рецензент:	к.геогр.н., доцент, Коротун С.І.

Рекомендовано до захисту

Завідувач кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
доцент, к.геогр.н. _____ С.І. Коротун
(підпис)

Рівне – 2023

Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
до кваліфікаційної бакалаврської роботи

на тему:

**"Організація виробничо-торговельної діяльності ресторану "Еліт-Рафінад",
м. Шепетівка Хмельницької області"**

**"Organization of production and trade activities of the restaurant "Elit-
Rafinad", Shepetivka, Khmelnytskyi region"**

освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"
спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

Виконав: студентка 4-го курсу

Дзюба О.М.

Науковий керівник:

к.е.н., доцент

Конарівська О.Б.

Рецензент: к.геогр.н., доцент

Коротун С.І.

Рівне – 2023

Анотація до кваліфікаційної бакалаврської роботи

УДК 640.41

Дзюба О.М. Організація виробничо-торговельної діяльності ресторану "Еліт-Рафінад", м. Шепетівка Хмельницької області : кваліфікаційна бакалаврська робота за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Рівне : НУВГП, 2023. 60 с.

В кваліфікаційній бакалаврській роботі здійснено теоретичне дослідження основ організації закладів ресторанного господарства. Охарактеризовано заклад ресторанного господарства. Здійснено опис організаційно-виробничого процесу ресторану. Проведено аналіз управління рестораном в сучасних умовах. Надано рекомендації щодо покращення організації виробничо-торговельної діяльності ресторану.

Ключові слова: індустрія гостинності, ресторани заклади, виробничо-торговельна структура, управління, організація, проектування, ресурси, персонал.

In the qualifying bachelor's thesis, a theoretical study of the foundations of the organization of restaurant establishments was carried out. The establishment of the restaurant industry is characterized. The description of the organizational and production process of the restaurant was carried out. An analysis of restaurant management in modern conditions was carried out.

Key words: *hospitality industry, restaurants, production and trade structure, management, organization, designing, resource, staff.*

/

© О.М. Дзюба, 2023

© НУВГП, 2023

ЗМІСТ

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

2.2.1.2. 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 (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

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

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

3.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Висновки

Список використаної літератури

Додатки

Креслення

Приклад вступу до кваліфікаційної бакалаврської роботи
ВСТУП

Готельно-ресторанний бізнес в Україні є однією з основних складових туристичної індустрії за обсягом матеріальних та фінансових ресурсів, ось тому актуальність обраної теми КБР пояснюється дуже стрімким зростанням попиту на послуги закладів готельно-ресторанного господарства. А заклади, які виконані як найбільш комфортні для потенційних споживачів будуть користуватися найбільшим попитом, тому розроблення проекту закладу готельно-ресторанного господарства саме сімейного типу буде актуальним та доцільним.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної бакалаврської роботи є проєкт готелю з приміщеннями житлової групи (номер стандарт) та рестораном європейської кухні (гарячий цех), сандвіч-бар.

Предметом дослідження є проєктування закладу готельно-ресторанного господарства сімейного типу на 30 місць у місті Рівне.

Метою написання кваліфікаційної бакалаврської роботи є розробка проєкту сімейного готелю на 30 місць у місті Рівне. Для виконання визначеної мети роботи необхідно виконати такі завдання:

- розробити концепцію сімейного готелю, що проєктується у місті Рівне;
- розрахувати площу забудови даного готелю сімейного типу;
- розробити всі необхідні послуги, які надаватиме готель сімейного типу, аналізуючи конкурентні переваги;
- провести розрахунки по ресторану з європейською кухнею, розрахувати гарячий цех ресторану, а також розробити сандвіч-бар;
- розробити дизайн інтер'єру сімейного готелю, що проєктуватиметься у місті Рівне;
- визначити інженерно-будівельне рішення готелю сімейного типу;
- розробити організаційну структуру сімейного готелю;
- визначити та провести всі необхідні розрахунки по персоналу сімейного готелю;
- провести прогнозування на наступні 5 років основних економічних показників діяльності сімейного готелю, що проєктується у місті Рівне.

Методи дослідження, які використовувалися при написанні проекту: аналіз, порівняння, синтез, спостереження, експеримент, узагальнення, статистичні методи та методи бюджетування (прогнозування).

Під час написання КБР були використані наступні матеріали: монографії вітчизняних та зарубіжних науковців, підручники, посібники, періодичні наукові видання, карта міста Рівне, Інтернет ресурси, статистичні дані по місту Рівне. Інформаційною базою для написання проекту готелю сімейного типу була нормативна документація: ДБН, ДСТУ, відповідні до теми Закони України, СанПіН, а також статистичні збірники.

Практичне значення КБР полягає в тому, що розроблена робота буде надавати можливість проводити забудову нового закладу готельно-ресторанного господарства сімейного типу у місті Рівне.

Новизною у КБР є розробка концепції будівництва сімейного готелю у місті Рівне, проведення всіх необхідних розрахунків по будівництву нового закладу готельно-ресторанного господарства сімейного типу на 30 місць.

За результатами написання КБР опубліковано три наукових праці, з яких: 1 стаття [28] та 2 тези [30-31] як результат участі у науково-практичних конференціях.

КБР складається з 69 сторінок, з яких 50 сторінок основного тексту, 2 рисунків, 30 таблиць, креслення та 20 додатків.

Приклад загальних висновків до кваліфікаційної бакалаврської роботи

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В першому розділі кваліфікаційної кваліфікаційної роботи визначено та розроблено концепцію закладу, що проектується. Визначено, що сімейний готель, який буде проектуватися у місті Рівне, буде знаходитися за адресою: вул. Драгоманова, 31. Тип закладу (за об'єктом та предметом проекту) – сімейний готель з рестораном європейської кухні та сендвіч-баром. Готель буде розрахований на 13 номерів, 30 місць.

До вестибюльної групи приміщень готелю сімейного типу «Homelike» відноситимуться: вестибюль сімейного готелю, приміщення для приймання та розміщення споживачів, приміщення, де буде зберігатися багаж, приміщення гардеробної, санвузли, відділення зв'язку, бюро обслуговування споживачів.

Об'єктом кваліфікаційної кваліфікаційної роботи є проект приміщень житлової групи з номерами типу «стандарт», тому до приміщень даної групи будуть входити: номер стандартний (двомісний), номер стандартний (трьохмісний), номер стандартний двокімнатний (чотирьохмісний), коридор, вітальня, приміщення побутового обслуговування. У сімейному готелі «Homelike» не буде одномісних номерів, оскільки їх можна не передбачувати у готелях сімейного типу, так як розраховані на відвідувачів з дітьми.

Розраховано загальну площу приміщень побутового та торговельного призначення сімейного готелю «Homelike», яка буде становити 60,0 м². До даних груп приміщень будуть входити такі приміщення: приміщення пральної, хімчистки та прасування одягу; салон краси; каси квитків; дитячий міні-магазин, сувенірний кіоск.

Загальна площа приміщень культурно-дозвіллевого призначення сімейного готелю «Homelike» буде становити 75,0 м². До даних груп приміщень будуть входити такі приміщення: конференц-зал, приміщення для обслуговування дітей (ігрова кімната, для залишення дітей під наглядом няні, для приготування дитячого харчування – для дітей до 1 року).

Розраховано загальну площу адміністративних груп приміщень сімейного готелю «Homelike», що проектується у місті Рівне, яка буде складати 47,0 м².

Ресторан при сімейному готелі «Homelike» буде розрахований на 50 місць, оскільки як зазначалося в концепції для готелів такого типу за кількістю посадкових місць розраховуються на обслуговування не тільки всіх проживаючих, а й відвідувачів місцевої зони відпочинку міста Рівне. Тому сумарне число посадкових місць ресторану вдвічі перевищує число спальних місць в сімейному готелі. У готелі сімейного відпочинку також будуть організовані спеціальні зали, кухні, які будуть забезпечувати дитяче харчування. В ресторані буде європейська кухня. В сімейному готелі також буде передбачений сендвіч-бар на 20 місць. У роботі розроблено меню, виробничу програму, розраховано площі виробничих приміщень ЗРГ при сімейному готелі, описано процес обслуговування споживачів.

З проведених розрахунків у першому розділі КБР, враховуючи, що готель матиме 3 поверхи, розміри ділянки під будівництво сімейного готелю «Homelike» у місті Рівне, становитимуть 20,0 м x 32,5 м, а саме 650,0 м².

У другому розділі описано дизайн сімейного готелю, архітектурні рішення, характеристика будівлі, описано та розраховано інженерні системи, враховуючи оновлені тарифи на електроенергію, опалення, водопостачання. Визначено, що за даними зведеного кошторисного розрахунку загальна сума витрат на будівництво сімейного готелю «Homelike» буде складати 155556,58 тис грн.

У третьому розділі охарактеризовано організацію роботи персоналу сімейного готелю «Homelike», яка буде здійснюватися за допомогою лінійної структури управління готелем 3*.

Розраховано суму основних фондів сімейного готелю «Homelike», яка буде становити 57675,0 тис грн. Фонд оплати праці з розрахунку на 1 працюючого сімейного готелю у місті Рівне на 1 місяць 4446,949 грн, а на рік – 53363,39 грн. Враховуючи те, що в закладі, що проектується у місті Рівне, буде всього 13 номерів, обсяг реалізації готельних послуг даного закладу, буде становити 6480,0 од.

Розраховано дохід (виручку) від реалізації готельних послуг сімейного готелю «Homelike» 3*, що проектується у мсті Рівне, який становитиме 4168,8 тис. грн. Середня ціна за номери даного сімейного готелю становитиме 750,00 грн, в той час як ціна за стандартний номер двомісний – 550,00 грн, за стандартний номер трьохмісний – 750,00 грн та за стандартний двокімнатний номер чотирьохмісний – 950,00 грн.

Обсяг реалізації продукції власного виробництва ресторану та сандвіч-бару сімейного готелю у місті Рівне за місяць становитиме

2081,271 тис грн, а купівельні товари – 1669,8 тис. грн.. Разом по ресторану та сандвіч-бару – 3751,071 тис грн. плановий роздрібний товарообіг ресторану та сандвіч-бару сімейного готелю за місяць буде становити 3751,071 тис грн, а за рік – 45012,85 тис грн. Витрати сімейного готелю «Homelike» на електроенергію, водопостачання та тепlopостачання, враховуючи нову вартість на дані тарифи з 15.09.2018 року для юридичних осіб, буде становити 1470,3 тис. грн., в тому числі: на електроенергію – 919,56 тис грн, на опалення – 347,03 тис грн та на водопостачання – 203,71 тис грн.

З проведених розрахунків основних результатів діяльності сімейного готелю «Homelike» визначили, що рентабельність послуг становитиме 20,3%, необхідний чистий прибуток – 6563,0 тис грн, а плановий чистий прибуток – 5987,7 тис грн. Плановий товарооборот сімейного готелю «Homelike» за період з 2019 по 2023 роки буде становити 302205,9 тис грн, чистий прибуток – 38038,7 тис грн, амортизаційні відрахування – 18583,9 тис грн.

В результаті проведених розрахунків у третьому розділі кваліфікаційної кваліфікаційної роботи ми визначили, що запланований період окупності сімейного готелю «Homelike», що проектується у місті Рівне, становитиме 9,9 років.

Приклад оформлення використаних джерел відповідно до ДСТУ
8302:2015

Книги:

Один автор:

Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. . 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.

Два автори:

Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2019. 346 с.

Три автори:

Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.

Чотири і більше авторів:

Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торгово-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. Харків : Світкниг, 2014. 411 с.

Без автора:

Україна у цифрах 2021: стат. зб. / Державна служба статистики України. Київ: Консультант, 2022. 48 с.

Автореферати дисертацій:

Левадна К.Ю. Формування крос-культурної компетентності майбутніх менеджерів готельного бізнесу: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 13.00.04. НАН України; Київськ. Ун-т туризму, економіки і права. Київ, 2021. 26 с.

Дисертації:

Бірюкова Ю.А. Управління розвитком туристичного готельного бізнесу в Україні : дис. ... докт. філософ. 051 Економіка. Київський національний університет технологій та дизайну. Київ, 2021. 252 с.

Статті у продовжуваних виданнях (журналах)

Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58.

Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Сільськогосподарські науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С. 34-46.

Частина видання (матеріалів конференції)

Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Туризм як інструмент розвитку територіальних громад Рівненщини. Адміністративно-територіальні та економічно-просторові кордони регіонів : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. КНЕУ, 19-20 березня 2020 р. Київ : КНЕУ, 2020. С. 537-540.

Електронні ресурси

Книги

Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: <ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf> (дата звернення: 10.11. 2023).

Законодавчі документи

Про туризм : Закон України від 15.09.1995 № 325/95-ВР. Редакція від 16.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 15.11.2023).

Періодичні видання

Neave H. Deming's 14 Points for Management: Framework for Success. Journal of the Royal Statistical Society. Series D (The Statistician). 2012. Vol. 36, № 5. P. 561–570. URL: <http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf> (Last accessed: 02.11.2023).

Сторінки з веб-сайтів

Guest Relation Manager. URL: <https://www.profguide.io/professions/guest-relation-manager.html> (Last accessed: 02.11.2023).