

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою
Державного університету
«Житомирська політехніка»
протокол від 26 листопада
2025 р. № 11

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**для підготовки, виконання та захисту
бакалаврських кваліфікаційних робіт**

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

факультет бізнесу та сфери обслуговування
(назва факультету)
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи
(назва кафедри)
17 листопада 2025 р., протокол № 6

Розробники: д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК,
д.е.н., професор Альона КЛИМЧУК, к.е.н., Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомир - 2025

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 2

Методичні рекомендації для підготовки, виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2025. – 108 с.

Розробники:

Галина ТАРАСЮК, д.е.н., професор, декан факультету бізнесу та сфери послуг

Альона КЛИМЧУК, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Віталіна КАЛЕНСЬКА, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Рецензенти:

ВИГОВСЬКА Наталія Георгіївна – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри фінансів та цифрової економіки

ПОСТОВА Валентина Вікторівна – к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету

Затверджено Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування (протокол № 11 від «26» листопада 2025 р.)

Методичні рекомендації призначені для забезпечення підготовки, виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт здобувачами освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Методичні рекомендації містять загальні рекомендації щодо виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт, вимоги до оформлення роботи та супровідних документів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 3

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. Етапи виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	12
2. Структура та обсяг бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	18
3. Вимоги до оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	76
4. Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	83
5. Оцінювання бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	85
Додатки.....	87

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 4

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» / J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Однією із можливих форм атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи.

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

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

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

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

Кваліфікаційна робота передбачає систематизацію, закріплення, знань здобувачів, розвитку навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 5

застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань пов'язаних з темою роботи.

Метою кваліфікаційної роботи є систематизація і поглиблення знань здобувачів, розвиток навичок виконання техніко-економічних та технологічних, є закріплення та систематизація теоретичних знань, практичних умінь і професійних компетентностей, набутих у процесі навчання, для їх застосування при розробленні комплексного проекту закладу готельно-ресторанного господарства.

Відповідно до цього **метою** підготовки кваліфікаційної роботи є:

- поглиблене вивчення особливостей функціонування регіонального ринку послуг готельно-ресторанного бізнесу;
- обґрунтування концепції, архітектурно-планувальних, сервісних і технологічних рішень проєктованого засобу розміщення;
- формування організаційно-економічної моделі функціонування готелю та закладів ресторанного господарства при ньому;
- розрахунок економічної ефективності проєкту, визначення структури витрат, джерел фінансування та терміну окупності інвестицій;
- розвиток умінь адаптувати сучасні управлінські, економічні та дизайнерські рішення до реальних умов господарської діяльності підприємств туристичної сфери.

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

- дослідження регіонального ринку послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- обґрунтувати доцільність проєктування закладу готельно-ресторанного бізнесу;
- представити концептуальне рішення готелю;
- з моделювання сервісно-виробничого процесу готельно-ресторанного підприємства, що проєктується;
- обґрунтувати бізнес-процеси обслуговування споживачів з урахуванням функціональної специфіки готелю;
- обґрунтувати концепт закладів ресторанного господарства при готелі, їх структуру та організацію роботи;
- визначити склад приміщень за усіма групами;
- визначити площу приміщень у складі кожної з групи та загальну;
- провести розрахунок певної групи приміщень закладу готельно-ресторанного господарства (згідно із завданням);
- спроектувати заклади ресторанного господарства при готелі;
- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому засобі розміщення;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 6

- обґрунтувати об'ємно-планувальні рішення готелю;
- розробити інженерні рішення готелю;
- розробити пропозиції щодо дизайну прилеглої території (інтер'єрів);
- скласти кошторис витрат на загально-будівельні роботи;
- визначити порядок здачі об'єкта в експлуатацію;
- визначити загальну площу підприємства гостинності та розробити об'ємно-планувальне рішення проектного готелю;
- розрахувати кошторис закладу готельно-ресторанного господарства;
- обґрунтувати організаційно-правову форму створюваного готелю;
- відповідно до обраної організаційно-правової форми підприємства представити перелік документів та визначити алгоритм дій для здійснення державної реєстрації суб'єкта господарювання;
- спроектувати організаційну структуру готелю з урахуванням організаційно правової форми та категорії суб'єкта господарювання;
- визначити загальний обсяг капіталу проектного готелю, в тому числі за джерелами формування;
- розрахувати загальний обсягу реалізованих послуг стратегічних господарських підрозділів готелю на перший рік створення за видами діяльності;
- розробити план доходів, витрат, в тому числі податків, прибутків на перший рік створення готелю;
- оцінити ефективність інвестицій, визначити термін окупності проекту.

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

Виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи 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,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 7

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 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 (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

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

СК 08. Здатність розробляти, просуvaluвати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 8

споживачів

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

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

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

СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.

СК 15. Здатність організовувати надання дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

СК 16. Здатність застосовувати міжнародний досвід збільшення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.

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

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

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

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

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

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

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 9

комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРН 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.

ПРН 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 10

способу життя.

ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно планувальні рішення підприємства галузі.

ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.

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

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

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

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

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

Методичні рекомендації розроблені відповідно до вимог підготовки фахівців ОС «Бакалавр», що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» і призначені для надання допомоги

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 11

здобувачам при виконанні бакалаврської кваліфікаційної роботи згідно чинних стандартів вищої школи України.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 12

1. ЕТАПИ ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Організаційно процес виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи складається з наступних етапів:

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

Вибір теми наукового дослідження, призначення керівника цього дослідження

Підготовка до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи, представленої на здобуття освітнього ступеня «бакалавр», починається з вибору теми та призначення кафедрою керівника дослідження. Вибір теми бакалаврської кваліфікаційної роботи здійснюється здобувачом індивідуально, відповідно до рекомендованої кафедрою тематики (*Додаток А*).

Теми бакалаврських кваліфікаційних робіт розробляються професорсько-викладацьким складом кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з урахуванням вимог кваліфікаційних характеристик фахівців ОС «Бакалавр»,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 13

напрямів наукової роботи кафедри та запитів стейкхолдерів. Щорічно теми бакалаврських кваліфікаційних робіт коригуються та уточнюються з урахуванням змін, що відбуваються в 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 повинна включати об'єкт дослідження (готель, бізнес-готель, апартамент готель, мотель, гостьовий будинок, та т. ін.) та назву підприємства, на базі якого здійснюється дослідження.

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

При виборі теми необхідно враховувати її актуальність; наявність інформаційної бази; можливість отримання й опрацювання фактичного матеріалу; наявність власних наукових опрацювань та пов'язати тему бакалаврської кваліфікаційної роботи. Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи має відповідати спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Збір фактичних матеріалів здійснюється в період переддипломної практики.

Організаційно тема бакалаврської кваліфікаційної роботи і науковий керівник закріплюються за здобувачом відповідним наказом, що формується на підставі особистих заяв здобувачів (**Додаток Б**).

Складання календарного плану виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи

Календарний план виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи формується з урахуванням затвердженого графіку навчального процесу та закріплюється у завданні на бакалаврську кваліфікаційну роботу, яке підписується науковим керівником та здобувачом (**додаток В**).

Підбір літератури та її вивчення

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

Ознайомлення з опублікованими за темою бакалаврської кваліфікаційної роботи науковими працями починається одразу після розробки ідеї, тобто задуму наукового дослідження, який знаходить своє відображення в робочому плані. Починати пошук варто з нової та сучасної літератури. Орієнтовно не

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 14

менше, ніж 50 % використаних джерел має бути за останні 5 років.

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

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

Робочий план розробляється самостійно здобувачом за участі керівника з урахуванням вимог до структури та змісту до бакалаврської кваліфікаційної роботи, визначених даними методичними рекомендаціями.

Керівник бакалаврської кваліфікаційної роботи сприяє проведенню досліджень у інший спосіб, зокрема:

- рекомендує необхідну літературу, довідкові, нормативні, статистичні й архівні матеріали та інші джерела з теми;
- проводить систематичні консультації;
- оцінює зміст виконаної бакалаврської кваліфікаційної роботи як частинами, так і в цілому;
- дає згоду на представлення бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту.

Таким чином, керівник бакалаврської кваліфікаційної роботи здійснює наукову й методичну допомогу, систематично контролює виконання роботи, вносить певні корективи, дає рекомендації про доцільність прийняття того чи іншого рішення, а також формує висновок про готовність роботи в цілому.

Збір і обробка вихідної інформації, її аналіз

Після вивчення літератури з теми і складання попереднього (робочого) плану здобувач приступає до збору практичних матеріалів на тому підприємстві, за матеріалами якого планується виконувати бакалаврську кваліфікаційну роботу. Збір необхідної вихідної інформації складається з наступних етапів.

Етап 1. Виокремлення тих показників, які необхідно визначити для розкриття всіх питань, зазначених в робочому плані бакалаврської кваліфікаційної роботи.

На цьому етапі складається зведений перелік усіх вихідних показників, які необхідні для визначення. При цьому вихідні показники, необхідні для визначення окремих питань, підлягають логічному аналізу з точки зору їх повторення, взаємозв'язку та можливості одержання подальших результатів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 15

дослідження.

Етап 2. Визначення джерел інформації.

На другому етапі визначають джерела інформації щодо кожного вихідного показника, враховуючи нормативні джерела..

Для одержання спеціальних матеріалів і даних, яких немає нормативних матеріалах, здобувач повинен самостійно виконати необхідні розрахунки.

Етап 3. Документальне оформлення зібраного матеріалу.

Зібраний матеріал підлягає упорядкуванню, тобто здобувач повинен розподілити матеріал згідно плану бакалаврської кваліфікаційної роботи. Потім проводиться відбір матеріалу з точки зору можливості та доцільності його використання в обґрунтуванні пропозицій. В процесі обробки матеріалів проводяться відповідні розрахунки, складаються таблиці, діаграми. На етапі обробки інформації слід використовувати комп'ютерні технології.

Уся одержана інформація потребує перевірки з точки зору її достовірності, логічної відповідності запланованому.

Опрацювання фактичного матеріалу за допомогою технологій комп'ютерної обробки інформації

Даний етап передбачає здійснення систематизації фактичного матеріалу, його оцінки, проведення аналізу фінансово-господарської діяльності та аналізу відповідно до теми бакалаврської кваліфікаційної роботи; 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 бакалаврської кваліфікаційної роботи, а також відповідне програмне забезпечення, що сприяє якісній обробці одержаної у процесі збору інформації.

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.

Усунення недоліків, написання остаточного варіанта роботи, оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи згідно вимог

За результатами перевірки роботи науковий керівник формує зауваження

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 16

щодо змісту, структуризації та оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи, що підлягають усуненню здобувачом. Після усунення зауважень керівника, здобувач повторно надає керівнику роботу на перевірку.

Отримання відгуку керівника

Після завершення дослідження науковий керівник засвідчує готовність бакалаврської кваліфікаційної роботи та рівень її підготовки шляхом написання відповідного відгуку (**додаток Г**), який є одним з елементів супровідної документації до бакалаврської кваліфікаційної роботи

Рецензування бакалаврської кваліфікаційної роботи (отримання внутрішньої рецензії)

Рецензування бакалаврської кваліфікаційної роботи здійснюється після надання керівником відгуку науково-педагогічним працівником кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, затвердженням розпорядженням по кафедрі. Результатом рецензування є підписана рецензія, форма якої наведена у **додатку Д**. У рецензії відзначається рівень підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи, а також існуючі зауваження по змісту та оформленню роботи. Критичні зауваження підлягають усуненню здобувачом за погодженням з науковим керівником.

Проходження перевірки на наявність плагіату у роботі

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

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

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

Підготовка презентації / ілюстративного матеріалу за матеріалами бакалаврської кваліфікаційної роботи

Для забезпечення наочності представлення результатів дослідження під час публічного захисту здобувач готує ілюстративний матеріал та / або презентацію за матеріалами проведеного дослідження. Конкретний склад та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 17

змістове наповнення ілюстративного матеріалу / презентації узгоджується з науковим керівником. У ілюстративному матеріалі / презентації повинні міститися лише ті дані, які є в основному змісті бакалаврської кваліфікаційної роботи

Остаточне оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи та її здача на кафедру

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

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

Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи на засіданні ЕК

Останнім етапом є публічний захист бакалаврської кваліфікаційної роботи. Для захисту здобувач готує доповідь загальною тривалістю до 5 хвилин та відповідний ілюстративний матеріал / презентацію. Результати захисту фактично є підсумковою атестацією здобувача.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 18

2. СТРУКТУРА ТА ОБСЯГ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

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

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

Бакалаврська кваліфікаційна робота повинна мати чітку та логічну побудову, послідовність та завершеність. *Рекомендований обсяг основного змісту (без додатків та списку літератури) бакалаврської кваліфікаційної роботи має становити 80-95 аркушів тексту формату А-4. Орієнтовний розподіл сторінок по структурі роботи наведений в табл. 1.*

Таблиця 1

Орієнтовна структура бакалаврської кваліфікаційної роботи

Структурний елемент	Орієнтовна кількість сторінок	Примітка
1	2	3
Титульний аркуш	1	Додаток Е Номер на стор. не вказують
Завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу		
Анотація	1	Додаток Ж Цій сторінці номер не присвоюється
Зміст	1	Додаток И Зміст починається зі стор. 2 (нумерація)
Вступ: Актуальність теми, мета бакалаврської кваліфікаційної роботи, завдання бакалаврської кваліфікаційної роботи, об'єкт дослідження, предмет дослідження,		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 19

Продовження табл. 1

1	2	3
методи дослідження, інформаційні джерела дослідження, практичне значення одержаних результатів, апробація результатів дослідження, структура бакалаврської кваліфікаційної роботи	2-3	Додаток К
Основна частина:		
РОЗДІЛ 1	8-10	
Висновки до розділу 1	1-2	
РОЗДІЛ 2	25-28	
Висновки до розділу 2	1-2	
РОЗДІЛ 3	20-23	
Висновки до розділу 3	1-2	
РОЗДІЛ 4	18-20	
Висновки до розділу 4	1-2	
Висновки до роботи	2-3	Додаток Л
Список використаних джерел, кількість	60-70	Додаток М
Додатки		Ілюстрована дислокація місця проектування закладу Карта місцевості Дизайнерське рішення закладу Інші додатки – на розсуд здобувача та керівника
Супровідні документи:		Вкладаються в файл, який підшивається під обкладинку бакалаврської кваліфікаційної роботи

Титульний аркуш (1 стор.) є першою сторінкою бакалаврської кваліфікаційної роботи і виступає повним джерелом бібліографічної інформації, яка необхідна для обробки та ідентифікації документів, має містити назву затвердженої на кафедрі теми бакалаврської кваліфікаційної роботи, шифр групи, прізвище, ім'я та по-батькові здобувача з підписами завідувача кафедри та наукового керівника; прізвище, ініціали та підпис рецензента. Титульна сторінка виконується за зразком, наведеним у **Додатку Е**.

Анотація (1 стор.) – призначена для першого знайомства з бакалаврською кваліфікаційною роботою і вміщує коротку інформацію, яка розкриває сутність і зміст роботи. Її виконують трьома мовами. Одну анотацію пишуть обов'язково українською мовою, другу та третю іноземними мовами на вибір здобувача (англійською, німецькою, французькою або іншою мовами). Анотації повинні бути лаконічними, стислими і точними, обсягом не більше однієї сторінки комп'ютерного тексту з інформацією про зміст і результати дослідження

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 20

викладеного у кваліфікаційній роботі бакалавра. Вони складаються за формою з таким змістом:

- прізвище та ініціали здобувача;
- тема бакалаврської кваліфікаційної роботи;
- ступінь вищої освіти, галузь знань та спеціальність, університет та рік захисту;
- основні ідеї, результати і висновки по роботі;
- ключові слова.

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.

Приклад анотації наведено у *Додатку Ж*.

Зміст (1 стор.) бакалаврської кваліфікаційної роботи 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, яка фактично є першою сторінкою. 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. Останнє слово кожного заголовку продовжується крапками з відповідним номером сторінки у крайньому правому положенні в рядку. Зміст слід подавати у формі «авто змісту», що спрощує здійснення перевірки кваліфікаційної роботи на відповідність встановленим вимогам. Приклади написання змісту бакалаврської кваліфікаційної роботи наведено в *додатку И*.

Вступ (2-3 стор.) бакалаврської кваліфікаційної роботи слід розкривати актуальність теми, елементи наукової новизни, вихідні дані для розроблення проекту, мету, завдання, об'єкт, предмет та методи дослідження, практичну цінність здійсненого дослідження. Слід чітко формулювати мету кваліфікаційної роботи лаконічно розкривати завдання, які необхідно вирішити для її досягнення.

Основна частина вступу повинна включати:

- розробку вимог до характеристик об'єкта проектування;
- вибір і обґрунтування оптимальності технічних рішень або теоретичних та експериментальних методів досліджень поставлених завдань;
- вибір та обґрунтування можливих варіантів технічної реалізації та методів розрахунків параметрів елементів (електричних схем, механічних елементів на міцність та ін.);

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 21

- експериментальні дослідження, розробку методики досліджень, опис експериментального обладнання, аналіз результатів експерименту;
- маркетингові дослідження з теми бакалаврської роботи;
- пропозиції та заходи щодо забезпечення охорони праці, техніки безпеки, охорони довкілля;
- загальні висновки щодо відповідності отриманих результатів завданню на бакалаврську роботу та висунутим вимогам, можливість впровадження або застосування результатів.

Кожен структурний елемент вступу має бути виділеним (див. приклад – **Додаток К**).

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

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

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

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

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

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

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

Слід чітко формулювати мету роботи, лаконічно викладати завдання, які необхідно виконати для її досягнення. Доцільно виділити нові наукові положення або практичні рекомендації, які запропоновані у дослідженні здобувачем особисто, а також види їх апробації. Виклад змісту кожного питання кваліфікаційної роботи має бути доказовим, пояснюваним та науково аргументованим. Теоретичні положення повинні ґрунтуватися на

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 22

конкретних матеріалах. Якщо за результатами дослідження здобувач виступав на здобувачських наукових конференціях, брав участь в інших наукових заходах, має публікації в наукових виданнях, це слід зазначати у вступі.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, які породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення. Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є готельно-ресторанна сфера під якою розуміється проєктування нового закладу надання послуг готельно-ресторанного господарства населенню регіону.

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

Предмет дослідження – деталізація функцій управління процесом або явищем, що міститься в межах об'єкта.

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

Наприклад, ...Предметом дослідження є теоретико-методологічні та практичні аспекти забезпечення функціонування та надання послуг ділового призначення у проєктованому закладі готельно-ресторанного господарства у м. Київ, Київської області

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

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

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані Державної служби статистики України (наприклад, Міністерства економічного розвитку і торгівлі), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, а

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 23

також дані, отримані в результаті маркетингового дослідження регіону для виконання кваліфікаційної роботи.

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

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

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

Апробація результатів роботи і публікації. Оприлюднення результатів попередніх наукових досліджень, що склали основу кваліфікаційної роботи (проєкту), наводять інформацію про наукові та науково-практичні конференції, семінари, у яких брав участь автор, а також вказують наявність публікацій у наукових журналах, збірниках наукових праць, матеріалах і тезах конференцій, семінарів та ін.

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

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

Наприклад: Кваліфікаційна робота викладена на 60 сторінках загального тексту. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел із 77 найменувань, містить 5 таблиць, 7 рисунків, 2 додатки, 1 креслення.

Основна частина бакалаврської кваліфікаційної роботи

Зміст проведеного здобувачом дослідження розкриває основна частина бакалаврської кваліфікаційної роботи, яка складається із двох розділів та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 24

висновків. В розділах основної частини бакалаврської кваліфікаційної роботи докладно викладаються теоретична і аналітична частини й узагальнюються результати дослідження. Зміст розділів основної частини повинен відповідати темі бакалаврської кваліфікаційної роботи та цілком її розкривати. Ці розділи повинні показати уміння здобувача логічно й аргументовано подавати матеріал, виклад і оформлення якого повинні відповідати вимогам, що висуваються до друкованих робіт.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. (8-10 сторінок)

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

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

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

У підрозділі необхідно:

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 25

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

Таблиця 2

**Функціональні характеристики підприємств
готельного господарства м. Києва**

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

Діяльність проектного закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Таблиця 3

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

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

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

Таблиця 4

Концептуальне рішення готелю « _____ », у місті _____

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 26

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

Продовження табл 4.

Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна	SPA -	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 27

		зала	центр		
Режим роботи					
Торгівля					
Тип	Призначення	Режим роботи			
		по днях		по годинах	
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів				

Під час розроблення концептуального рішення готелю необхідно:

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

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

Висновки до розділу 1

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

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

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Розділ бакалаврської кваліфікаційної роботи, пов'язана із визначенням організаційно-технологічних параметрів суб'єкта господарської діяльності - готелю, що проектується, передбачає:

- *проектування приміщень у розрізі основних груп:* приймально-вестибюльна група, житлова група, культурно-дозвіллеві, фізкультурно-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.

2.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 28

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 проектного закладу.

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

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

2.1.2. Житлова

До приміщень житлової групи готелю належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. У структурі житлової групи приміщень площа номерів становить 50 – 70%.

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

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

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

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 29

представити у таблиці 5 загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-11 Готелі.

Таблиця 5

Склад і площа житлової групи приміщень

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

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

У складі готелю передбачають відповідно до його ємності приміщення побутового обслуговування, під час проектування яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 і ВСН 54, а площі брати з таблиці 6.

Таблиця 6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

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

Приміщення побутового обслуговування розміщують біля вестибюлю, вони мають із ним безпосередні зв'язок. Їх передбачають у готелях місткістю 50 місць і більше.

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

Для організації відпочинку туристів готелю проектують відповідну матеріально-технічну базу (кінотеатри, танцювальні зали, клуби, бібліотеки, боулінг-центри, більйардні, тощо). Вибір типів та видів приміщень залежить від місцевих умов у можливостей з урахуванням інтересів і побажань гостей.

Приміщення бібліотеки проектують як кілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури. Більйардні розміщують в

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 30

холах на поверхах. Кімнати для дитячих розваг у готелі проектують як одну або дві кімнати. Виставкові зали у готелі проектують як окремі приміщення або облаштовують із цією метою вестибюль.

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

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

Таблиця 7

Склад і площі приміщень побутового обслуговування	
Приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	
-	
Дозвілєво-анімаційні приміщення	
-	
Спортивно-оздоровчі приміщення	
-	
Корисна площа приміщень	

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.2.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проектують у надземних поверхах, як правило, забезпечують природним освітленням, інтенсивність якого має відповідати СанПіН 42-123-5777-91. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готелю. До адміністративної групи приміщень належать: дирекція, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний, інженерно-технологічний відділи. Склад і площу адміністративних приміщень необхідно представити в таблиці 8.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 31

Таблиця 8.

Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	
Бухгалтерія	
Корисна площа приміщень	

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. Це приміщення: побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські. Приміщення господарського та складського призначення повинні мати окремий вхід.

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

Таблиця 9.

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	
Пункт дрібного ремонту речей	
Медичний пункт	
Складські приміщення	
Корисна площа приміщень	

2.3. Сервіс (Service)

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

2.3.1. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)

Проектування SPA, Wellness-послуг передбачає створення для клієнтів комфортних умов оздоровлення, досягнення гарного вигляду. Необхідно підібрати спектр послуг SPA, Wellness для проектованого закладу враховуючи світові тенденції розвитку потреб клієнтів. Сучасний стан організації надання SPA-послуг представлений різними моделями (американська модель, австрійська модель, німецька модель, азіатська модель, слов'янська модель),

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 32

які мають особливості, й випускному кваліфікаційному проєкті доцільно запропонувати якусь із них.

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

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

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

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

Сервіс у готелях, крім розміщення та харчування, включає й інші елементи, спрямовані на задоволення потреб у розвагах, веселому змістовному відпочинку, емоційному розвантаженні. У сервісній діяльності та готельному обслуговуванні виникають нові напрями івентивної та анімаційної діяльності.

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

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

Конференц-сервіс (організація проведення конференцій, семінарів,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 33

тренінгів, презентацій) передбачається у готелях ділового призначення. Його можна проектувати в підприємствах, що планують обслуговувати цей контингент серед інших клієнтів.

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

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

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

У цьому підпункті визначено такі завдання:

- розробити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- 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 проєктованих закладів.

Структуру закладів ресторанного господарства у готелі визначають з урахуванням:

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

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

- вестибюль,
- туалетні кімнати,
- гардероб,
- аванзалу,
- торговельну залу,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 34

- бари.

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

Представити в таблиці 10 площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця 10

Площа приміщень для здійснення обслуговування в 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 таблиці 11

Таблиця 11

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 35

Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз	6,24
---	------

Наступним етапом роботи, є визначення асортименту сніданків закладу ресторанного господарства при готелі, що необхідно представити у вигляді таблиці 12.

Таблиця 12

Асортимент сніданків у готелі «_____»

Назва сніданку	Особливості
Англійський	Кава, чай з молоком або вершками, фруктові соки, тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви, комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад, джем сливовий.
Американський	Кава, фруктові та овочеві соки (з льодяною водою). Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка. Вівсяна або манна каша. М'ясні страви, яєчня (жовток підсмажений або рідкий).
Дієтичний	Страви на пару. Сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сірієлс зі знежиреним молоком або йогуртом. Стандартний набір напоїв, а також знежирене гаряче або холодне молоко.

Виробнича програма є надзвичайно важливим розділом плану роботи підприємства, оскільки вона виражає зміст його основної діяльності та засоби досягнення стратегічної мети.

Для розробки виробничої програми закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- визначити прогнозовану денну кількість страв.

Для даних розрахунків концептуальне меню приймається за основу.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{заг}} \cdot k \quad (2.2.)$$

де $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектного закладу, осіб (дані табл.13);

k – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиці 13.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 36

Таблиця 13

Погруповий розподіл страв ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
<i>Холодні страви та закуски:</i>	1,58	1182
рибні	0,4	299
м'ясні	0,47	352
салати	0,55	411
кисломолочні продукти	0,16	120
<i>Гарячі закуски</i>	0,17	127
<i>Супи:</i>	0,35	262
прозорі	0,07	52
заправні	0,25	187
...	...	...
<i>Другі гарячі страви:</i>	0,88	658
рибні	0,22	165
м'ясні	0,44	329
...	...	...
<i>Солодкі страви та гарячі напої:</i>	0,52	389
<i>Всього</i>	3,5	2618

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу та зводиться до таблиця 14.

Таблиця 14

Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 748 відвідувачів
<i>Гарячі напої:</i>	л		
чай		0,01	7,6
кава		0,035	26,2
какао		0,005	3,8
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	37,5
мінеральна вода		0,04	30,0
натуральний сік		0,02	15,0
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,03	22,4
пшеничний		0,02	15,0
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,2	150
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,007	5,2
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	37,5
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,2	150
<i>Пиво</i>	л	0,025	19
<i>Цигарки (пачка)</i>	шт.	0,1	75

На підставі даних таблиці 13 та 14 складається денна виробнича програма

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 37

майбутнього закладу (таблиця 15).

Таблиця 15

Виробнича програма ресторану на 120 місць

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Фірмові страви		
згідно ТТК	Салат “Гніздечко” (селера, філе куряче, огірок маринований, печериці, майонез)	30	150
	Холодні страви і закуски	1182	
згідно ТТК	“Рибний смак” (морський окунь х/к, лимон, зелень)	22	120/40/15
155	Салат “Дніпро” (судак смажений, помідори свіжі, маслини, салат, лимон, петрушка)	23	150
...	...	...	...
і т.д.			

Таблиця 16

Виробнича програма ресторану на 120 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
Вино-горілчані вироби		
Портвейн червоний «Ліва дія»	30	0,1
...	...	...
Фруктові води	75	
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	25	0,5
...	...	...
Мінеральні води	30	
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	30	1,0

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

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (2.3.)$$

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

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

P – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно представити у вигляді таблиці 17.

Таблиця 17

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 38

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

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

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

Таблиця 18

Склад і площа приміщень закладу

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

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

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (2.4)$$

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 39

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

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (2.5)$$

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

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

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

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

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

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

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

Площа поверху будівлі, $S_{нов}$, m^2 , обчислюється за формулою:

$$S_{нов} = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.6)$$

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

n - кількість поверхів.

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

$$a \times b = S_{нов} \quad (2.7)$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

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

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 40

площ відповідних геометричних фігур.

Висновки до розділу 2

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

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

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

1. провести перед проектні роботи:

- дослідити місце розташування готелю;
- обстежити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови чи реконструкції (системи водо-, електро-, газо-, теплопостачання, водовідведення, телекомунікацій, ін.), виявити можливість підключення будівлі закладу готельно-ресторанного господарства до наявних мереж або обґрунтувати необхідність влаштування автономних систем;
- визначити наявність та оцінити стан: під'їзних шляхів, благоустрою території, будівель і споруд на ділянці будівництва закладу готельно-ресторанного господарства, рекреаційних ресурсів, природних та антропогенних ландшафтів, озеленення, малих архітектурних форм тощо.

2. розробити інженерні рішення готелю:

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

3. визначити порядок здачі об'єкта в експлуатацію;

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

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

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

- розробити попередні концептуальні архітектурні пропозиції;
- обґрунтувати місце розташування готелю на земельній ділянці та умови будівництва;
- визначити інженерні характеристики готелю.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 41

3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

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

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

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

Основні принципи що беруться до уваги під час будівництва готельної споруди, такі:

1. споруда повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту;
2. слід враховувати природо-кліматичні чинники;
3. архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готелю не повинно бути надмірно дорогим;
4. під час проектування готелю велику роль відіграють рекламні міркування: оформлення фасаду, розташування вітрин торгових та розважальних центрів готелю, та ін.;
5. планувальне рішення готелю повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування та належний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам;
6. будинки повинні відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним та екологічним нормам і рекомендаціям;
7. слід дотримуватися умови економічного процесу будівництва.

Розроблене об'ємно-планувальне рішення надається в описовій формі.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

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

У вирішенні архітектурного стилю будівлі можна використовувати

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 42

архітектурні стилі різних епох – від стародавніх до сучасних залежно від спрямування готелю та взятої за основу концепції.

При описі земельної ділянки необхідно вказати:

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

- архітектурний стиль забудови мікрорайону;

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

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

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

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

- площу ділянки під будівництво, $S_0, м^2$, яка розраховується за формулою:

$$S_0 = n_3 \cdot N \quad (3.1.)$$

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

N – кількість місць у закладі, місце.

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

На ділянці під будівництво виокремлюють такі зони:

1. зона під будівництво, $S_{пов}$;

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

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

4. зона озеленення загальною площею $S_{оз} = \dots м^2$, $S_{оз} = S_d \cdot 0,55 м^2$;

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

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

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

8. пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 43

шириною м, пішохідні доріжки шириною ... м), загальною площею $S_{\text{тк}} = \dots \text{м}^2$;

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

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

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до таблиці 19.

Таблиця 19

Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

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

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

3.3. Характеристика будівлі

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

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

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

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

У вирішенні внутрішнього простору, повинні бути враховані такі вимоги:

- відповідна заблокованість приміщень, група житлових приміщень ізолювана від інших груп;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення заблоковані з житловим корпусом;
- у будівлі забезпечені умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 44

- система відчинення, фіксації і зачинення дверей централізованого входу забезпечувати безперешкодний вхід до будівлі;
- відповідно до місткості та поверховості закладу встановлена кількість пасажирських ліфтів, один з яких повинен бути вантажний;
- розмір приміщень вестибюльної групи повинен бути прийнятий з урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі;
- під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій слід передбачити запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі готелю.

3.4. Інженерні системи

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

Система опалення

Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва):

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № ... по вул. ..., (ЛЕП);
- Мережа водопостачання – міський водогін Ø (діаметр) 200...1000 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови;
- Мережа каналізації – районний колектор Ø (діаметр) 500...1500 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. ... на відстані ... м від ділянки будівництва;
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ ... (котельні, тощо) Ø (діаметр) 200...1000 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови;
- Мережа газопостачання – ГРП-№ ... по вул.

Інформацію про характеристики і розміщення інженерних систем на території, прилеглої до ділянки будівництва, отримують з копіювання топогеодезичної зйомки в службі районного архітектора, у місцевому ЖЕО чи ЖЕК, шляхом безпосереднього обстеження ділянки.

У випадку відсутності будь якої з інженерних мереж в розділі

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 45

характеристика інженерних систем будівлі слід передбачити автономні системи забезпечення.

Інженерні характеристики закладу

Для отримання технічних умов на приєднання об'єкта будівництва до інженерних мереж необхідно визначити експлуатаційні показники проекту закладу ресторанного господарства за укрупненими питомими показниками.

Витрати електроенергії

Загальні витрати електроенергії підприємством, P , кВт, визначаються за укрупненим показником $P_{жН}$. (ДБН В.2.5-23-2010)

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{рт} \times S_{рт} + P_{в} \times N_2 + P_{фо} \times S_{фо} + P_a \times S_a + P_{г} \times N_{г}) \times T \quad (3.2.)$$

$P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житлової частини готелю, кВт/місце;

N – кількість місць у готелі;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження функціональних закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{рт}$ – питоме навантаження функціональних підприємств роздрібно торгівлі, кВт/м²;

$S_{рт}$ – площа підприємства роздрібно торгівлі, м²;

$P_{в}$ – питоме навантаження функціональних приміщень видовищного призначення, кВт/м²;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{фо}$ – питоме навантаження функціональних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_a – питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/м²;

S_a – площа аптек, м²;

$P_{г}$ – питоме навантаження функціонування приміщень гаража (відкритої автостоянки), кВт/місце;

$N_{г}$ – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів готелю на рік, дб.

Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (3.3.)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³×°C) ($q_6=3,5254 \times 10^{-7} \div 3,2674 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 46

$$V_{\sigma} = S_n h_3 + \sum_{i=1}^{n-1} S_i \times (h_1 + h_2), \quad (3.4.)$$

де S_i – площа i -го поверху будівлі закладу ресторанного господарства, m^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м (h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху, при наявності горищного поверху – $1/3$ висоти поверху в коньку);

S_n – площа покрівлі (для суміщеної покрівлі), технічного поверху або горища, m^2 ;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год.;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^{\circ}C$.

Витрати тепла на вентиляцію

Витрати тепла на вентиляцію, $Q_v, G_{\text{кал}}$, обчислюються за формулою:

$$Q_v = q_v \times V_{\sigma} \times T_0 \times \Delta t \quad (3.5.)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання $1 m^3$ повітря для вентиляції на $1^{\circ}C$, $G_{\text{кал}}/(m^3 \times ^{\circ}C)$ ($q_v=6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);

V_{σ} – будівельний об'єм будівлі, m^3 (формула 2.4.);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год.;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $^{\circ}C$.

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами необхідно представити в таблиці 20.

Таблиця 20

Вихідні дані для розрахунку вентиляційних систем

Приміщення	Площа, m^2	Висота, м	Об'єм, m^3	Витрати повітря на вентиляцію, m^3	
				припливна	витяжна
Житлова група					

Продовження табл. 20

Приймально-вестибюльна					
------------------------	--	--	--	--	--

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 47

...					
разом				Σ	Σ

Витрати води

Загальні витрати води, $B_{заг}$, $м^3$, розраховуються за укрупненим показником за формулою:

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} \times U}{1000} \times T + B_n \quad (3.6.)$$

у тому числі гарячої води:

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} \times U}{1000} \times T \quad (3.7.)$$

Витрати води на полив території:

$$B_n = \frac{B_k \times S_d \times \tau \times T_n}{710} \quad (3.8.)$$

де B_z - загальні витрати води комплексом, $м^3$;

q_u^{tot} - норма витрат води у середню добу, л/добу-місце (згідно з нормативами для готелів з санвузлами в кожному номері загальні витрати холодної води складають 250 л, в т.ч гарячої води 150 л);

U – кількість місць в готелі, місць;

T - кількість робочих днів на рік, діб (365 днів);

B_n - витрати води на полив території;

B_k - норма витрат води одним краном, за годину, $м^3$ ($B_k=1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d - площа ділянки під будівництвом, $м^2$;

τ - час роботи поливного крану на добу (2 год.);

T_n - період поливу території протягом року (≈ 187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, $м^2$;

Об'єм стічних вод $B_{стіч}$, $м^3$ розраховується:

$$B_{стіч} = p \times B_{заг} \quad (3.9.)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік = 0,85 - 0,9.

Інженерні системи проектного готелю

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

Теплопостачання передбачається від зовнішнього (внутрішнього (автономного) джерела – ТЕЦ (опалювального котла, інше). Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C. В закладі, якщо необхідно, проектується тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 48

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%.

Система вентиляції та кондиціонування

Систему вентиляції закладу необхідно розробляти згідно СНиП 2.04.05-91. В закладі у ... приміщеннях варто організувати природну вентиляцію повітря.

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

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

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

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

Система водопостачання

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

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

Система поділятиметься на: протипожежну (СНиП 2.01.02-85) – з

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 49

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 тепlopункті (інше) з оцинкованих (інше) труб $\varnothing$... мм.

Система каналізації

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

В закладі необхідно організувати зовнішню і внутрішню системи каналізації.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 50

будівлі.

Місцеві очисні установки в закладі обслуговуються штатом самого підприємства за регламентом, специфічним для кожної установки в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

Система енергопостачання

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

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

Електричні мережі варто поділити на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі потрібно виконувати окремо. Групові щити силової мережі слід розташовувати поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальну мережу підключають за магістральною (інше) схемою, силову – за радіальною (інше).

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

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

Система газопостачання

(лише для закладів, в яких передбачене встановлення газового устаткування)

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

Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 51

охоронну).

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

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

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

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу:

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

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

Автоматизація інженерного обладнання

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

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

Виокремити функції диспетчеризації, які будуть реалізовані у проєктованому готелі.

3.5. 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, в будови приміщень закладу)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 52

необхідно дотримуватись архітектурного стилю існуючої будівлі.

Зовнішня архітектурна композиція

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

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

Заходи благоустрою реалізовані в таких елементах:

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

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

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

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

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

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

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

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

Представити, чим виконана підлога в проєктованому закладі, та які меблі будуть присутні. Також описуються місця додаткового обслуговування, якщо

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 53

такі передбачені проектом (дансинг, ігрові зали, тощо).

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено в таблиці 21.

Таблиця 21

Паспорт проекту

№ 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_z		
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	
8.	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	м ³	
9.	Капітальні витрати на проекту, $B_{А+Б}$	тис. грн.	
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	

3.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення закладу готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $B_{ЗБР}$, тис.грн., які визначаються за формулою 3.10.:

$$B_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P \quad (3.10.)$$

де N – потужність проектного закладу, місць;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

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

Вартість загальнобудівельних робіт, $B_{ЗБР}^{заг}$, тис. грн., є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторисного розрахунку.

Таблиця 22

Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення	Розмір витрат, тис. грн.
--------	---------------	------------------------------	--------------------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 54

		вартості, %	
<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	$B_{згзбр}$
2.2.	Електротехнічні роботи	6-8	
2.3.	Сантехнічні роботи	5-6	
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2-3	
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	
<i>Разом за главою 2</i>		100	
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	
<i>Разом за главами 1-7</i>			
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	
<i>Разом за главами 1-9</i>			
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			
<i>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), B_{A+B}</i>			

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

3.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

У бакалаврській кваліфікаційній роботі потрібно визначити порядок

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 55

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.

Висновки до розділу 3

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

РОЗДІЛ 4. ДОХОДИ. ФІНАНСОВІ РЕЗУЛЬТАТИ. (18-120 сторінок)

4.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Різноманітність форм та організаційно-правових видів власності ускладнюють і актуалізують проблему вибору найприйнятнішої та найефективнішої.

Організації зі здобуттям статусу юридичної особи функціонують відповідно до законодавства. В Україні основними формами підприємницької діяльності є товариства, кооперативи та приватні підприємства.

Обґрунтування організаційно-правового статусу готелю

На вибір форми організаційно-правової діяльності впливають такі чинники: складність створення, оподаткування, вірогідність банкрутства, розподіл прибутків, можливість інвестування, зміни власника, ліквідність, тривалість життєвого циклу, відповідальність, контроль.

Важливе значення має також аналіз чинного законодавства. Процес створення готелю відбувається відповідно до встановленої процедури на підставі Господарського кодексу України.

Структура передбачених законодавством України організаційно-правових форм:

- Громадянин, як суб'єкт господарювання: фізична особа підприємець (ФОП);
- Господарськими товариствами визначаються підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами або громадянами шляхом об'єднання їхнього майна: товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), товариство з додатковою відповідальністю (ТДВ), повне товариство (ПТ), акціонерне товариство (ПАТ), командитне товариство (КТ);
- Підприємства колективної власності: кооператив;
- Приватні підприємства та інші види підприємств на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 56

державне комерційне підприємство, підприємство з іноземними інвестиціями, іноземне підприємство;

- Організаційно-правові форми об'єднань підприємств: асоціація, корпорація, консорціум, концерн, державне та комунальне господарське об'єднання.

Завдання. Відповідно до обраної організаційно-правової форми підприємства розробити алгоритм дій під час державної реєстрації суб'єкта господарювання залежно від його організаційно-правової форми.

Розроблення організаційної структури

Внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Завдання. Сформуванати перелік документів, які регламентують працю персоналу проектного підприємства, і розробити такі документи:

1. основний документ, що регламентує діяльність підприємства (установчий договір, статут);
2. положення про підрозділи (на вибір);
3. посадова інструкція (на вибір).

Положення про будь-який структурний підрозділ складається з таких розділів: загальні положення, завдання, функції, права, відповідальність, взаємовідносини з іншими підрозділами.

Посадова інструкція складається з таких розділів: загальні положення, завдання та обов'язки,

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу готелю та закладів ресторанного господарства представити у вигляді схеми, розподіливши на внутрішні та зовнішні документи.

Завдання. Спроектувати організаційну структуру готелю з урахуванням організаційно-правової форми та категорії суб'єкта господарювання.

Проектуючи організаційну структуру готелю та закладу ресторанного господарства, необхідно обґрунтувати:

- функції, які виконуватиме підприємство (конкретизувати за змістом діяльності проектного підприємства);
- параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і працівників, що підпорядковуватимуться певному менеджеру);
- кількість структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язки між підрозділами.

В управлінській практиці підприємств готельного та ресторанного господарства найпоширеніші такі типи організаційних структур: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна.

Важливою складовою управління підприємством є формування штатного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 57

розпису.

Проектант повинен засвоїти, що перед складанням штатного розпису підприємства потрібно виконати підготовчу роботу:

- визначити необхідну чисельність працівників проектного підприємства;
- спроектувати організаційну структуру.

Завдання. Сформувати штатний розпис проектного підприємства відповідно до сформованої організаційної структури.

4.2. Капітал

Капітал - це один із факторів виробництва, усе те, що використовується для виробництва, але безпосередньо не споживається в ньому (за винятком повільної амортизації). На відміну від інших факторів виробництва, землі й природних ресурсів, капітал складається з раніше виробленого продукту. Отже, капітал підприємства становлять його основні засоби та персонал який буде задіяний у виробництві.

У цьому розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи здобувачу необхідно визначити потребу в основних засобах, виходячи з особливостей проектного готелю (тип, спеціалізація, категорія, розмір тощо), конкретизувати їх обсяги та структуру для забезпечення господарської діяльності. Наступним кроком буде економічного обґрунтування створення готелю буде планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їхньої праці.

Основні засоби

Основні засоби - це матеріальні активи, очікуваний строк корисного використання яких більше одного року з моменту введення в експлуатацію, вартістю понад 6000 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зношенням. На баланс проектного готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Для виконання розрахунків у цьому підпункті розділу необхідно узагальнити та використати дані з розділу 2 (п. 2.5 «Кошторис») та оцінити вартість необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

- будівлі, споруди визначаються як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначаються у розрахунку 25-30% вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші визначаються у розрахунку 5-10% вартості капітальних витрат на будівництво.

Оцінку вартості основних засобів здобувачу необхідно здійснити у такій

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 58

послідовності:

- визначити склад та кількість необхідних для готелю основних засобів на основі розрахунків, здійснених у розділі 2 проекту;
- розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів;
- зарахувати основні засоби, що проектують для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизації за рік загалом;
- визначити річну суму амортизації у готелі загалом.

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів за умови детального визначення переліку основних засобів у структурних господарських підрозділах готелю (індивідуальне завдання керівника випускного кваліфікаційного проекту) визначається під час проходження *виробничої* та *переддипломної* практики. Джерелом інформації є прайс-листи підприємств із продажу обладнання та оснащення для готелів, ЗРГ, структурних підрозділів, що потребують спеціального устаткування (н-д, конгрес-центр, SPA-салон тощо).

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних активів узагальнюють у формі таблиці 23.

Таблиця 23

Склад і первісна вартість основних засобів
та інших необоротних матеріальних активів готелю «...» на ... рік

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, ти			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
1. Будівлі				
2. Споруди				
3. Передавальні пристрої				
4. Машини та обладнання, у тому числі:				
4.1. Холодильне обладнання				
4.2. Механічне обладнання				
4.3. Теплове обладнання				
4.4. Торговельне обладнання				
4.5. Вимірювальні прилади				
4.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади				
4.7. Телефони				
5. Транспортні засоби				
6. Інструменти, прилади, інвентар				
7. Меблі				
8. Інші				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 59

На основі узагальнених планових показників обсягу, складу, структури та первісної вартості основних засобів та інших необоротних активів потрібно розрахувати суму їх амортизації, яку нараховують на наявні необоротні активи у перший рік створення готелю.

Сума амортизації є, з одного боку, елементом планових поточних витрат, з іншого - джерелом фінансування відтворення основних засобів та інших необоротних активів у подальшій діяльності готелю.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів готелю загалом доцільно здійснювати за прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗ_{пв}) мінус ліквідаційну вартість (ОЗ_{лв}):

$$A = (OZ_{пв} - OZ_{лв}) / T \quad (3.1.)$$

У практичній діяльності готелів ліквідаційна вартість основних засобів становить 3-5% первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів.

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів і загалом по готелю оформлюють у формі табл.

Таблиця 24

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів готелю «...» на ... рік

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис. грн.
Будівлі		25-30	
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі		5	
Інші		4	
Разом	-	-	

Суму амортизації слід врахувати, визначаючи собівартість послуг під час планування поточних операційних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень готелю.

Персонал та оплата праці

Високий рівень обслуговування в готелі, його імідж суттєво залежать від якісного складу персоналу та культури обслуговування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 60

Мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового складу персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Планування чисельності персоналу готелю здійснюють за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

Плануючи чисельність персоналу, потрібно визначити його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків, отриманих у попередніх розділах проекту, на основі:

- виробничо-експлуатаційної програми засобу розміщення;
- виробничої програми ЗРГ;
- проектування технологічних процесів виробництва та обслуговування в готелі, ЗРГ та інших господарських підрозділах із визначенням робочих місць;
- встановлення режиму роботи структурних підрозділів готелю і, зокрема, із надання додаткових (платних) послуг;
- організаційної структури готелю з урахуванням взаємозв'язків з ієрархії управління між структурними підрозділами.

Завдання. Розрахувати плановий фонд заробітної плати працівників готелю на плановий рік та представити результати у вигляді таблиці 25.

Таблиця 25

Плановий фонд заробітної плати працівників готелю

№ пор.	Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Фонд основної заробітної плати	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн.	Фонд заробітної плати (місячний, річний)
1.	Адміністративно-управлінський персонал					
	Разом:					
2.	Операційний персонал					
	Разом:					
3.	Допоміжний персонал					

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 61

Продовження табл. 25

	Разом:					
4.	Разом місячний фонд заробітної плати					
5.	Разом річний фонд заробітної плати					

У проекті плану з праці для створюваного готелю необхідно передбачити додаткову преміальну складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати та надбавки вже визначено у штатному розписі.

Для проектуваного готелю приймемо за умову, що преміальна частина передбачатиметься лише за наявності прибутку в першому році роботи. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Розрахунки необхідно оформити у вигляді таблиці 26.

Таблиця 26

Планування преміального фонду готелю на ... рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної оплати (тарифна частина), грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал		20 – 40	
Основний операційний персонал		30 – 50	
Допоміжний персонал		10 - 30	
Разом			

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутку, представити в таблиці 27.

Таблиця 27

Фонд оплати праці готелю «...» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	
Місячний фонд додаткової заробітної плати	
Разом місячний фонд оплати праці	
Річний фонд основної заробітної плати	
Річний фонд додаткової заробітної плати	
Разом річний фонд оплати праці	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 62

Кінцевим етапом виконання цього розділу є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю. Результати розрахунків плану з праці потрібно узагальнити в таблиці 28.

Таблиця 28

План з праці готелю на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, осіб	
основний операційний персонал, осіб	
допоміжний персонал, осіб	
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн.	
основний операційний персонал, тис. грн.	
допоміжний персонал, тис. грн.	
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн.	
основний операційний персонал, тис. грн.	
допоміжний персонал, тис. грн.	
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн.	
основний операційний персонал, тис. грн.	
допоміжний персонал, тис. грн.	
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	
- додаткова заробітна плата, %	

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Розділ випускного кваліфікаційного проекту, пов'язаний з визначенням економічних параметрів суб'єкта господарської діяльності – готелю, що проектується, передбачає:

- розроблення планових показників економічної діяльності на перший рік створення;
- планування економічного розвитку організації впродовж двох-десяти років діяльності за кількома сценаріями;
- оцінку ефективності та окупності інвестиційного проекту.

Основна мета економічного обґрунтування створення та розвитку готелю полягає у розрахунку таких обсягів матеріальних і трудових ресурсів, які дають змогу забезпечити виконання стратегічних завдань, запланованої виробничої

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 63

програми, формування оптимального розміру операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Організаційно-економічне обґрунтування проекту здійснюється з урахуванням стадії життєвого циклу, мінливості зовнішнього ринкового середовища та ризиків, що виникають у процесі створення та функціонування закладу.

На першому році створення організації запропоновано визначити економічні показники діяльності, що забезпечать вихід на ринок та досягнення:

- на першому етапі – точки беззбитковості або порогу рентабельності;
- на другому етапі – нормального рівня рентабельності.

Планування обсягів реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання)

Передбачає обґрунтування кількості місць для гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді. Заплановані обсяги діяльності засобу розміщення визначають у виробничо-експлуатаційній програмі.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надають для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання (або оборотності місця).

Під час розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники:

- планову кількість номерів певного типу у категорії в експлуатації;
- надання/організація послуг харчування;
- надання інших послуг (конгрес-центрів, фітнес-центрів, центрів-розваг, автостоянки, транспорту, зв'язку, тощо).

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) з урахуванням сезонних коливань платоспроможного попиту необхідно представити в таблиці 29.

Таблиця 29

Розрахунок обсягу реалізації слуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі на плановий рік

Категорія і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів		Коефіцієнт завантаження номерного фонду за сезонами		Обсяг реалізації послуг, людино-днів		
			міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	разом
Вища категорія, у тому числі:									
апартамент									

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 64

Продовження табл. 29

люкс									
напівлюкс									
дуплекс									
Перша категорія (стандарт), у тому числі:									
одномісні									
двохмісні									
друга категорія									
третя категорія									
Усього									

Розраховуючи обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у натуральних одиницях вимірювання (людино-добах), слід використовувати дані про структуру номерного фонду з розділу 1 «Концепція. Організація. Сервіс» випускного кваліфікаційного проекту.

Планова пропускна спроможність засобу розміщення визначається з урахуванням сезонності попиту на послуги. У кожному конкретному проекті здобувач повинен визначити сезонну хвилю коливання попиту на послуги готелів, що розташовані у різних регіонах та мають різну спеціалізацію.

Планування обсягу реалізації продукції та послуг харчування у закладі ресторанного господарства готелю.

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) значною мірою зумовлена плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ залежно від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

Джерелами інформації для обґрунтування обсягу реалізації продукції та послуг ЗРГ є дослідження та розрахунки, здійснені проектантом у попередніх розділах.

1. Виробнича програма ЗРГ (розробляють в розділі 1 проекту).

2. Обсяг і структура поточного та прогнозного попиту на продукцію та послуги ЗРГ готелю, його інтенсивність та сезонність, визначені під час маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту та обґрунтування концепції майбутнього готелю (розділ 1).

3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика, тип та клас ЗРГ (визначають та обґрунтовують під час маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту, розділ 1).

Плануючи обсяг реалізації послуг харчування у ЗРГ, приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю. Тип організації обслуговування (шведський стіл, офіціанти) здобувач обирає самостійно під час розроблення проекту в розділі 2 («Організаційно-технологічний»). Іншу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 65

частину виробничої програми ЗРГ становить обсяг виробництва страв, що обирають потенційні споживачі (гості готелю та місцеві жителі) за вільним вибором («Ala cart»).

До найвідповідальніших етапів планування обсягів реалізації послуг ЗРГ належить визначення **типових страв** і видів закупних товарів.

Типовими за групою можна визначити страви або товари, які, по-перше, матимуть найбільший попит та, відповідно, більший обсяг реалізації, по-друге, визначатимуть середню ціну в групі страв.

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни за кожною типовою назвою продукції власного виробництва ЗРГ здійснюють на підставі чинної нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, технологічні карти, технологічні інструкції), а також прийнятої в ЗРГ націнки ресторанного господарства.

Проектуючи виробничу програму закладу, здобувач самостійно визначає структуру та глибину асортименту продукції, яку пропонують для реалізації та вводять у план-меню. У плані-меню відображають перелік страв та напоїв, які планують виготовити та реалізувати впродовж дня.

Проектант повинен розрахувати план-меню за такими основними групами страв і закупних товарів: холодні закуски, перші, другі, солодкі страви, гарячі, холодні напої, кондитерські вироби, закупні товари, у тому числі алкогольні напої, пиво.

Згідно з Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції від 24.07.2002 р. № 219), заклади ресторанного господарства повинні забезпечувати наявність зазначених у меню страв, напоїв, закупних товарів упродовж усього робочого дня.

За кожною з передбачених груп страв і закупних товарів визначають **типові**, за якими у п. 3.7 «Доходи» розраховують ціну реалізації або роздрібну (продажну) ціну для розрахунку товарообороту/доходу ЗРГ у готелі.

Приклад оформлення результатів розрахунків планового обсягу реалізації послуг ЗРГ готелю подано у таблиці 30, інформаційним забезпеченням якої є результати розрахунків.

Таблиця 30

Розрахунок обсягу реалізації послуг закладу ресторанного господарства готелю на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів				
Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі:				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 66

Продовження табл. 30

сніданки				
за вільним вибором («A la cart»)				

Обсяг інших послуг, що надаються в ЗРГ, вимірюють у вартісній формі на основі структурного методу в підрозділі «Доходи».

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Доходи

Доходи відповідно до П(С)БО № 15 - збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які зумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників).

Доходи готелю - це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства.

Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності (Д(В)_{од}) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

- дохід від продажу номерів/місць (плата за проживання) (Д_{нф});
- дохід закладів ресторанного господарства та торгівлі (товарооборот) (Д_{зрг});
- доходи інших господарських підрозділів спеціального призначення залежно від типу готелю (Д_{ігп});
- інші операційні доходи (Д_{інд}).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою

$$Д(В)_{од} = Д_{нф} + Д_{зрг} + Д_{ігп} + Д_{інд} \quad (3.2.)$$

Фактором, що визначає основні операційні доходи готелю, є його цінова політика, яку потрібно обґрунтувати у випускному кваліфікаційному проекті.

Для розроблення цінової політики готелю, що створюється, необхідно провести маркетингові дослідження місткості конкретного ринку готельних послуг, динаміки кон'юнктури ринку, цін аналогічних готелів на території України, визначити відповідність цін середньоевропейській практиці.

Можливості готелю щодо реалізації послуг та отримання цільових доходів і прибутку зумовлюються місткістю ринку, станом конкуренції, динамікою кон'юнктури ринку, еластичністю попиту на послуги від ціни.

Готель за певних умов може використати позитивний вплив еластичності попиту для нарощування своєї частки ринку, зростання обсягів доходів і прибутку.

Ступінь еластичності попиту має вплив різного спрямування на обсяги

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 67

реалізації послуг: за еластичного попиту загальний обсяг доходів від реалізації зростає за умови зниження ціни, за нееластичного - знижується, оскільки втрати у результаті зниження ціни не можна компенсувати завдяки зростанню кількості реалізованих готельних послуг.

У процесі планування доходів готелю необхідно визначити ціну реалізації:

- послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі;
- послуг закладу ресторанного господарства;
- інших послуг.

Орієнтовне співвідношення основних операційних доходів та інших доходів від реалізації додаткових платних послуг готелю з урахуванням його категорії, класу ЗРГ необхідно представити у таблиці 31, яку рекомендовано використовувати під час розрахунків планового обсягу доходів у випускному кваліфікаційному проекті.

Таблиця 31

Орієнтовна структура основних груп готелю за категоріями, %

Види операційних доходів	Готелі				
	*	**	***	****	*****
Доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, у тому числі послуг ЗРГ	95,0	95,0	93,0	90,0	80,0
Операційні доходи від інших господарських підрозділів	5,0	5,0	7,0	10,0	20,0
Разом	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів готелю є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів *операційних доходів за всіма напрямками діяльності*, яку рекомендовано здійснювати за формою таблиці 32.

Таблиця 32

Плановий обсяг операційних доходів готелю на ... рік

Види доходів	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	

Витрати

Поточні витрати - найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва, сервісу та праці, якості управління обслуговуванням.

Витрати діяльності становлять вихідну базу під час формування ціни

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/J2/Б-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 68

продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток готелю, рентабельність, формування фінансових ресурсів

Під час проектування потрібно врахувати, що готель здійснює виключно операційні витрати, а також за наявності кредитів, що залучаються, - фінансові.

Розробляючи проект готелю, необхідно узагальнити планові показники його поточних витрат у вигляді таблиці 33.

Таблиця 33

Планування поточних витрат готелю ... на рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства готелю		ЗВ
2	Витрати на оплату праці		ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи		ЗВ
4	Амортизація		ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів		ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних предметів		ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		ПВ
9	Витрати на транспортування		ЗВ
10	Витрати на охорону		ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення		ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати		ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності		ПВ
14	Фінансові витрати		ПВ
	<i>Разом поточні витрати</i>		
	<i>У тому числі: умовно-змінні</i>		
	<i>умовно-постійні</i>		

Крім того, поточні витрати діяльності необхідно поділити на умовно-постійні та умовно-змінні.

Податки. Прибуток

Наступний етап обґрунтування проекту створення готелю - комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 69

СVP-аналіз. Цей метод один із найефективніших засобів планування господарської діяльності. Він дає змогу визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток готелю (сума покриття, прибуток бруто) - це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менший - про наявність збитків.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів готелю, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності.

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності проектного готелю необхідною умовою є поділ витрат на умовно-постійні та умовно змінні. Цей поділ проведено у підрозділі «Поточні витрати».

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю узагальнюють у формі таблиці 34.

Таблиця 34

Планування маржинального прибутку готелю на ... рік

№ пор.	Показники	На плановий рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	
1.1	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	
1.2	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	
1.3	Операційні доходи від інших господарських підрозділів (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	
2	Податок на додану вартість	
3	Чистий дохід	
4	Умовно змінні витрати, у тому числі	
4.1	Собівартість продукції ЗРГ	
4.2	Інші змінні витрати	
5	Маржинальний прибуток	
6	Постійні витрати	
7	Прибуток (збиток)	

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства - Податкового кодексу України, положень про

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 70

організацію бухгалтерського обліку.

Проектуючи готель, необхідно визначити прибуток до оподаткування та чистий прибуток загалом на плановий рік.

Планування прибутку готелю на перший рік створення здійснюється у такій послідовності:

- визначення необхідного (цільового) чистого прибутку;
- обґрунтування можливого чистого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності цільового та можливого чистого прибутку;
- за невідповідності необхідного та можливого прибутку - пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів за економічними показниками діяльності.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю.

Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту здобувач закладає певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків необхідний обсяг прибутку визначається як цільовий, що відповідає середньогалузевим характеристикам. Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік необхідно представити в таблиці 35.

Таблиця 35.

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік

№ пор.	Показники	20... рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	
3	Цільовий прибуток, тис. грн.	

Заключним етапом буде представлення планових основних результатів діяльності готелю на плановий рік (таблиця 36).

Таблиця 36

Планування основних результатів діяльності готелю на плановий рік

№ пор.	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	
2	Умовно змінні витрати	
3	Умовно постійні витрати	
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	
5	Податок на прибуток	
6	Чистий прибуток - можливий	
7	Рентабельність операційної діяльності, %	
8	Чистий прибуток - цільовий	
9	Чистий прибуток - плановий	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 71

Якщо *можливий* прибуток *більший* за *цільовий*, це свідчить, що розроблені здобувачом економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі *можливий* прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Якщо *можливий* прибуток *менший* за *необхідний*, це свідчить, що розроблені здобувачом економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не дають змоги досягти цільових характеристик, до яких прагне розробник проекту. У такому разі необхідно оцінити чинники, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності готелю.

Основні чинники, які впливають на прибуток та рентабельність готелю, такі:

- обсяг і структура доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення, продукції та послуг ЗРГ, оздоровчих, культурно-дозвіллевих та послуг інших господарських підрозділів;
- рівень рентабельності послуг з тимчасового розміщення та націнки ЗРГ;
- обсяг, термін введення, вартість основних засобів;
- чисельність та склад персоналу;
- прийнята система матеріального стимулювання праці;
- рівень орендних платежів, інших витрат.

Оцінка достатності обсягів отримуваних доходів і прибутків здійснюється загалом та у структурних підрозділах готелю.

У випускному кваліфікаційному проекті пропонується визначити такі показники рентабельності діяльності: рентабельність операційної діяльності, рентабельність поточних та операційних витрат. Показники рентабельності представити у таблиці 37.

Таблиця 37.

Основні показники рентабельності готелю

Назва показника	Значення
Рентабельність операційної діяльності	
Рентабельність поточних витрат	
Рентабельність операційних витрат	

3.5. Ефективність інвестицій

У системі управління реальними інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів - один із найбільш відповідальних етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначається застосуванням відповідного методу її проведення.

Базові принципи, які використовують для оцінки ефективності проекту реальних інвестицій, такі:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 72

1. Оцінку ефективності реальних інвестиційних проектів необхідно здійснювати на основі зіставлення обсягів інвестиційних витрат з одного боку, та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого. В інвестиційній діяльності він реалізується шляхом зіставлення прямих і зворотних потоків інвестованого капіталу.

2. Оцінка обсягів *інвестиційних затрат* повинна охоплювати всю сукупність ресурсів, що використовуються. Необхідно враховувати всі прямі та непрямі витрати грошових коштів (власні та залучені), матеріальні та нематеріальні активи, трудові й інші ресурси.

3. Оцінку окупності інвестованого капіталу необхідно здійснювати на основі показника «*чистий грошовий потік*».

4. Під час оцінки показників інвестиційних затрат та чистого грошового потоку потрібно проводити по теперішні вартості, тобто дисконтувати.

Розрахунок планового доходу від операційної діяльності виконують на основі врахованих темп зростання товарообороту (5%) знаходиться за формулою 3.3.:

$$TO_{пл} = TO_{баз} \times I \div 100 \quad (3.3.)$$

де $TO_{пл}$. – сума товарообігу у плановому році, тис. грн.

$TO_{баз}$.- сума товарообігу у базисному році, тис. грн.

I – темп зростання товарообігу у плановому періоді, %.

Планові показники діяльності закладу на перші одинадцять років після введення в експлуатацію необхідно представити у таблиці 38.

Таблиця 38.

Планування основних результатів діяльності готелю на перші одинадцять років його функціонування

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн.	Рівень рентабельності, %	
1 - й рік					
2 - й рік					
3 - й рік					
4 - й рік					
5 - й рік					
6 - й рік					
7 - й рік					
8 - й рік					
9 - й рік					
10 - й рік					
11 – й рік					
Разом					

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 73

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Розрахуємо розмір чистого приведенного доходу, який показує кількісний ефект в абсолютній сумі за формулою 3.4.:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB \quad (3.4.)$$

де ЧПД - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.;

i - дисконтна ставка, що використовується, визначена як десятинна дріб;

t - тривалість розрахункового періоду, днів;

n - кількість років загального розрахункового періоду.

Розрахунок суми чистого приведенного доходу проектного готелю необхідно представити у таблиці 39.

Таблиця 39.

Розрахунок чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом на 11 років

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1 - й рік					
2 - й рік					
3 - й рік					
4 - й рік					
5 - й рік					
6 - й рік					
7 - й рік					
8 - й рік					
9 - й рік					
10 - й рік					
11 - й рік					
Разом					

Розрахунок індексу дохідності проектного закладу готельно-ресторанного господарства являє собою відношення суми чистих грошових

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 74

потоків до розміру вкладених інвестицій. Даний показник за показник при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом розраховується за формулою 3.5.:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧПД_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.5.)$$

де ID – індекс доходності за інвестиційним проектом.

Визначаємо індекс рентабельності. проекту дає відповідь на питання, чи є він ефективним при певній заданій нормі дисконту. Індекс рентабельності проекту визначається в процесі розрахунку і потім порівнюється з передбачуваною інвестором нормою доходу на вкладений капітал. Якщо індекс рентабельності дорівнює необхідній інвесторові нормі доходу на капітал або більший за таку, інвестиції в даний проект є виправданими, тож може розглядатися питання про його прийняття. У протилежному випадку інвестор може відмовитися прийняти проект. Розрахунок здійснюємо за формулою 3.6.:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \quad (3.6.)$$

де IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.

Період окупності оказує з якого моменту часу (року, місяця) проект починає приносити прибуток або за скільки років вкладені інвестиції повернуться (окупляться). Період окупності визначається статистичним методом, за формулою 3.7.:

$$ПО = \frac{IB}{ЧГП_p} \quad (3.7.)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

Висновки до розділу 3

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 75

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 76

3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

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

Бакалаврську кваліфікаційну роботу друкують за допомогою комп'ютера та принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210х297 мм) з використанням текстового редактора Word з вимогами: шрифт Times New Roman розміром (кеглем) 14 пт, міжрядковий інтервал – 1,5; абзацний відступ 1,25.

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 77

Наприклад:

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

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

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

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

Оформлення таблиць і посилань на таблиці

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

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

Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на наступну сторінку. При перенесенні таблиці на наступну сторінку назву вміщують тільки над її першою частиною. Над іншими частинами друкують слова

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 78

«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:

Таблиця 2.3

Обсяги іноземного інвестування по регіонах України

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.3

Динаміка іноземного інвестування національної економіки [Джерело]

На всі таблиці у бакалаврській кваліфікаційній роботі повинні бути посилання в тексті, при цьому слово «таблиця» в тексті, де читачеві треба вказати на неї, пишуть скорочено «табл.» з номером у вигляді виразу в круглих дужках «(табл. 3.1)» або «З даних табл. 2.2 видно ...». Не варто оформлювати посилання на таблиці як самостійні фрази, в яких лише повторюється те, що міститься у підписі. У повторних посиланнях на таблиці треба вказувати скорочено слово «дивись» (див. табл. 3.1).

Оформлення рисунків і посилань на них

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

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

Рисунок повинен мати тематичну назву, яку розміщують під ним. Його позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу за винятком рисунків, поданих у додатках. Номер рисунку повинен складатися з номера розділу і його порядкового номера в межах цього розділу, між якими ставиться крапка. Крапка також ставиться після останньої цифри номера рисунку. Назву слід розмішувати безпосередньо під рисунком з абзацного відступу, вирівнюючи по центру рядка. Крапку у кінці назви рисунку ставити

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 79

не треба. Номер рисунку та його назву розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи подано один рисунок, то його нумерують за загальними правилами.

Наприклад (другий рисунок першого розділу):

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

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

Наприклад (другий рисунок в додатку В):

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

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

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

Оформлення формул і посилань на них

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 80

Наприклад:

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

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

Цитування та посилання на використані джерела

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

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

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

Загальні вимоги до цитування такі:

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

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

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

г) при непрямому цитуванні (переказі, викладі думок інших авторів своїми словами), що дає значну економію тексту, слід бути гранично точним у

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 81

викладенні думок автора, коректним щодо оцінювання його результатів і давати відповідні посилання на джерело;

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

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

Оформлення додатків

Додатки є частиною бакалаврської кваліфікаційної роботи, 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 проєктування закладу; результати маркетингового дослідження ринку проєктованого закладу.

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 82

дослідження. Перелік джерел укладають у алфавітному порядку або за порядком посилання в тексті роботи. Укладаючи його, необхідно дотримуватися вимог державного стандарту. Кожний бібліографічний запис треба починати з нового рядка, спочатку видання українською мовою, потім – іноземними.

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

Список літератури повинен складатися не менше як з 60 найменувань.

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

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

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

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

Приклад оформлення джерел у списку наведено у *додатку М*.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 83

4. ЗАХИСТ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Атестація бакалавра передбачає публічний захист бакалаврської кваліфікаційної роботи, яка є підсумком навчання за спеціальністю.

До захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі, які успішно та повною мірою виконали навчальний план.

Бакалаврська кваліфікаційна робота подається керівникові для перевірки у строки, визначені у завданні на виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Керівник надає відгук про бакалаврську кваліфікаційну роботу, 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)*.

Бакалаврська кваліфікаційна робота обов'язково повинна мати відгук (рецензію) рецензента. Рецензент призначається розпорядженням по кафедрі з числа викладачів кафедри менеджменту і підприємництва.

Під час рецензування бакалаврської кваліфікаційної роботи 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, грамотно й 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 бакалаврська кваліфікаційна робота повинна мати на титульній сторінці підписи здобувача, наукового керівника, рецензента.

Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи відбувається публічно на засіданні Екзаменаційної комісії, склад якої затверджується у встановленому порядку. Здобувач готує для виступу доповідь та ілюстративний матеріал / презентацію до неї. Під час публічного захисту здобувач доповідає і демонструє основні положення результатів дослідження, відповідає на

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/І2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 84

запитання членів Екзаменаційної комісії 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 Екзаменаційної комісії й оголошуються здобувачам головою Екзаменаційної комісії публічно, в день захисту, одразу після закінчення засідання Екзаменаційної комісії.

Секретар комісії протоколює процедуру захисту.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 85

5. ОЦІНЮВАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Підсумкову оцінку бакалаврської кваліфікаційної роботи та її захисту здобувачом визначає Екзаменаційна комісія. Результати захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт оцінюються з використанням Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F»); національної системи («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Для одержання оцінки **«відмінно»** бакалаврська кваліфікаційна робота 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 одержання оцінки **«добре»**: тема бакалаврської кваліфікаційної роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки не принципового характеру; у концепції не розкрито доцільність проектування закладу готельно-ресторанного господарства; практичне значення чітко не представлено; 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 бакалаврської кваліфікаційної роботи 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; рецензія і відгук мають окремі зауваження; доповідь прочитана по тексту; не усі відповіді на запитання членів ЕК правильні та повні; є зауваження щодо оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Оцінка **«незадовільно»** виставляється у випадку, якщо тема бакалаврської кваліфікаційної роботи 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 86

описовий характер. Крім того, мають місце недоліки в оформленні роботи. Доповідь прочитана по готовому тексту. Відповіді на запитання членів ЕК неточні або неповні.

Бакалаврська кваліфікаційна робота 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 бакалаврської кваліфікаційної роботи не розкриває її теми; не переплетена і неправильно оформлена, відсутня рецензія або відгук наукового керівника.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 87

ДОДАТКИ

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 88

Додаток А

Орієнтовний перелік тем бакалаврських кваліфікаційних робіт

1. Проєкт готелю 3* ділового призначення на 50 номерів у м. Львів / — *концепція smart-готелю для бізнес-мандрівників із цифровими сервісами самообслуговування*
2. Проєкт готелю 4* ділового призначення на 100 номерів у м. Полтава / — *концепція готелю-коворкінгу з інтелектуальною системою управління простором.*
3. Проєкт готелю 5* ділового призначення на 150 номерів у м. Вінниця / — *концепція бізнес-готелю з гібридними конференц-залами для проведення онлайн-івентів.*
4. Проєкт готелю 3* ділового призначення на 50 номерів у м. Тернопіль / — *концепція green-office hotel з енергоощадними технологіями.*
5. Проєкт готелю 4* ділового призначення на 150 номерів у м. Черкаси / ... — *концепція бізнес-готелю з інтегрованим рестораном локальної кухні та простором для нетворкінгу.*
6. Проєкт готелю 5* ділового призначення на 100 номерів у м. Дніпро / ... / ... — *концепція premium-готелю міжнародного класу з комплексом SPA & Wellness для корпоративних клієнтів.*
7. Проєкт туристичного комплексу на 100 номерів у м. Ужгород / ... — *еко-туристичний комплекс у стилі “Carpathian Heritage” з використанням місцевих матеріалів та гастрономічних традицій.*
8. Проєкт туристично-оздоровчого комплексу на 150 номерів у м. Івано-Франківськ / — *wellness-комплекс із програмами детоксу та реабілітації після стресу.*
9. Проєкт спортивно-оздоровчого комплексу на 100 номерів у м. Луцьк / ... — *центр активного відпочинку та спортивного туризму з інфраструктурою для triathlon & cycling.*
10. Проєкт лікувально-оздоровчого комплексу на 150 номерів у м. Моршин / ... — *медико-SPA центр із використанням природних мінеральних ресурсів регіону.*
11. Проєкт агроготелю на 40 номерів у сільській місцевості (Закарпатська область /) — *еко-концепція “Farm-to-Table” з локальною гастрономією та майстер-класами народних ремесел.*
12. Проєкт еко-готелю 3* туристського призначення на 100 номерів у с. Сокилець — *сталий дизайн, сонячна енергія, zero waste концепція.*
13. Проєкт гостьового будинку на 20 номерів у гірській місцевості — *еко-шале з концепцією “slow living” та локальними матеріалами будівництва.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 89

14. Проект гостьового будинку у сільській місцевості — *етно-концепція “Ukrainian Village Retreat” із фольклорними елементами в інтер’єрі.*

15. Проект бази відпочинку на 200 номерів поблизу м. Миколаїв / — *фемілі-ри조트 із концепцією сімейного дозвілля та дитячого анімаційного центру.*

16. Проект курортного готелю 3* на 300 номерів у м. Одеса / ... — *luxury seaside resort із концепцією морського wellness та морепродуктового ресторану.*

17. Проект туристичної бази на 150 номерів у прибережній зоні / — *еко-ри조트 із власною зоною пляжного спорту та кемпінгом.*

18. Проект клуб-готелю 4* на 100 номерів у рекреаційній зоні / ... — *бутік-комплекс для тематичних заходів і фестивального туризму.*

19. Проект конгрес-готелю 4* на 200 номерів у м. Київ / ... — *інноваційна концепція “Event Smart Hub” із VR-залами для міжнародних конференцій.*

20. Проект готельно-офісного центру на 150 номерів у м. Харків / — *бізнес-комплекс з інтегрованими офісами для резидентів стартап-інкубатору.*

21. Проект бутік-готелю 5* на 100 номерів у м. Дніпро / ... — *арт-концепція з галереєю сучасного українського мистецтва.*

22. Проект готелю-резиденції у передмісті на 10 номерів — *“slow hospitality” концепція для довгострокового проживання у форматі готель+клуб спільнот.*

23. Проект транзитного готелю 3* при аеропорту на 150 номерів — *smart-travel hub з цілодобовим check-in та короткостроковим розміщенням.*

24. Проект апартамент-готелю 4* на 100 номерів у м. Київ / ... — *“comfort living” концепція для digital-nomads і бізнес-резидентів.*

25. Проект профілакторію на 100 номерів у рекреаційній зоні / — *реабілітаційний центр із програмами відновлення після травм і психологічної підтримки ВПО.*

26. Проект санаторію на 150 номерів у м. Трускавець / ... — *інноваційний медико-SPA комплекс із концепцією відновлення ментального здоров’я.*

27. Проект пансіонату на 200 номерів у Карпатах / — *eco-wellness простір для сезонного сімейного відпочинку з реабілітаційними програмами.*

28. Проект мотелю на 100 номерів у передмісті Києва / ... — *road & relax концепція з кав’ярнею для автотуристів.*

29. Проект хостелу на 150 місць у м. Львів / — *міський креатив-хостел для молодіжних спільнот та мандрівників.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 90

30. Проект міні-готелю на 20 номерів у м. Черкаси / — *урбан-бутик із локальним дизайном і smart-бронюванням.*

31. Проект готелю в історичному центрі м. Кам'янець-Подільський / — *історико-культурна концепція “living museum” із тематичними номерами.*

32. Проект готелю 4* у м. Київ / — *концепція “urban comfort hotel” з інтегрованим коворкінгом, фітнес-зоною та системою smart-room control.*

33. Проект готелю 4* у м. Харків / — *інноваційний бізнес-готель із автоматизованою системою управління енергоспоживанням.*

34. Проект готелю 5* у м. Одеса / — *арт-дизайн концепція з морськими мотивами та гастрономічним акцентом на локальній кухні.*

35. Проект smart-готелю на 80 номерів у м. Ірпінь / — *модель енергоефективного розміщення з безконтактним сервісом і мобільним застосунком.*

36. Проект готелю 4* у м. Дніпро / — *поєднання функцій готелю, коворкінгу та простору для стартап-подій.*

37. Проект агротуристичного комплексу у Вінницькій області / — *екоферма з власним виробництвом органічних продуктів і кулінарними майстер-класами.*

38. Проект готелю 4* на 30 номерів у Карпатах / — *сталий туризм із повним циклом переробки відходів та енергетичною автономністю.*

39. Проект агроготелю на 25 номерів у Полтавській області / — *концепція “Slow Food Farm Hotel” із локальними гастрономами.*

40. Проект фермерського еко-комплексу у Чернівецькій області / — *модель поєднання зеленого туризму з агроосвітою для дітей та молоді.*

41. Проект “Винний бутік-готель” у Закарпатті / ... — *енотуризм із дегустаційною залом та виноградником при готелі.*

42. Проект курортного комплексу у м. Одеса / — *комплекс з морським SPA-центром, таласотерапією та healthy-кухнею.*

43. Проект готельно-рекреаційного комплексу у м. Славутич / — *концепція green recovery zone з програмами психологічного відновлення.*

44. Проект готелю 5* на 100 номерів у м. Трускавець / .. — *оздоровчий комплекс з реабілітаційним центром після бойових дій.*

45. Проект готелю 4* у термальному курорті Закарпатті / — *використання природних термальних джерел і геотермальної енергії.*

46. Проект лікувально-реабілітаційного комплексу на 80 номерів у м. Хмільник / — *синергія медичних процедур і wellness-дизайну.*

47. Проект арт-готелю у м. Львів / ... — *поєднання проживання, арт-резиденції та галереї сучасного мистецтва.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 91

48. Проект історичного готелю у центрі столиці — *концепція реконструкції архітектурної спадщини з елементами старовинного декору.*

49. Проект готелю “Military Recovery Resort” у передмісті Києва / — *центр адаптації та психологічного відновлення військових і ветеранів.*

50. Проект гастрономічного готелю 4* у м. Полтава / ... — *гастро-туристичний комплекс із рестораном регіональної кухні та кулінарною школою.*

51. Проект готелю 3* у м. Дніпро / ... — *музична концепція з міні-сценами для живих виступів і тематичними номерами.*

52. Проект готелю 4* у Карпатах / ... — *місце тиші, йоги, ментального відновлення та детоксу.*

53. Проект реабілітаційного пансіонату для ВПО на 100 місць у Чернігівській області / — *соціально орієнтований проект з інклюзивною інфраструктурою.*

54. Проект “Digital Detox Resort” на 50 номерів у лісовій зоні Житомирщини / ... — *еко-комплекс без гаджетів для відпочинку від цифрового навантаження.*

55. Проект wellness-комплексу з готелем 3* у м. Кам’янець-Подільський / — *SPA, фітнес і натуропатичне харчування на основі місцевих продуктів.*

56. Проект реабілітаційного готелю 3* у Карпатах / ... — *реабілітаційно-оздоровча зона з екопарком, аромотерапією та енергетично автономними коледжами.*

57. Проект кемпінгу на 30 мобільних будиночків — *поєднання природи та комфорту у форматі glamping з автономною інфраструктурою.*

58. Проект ботелю на 100 місць у м. Херсон / ... — *плавучий готель на Дніпрі з концепцією “eco-water living”.*

59. Проект ботокемпінгу на 50 місць у дельті Дунаю / ... — *еко-мандрівний формат для риболовлі, birdwatching і природного туризму.*

60. Проект smart-хостелу у м. Чернівці / — *інноваційний хостел з QR-бронюванням, спільною кухнею та зонами ком’юніті.*

61. Проект туристичного готелю 3* на 100 номерів у м. Хмельницький / ... — *збірна модульна конструкція для швидкого будівництва та мобільності.*

62. Проект “Green Energy Hotel” у м. Рівне / — *готель на основі відновлюваної енергетики (сонячні панелі, рекуперація тепла).*

63. Проект “Inclusive Stay Hotel” у м. Черкаси / ... — *інклюзивний простір, адаптований для осіб з обмеженими можливостями.*

64. Проект “ReStart Hotel” у м. Запоріжжя / — *перетворення старої промислової будівлі на сучасний урбан-готель у стилі loft.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 92

65. Проект “Digital Traveler Hub” у м. Львів / — *готель для digital-pomads з інтегрованими технологіями роботи та проживання.*

66. Проект “Zero Waste Resort” у м. Буковель / ... — *екологічний комплекс із системою сортування, переробки та повторного використання ресурсів.*

67. Проект акваторіально-комплексу з готелем на 25 номерів у м. Львів / — *сучасний водно-оздоровчий центр із поєднанням басейнів, SPA-зони та family-релаксу.*

68. Проект акваторіально-готелю 3* на 40 номерів у м. Чернівці / — *комплекс із термальними ваннами, водними атракціонами та готельним блоком на 60 номерів.*

69. Проект акваторіально-рекреаційного комплексу з готелем на 25 номерів у Закарпатській області / — *поєднання природних термальних джерел і сучасної wellness-інфраструктури.*

70. Проект акваторіально-курорту з готелем 45 номерів у м. Полтава / — *урбан-курорт з відкритими та критими басейнами, фітнес-зонами й ресторанами здорового харчування.*

71. Проект акваторіально-центру з готелем на 20 номерів у м. Київ / ... — *багатофункціональний водно-розважальний простір з інтерактивними гідрозонами та VR-ефектами.*

72. Проект готельно-акваторіального комплексу з готелем на 60 номерів у м. Одеса / ... — *курортний комплекс із морськими басейнами, соляними камерами та пляжною інфраструктурою.*

73. Проект акваторіально-комплексу з готелем 4* на 60 номерів у м. Харків / ... — *поєднання аквапарку, готелю й дитячої розважальної зони в концепції “відпочинок для всієї родини”.*

74. Проект еко-акваторіально-готелю з готелем на 40 номерів у м. Мукачево / — *екологічно орієнтований водно-оздоровчий комплекс на джерельній воді Карпат із енергоощадними технологіями.*

75. Проект акваторіально-рекреаційного центру з готелем на 75 номерів у м. Берегове / — *використання природних термальних ресурсів для лікувально-профілактичного туризму.*

76. Проект спортивно-акваторіального комплексу з готелем на 50 номерів у м. Дніпро / — *спортивна концепція з плавальними доріжками, дайвінг-зоною, сауною та wellness-ресторацією.*

77. Проект еко-глемпінгу у Карпатах / — *еко-простір серед гір із комфортними купольними будиночками, зонами йоги та SPA на природі.*

78. Проект глемпінг-комплексу у м. Дніпро / — *урбан-глемпінг на березі річки з поєднанням відпочинку та активного водного спорту.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 93

79. Проект глемпінгу у Хмельницькій області / — *етно-глемпінг у стилі “eco-heritage”, орієнтований на внутрішній туризм і гастрономічні тури.*

80. Проект глемпінг-готелю на 20 номерів у м. Кам’янець-Подільський / — *ніч під зорями в напівпрозорих куполах із сервісом рівня 4, поєднання історії й природи.*

81. Проект глемпінгу на 18 місць у прибережній зоні м. Одеса / — *комфортні намети з видом на море, відкритий басейн, бар просто неба, йога та пляжні вечори.*

82. Проект еко-глемпінгу у Закарпатті / ... — *поєднання карпатського етностилю, мінімалізму та природного середовища для зеленого туризму.*

83. Проект глемпінг-резиденції у Черкаській області / ... — *поєднання дикої природи, високих технологій та сервісу класу premium.*

84. Проект глемпінгу на 10 місць у Житомирській області / ... — *еко-курорт у сосновому лісі з міні-SPA, велосипедними маршрутами та локальною кухнею.*

85. Проект глемпінгу на 30 місць у Херсонській області / ... — *глемпінг серед степів з унікальною концепцією “slow travel” та мінімальним впливом на довкілля.*

86. Проект сімейного глемпінгу на 60 місць у Вінницькій області / ... — *сімейно-розважальний формат з дитячими зонами, тематичними вечорами та фуд-кортом із локальних продуктів.*

87. Проект готелю 5* на 45 номерів у м. Дніпро / — *елітний бізнес-готель преміум-класу з концепцією «Luxury & Business Harmony», орієнтований на дипломатів, бізнес-туристів і високий сервіс міжнародного рівня.*

88. Проект готелю 5* на 50 номерів у м. Київ / ... — *сучасний готель-резиденція з панорамним видом на місто, концепція “Urban Luxury” із smart-номерним фондом, SPA-зоною та rooftop-рестораном.*

89. Проект готелю 5* а 60 номерів у м. Яремче / — *лакшери-готель у стилі “mountain luxury” з приватними віллами, wellness-комплексом і гастрономічною локацією з локальних продуктів.*

90. Проект готелю 5* на 30 номерів у м. Одеса / — *курортний готель із концепцією “Seaside Elegance”, з приватним пляжем, терасами, басейнами infinity та ексклюзивним обслуговуванням.*

91. Проект готелю 5* на 35 номерів у м. Львів / — *готель у відреставрованій історичній будівлі, концепція “Cultural Luxury”, що поєднує мистецтво, архітектуру автентичність і високий рівень сервісу.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 94

Додаток Б

*Форма заяви здобувача на затвердження теми та керівника
бакалаврської кваліфікаційної роботи*

Завідувачу кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
д.е.н., проф. Альоні КЛИМЧУК
здобувача гр. ГРС-1
Іванова Івана Івановича

Заява

Прошу Вас затвердити тему бакалаврської кваліфікаційної роботи:
«Проект міні-готелю з концепцією «City wellness» на 50 місць у м. Черкаси».
Керівником роботи прошу призначити к.е.н., доц. Каленську В.П.

Дата

Підпис

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 95

Додаток В

Завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»
ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
д.е.н., проф. Альона КЛИМЧУК

« ____ » _____ 20____ р.

ЗАВДАННЯ

на бакалаврську кваліфікаційну роботу

Здобувача _____

Тема роботи: _____

Затверджена Наказом університету від « ____ » _____ 20____ р. № _____

Термін здачі здобувачом закінченої роботи

Вихідні дані роботи (зазначається предмет і об'єкт дослідження) _____

Консультанти з бакалаврської кваліфікаційної роботи із зазначенням розділів,
що їх стосуються

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв

Керівник _____

(підпис)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 97

Додаток Г

Відгук наукового керівника
**ВІДГУК НАУКОВОГО КЕРІВНИКА
НА БАКАЛАВРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Здобувача (ки) _____
(прізвище та ініціали)

представлену на здобуття ступеня вищої освіти _____ бакалавр
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

1. Робота виконана на тему: _____

2. Актуальність _____

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

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

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

Розділ 1 _____

Розділ 2 _____

Розділ 3 _____

Розділ 4 _____

5. Висновки _____

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 98

(обґрунтованість, теоретичне і практичне значення)

6. Список використаних джерел _____

(обсяг і повнота опрацювання за змістом роботи)

7. Додатки _____

(перелік додатків та повнота їх опрацювання за змістом роботи)

8. Таблиці та ілюстрації _____

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

9. Якість оформлення роботи _____

10. Загальні зауваження та опрацювання зауважень попереднього захисту _____

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

12. Висновок

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

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

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

Науковий керівник _____

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 99

Додаток Д

Рецензія на бакалаврську кваліфікаційну роботу

РЕЦЕНЗІЯ
НА БАКАЛАВРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг
Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

(ПІБ)

1. Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: _____

2. Інформаційною базою дослідження є наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених, матеріали науково-практичних конференцій з проблем менеджменту, управління діяльністю суб'єктів господарювання та аналізу економічних явищ і процесів, нормативно-правові акти України, офіційні статистичні матеріали, електронні ресурси, первинні та зведені документи, а також звітність підприємства *(необхідне підкреслити)*

3. Актуальність теми бакалаврської кваліфікаційної роботи підтверджена /не підтверджена цифровими даними *(необхідне підкреслити)*

4. Найсуттєвіший висновок, наявність самостійних розробок автора _____

5. Практична цінність розроблених питань _____

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

7. Недоліки _____

8. Загальний висновок:

Вважаю, що бакалаврська кваліфікаційна робота здобувача _____

(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)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк. 108 / 100

Додаток Е

Титульна сторінка бакалаврської кваліфікаційної роботи

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ІВАНОВ Іван Іванович
(здобувач групи ГРС-1)

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

«ПРОЕКТ МІНІ-ГОТЕЛЮ НА 50 МІСЦЬ У М. ЧЕРКАСИ»

(представлена на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / J Транспорт та послуги
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг)

Допущено до захисту
протокол № _____
від _____
зав. кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
д.е.н., проф. Климчук А.О.

Керівник роботи:
к.і.н., доц. Любченко В.В.
(наукова ступінь, вчене звання,
прізвище та ініціали)

(підпис)

Гарант освітньої програми
к.е.н., доц. Каленська В.П.
(наукова ступінь, вчене звання,
прізвище та ініціали)

(підпис)

Житомир, 2025

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк. 108 / 101

Додаток Ж

Анотація до бакалаврської кваліфікаційної роботи

Анотація

Іванов І. І. Проект міні-готелю на 50 місць у м. Черкаси – Рукопис.

Бакалаврська кваліфікаційна робота представлена на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – Державний університет «Житомирська політехніка», Житомир, 2023.

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

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

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

Annotation

Ivanov I. I. Project of a mini-hotel for 50 places in the city of Cherkasy - Manuscript.

The bachelor's qualification work is presented for obtaining the degree of higher education "Bachelor", field of knowledge 24 «Sphere of service» specialty 241 «Hotel and restaurant business» - State University «Zhytomyr Polytechnic», Zhytomyr, 2023.

The bachelor qualification work presents the design of a complex hotel and restaurant facility in Cherkasy. The work consists of 3 sections: the first section is the concept, the second section is the organization, service, and the third section is the architecture and design.

The work substantiates the form of the hotel, the contingent of consumers, the list and features of the services provided. According to the results of the study of the internal and external environment, based on the analysis of the competitive environment, the concept of the hotel was substantiated, and the operational program

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 102

was developed. The area of rooms with different functional purposes at the hotel was determined and the total area of the object was calculated, the shape of the building and the number of floors were determined. The engineering and construction solution of the object, its placement in the urban planning structure, has been determined. Design proposals for hotels and restaurants have been developed.

Keywords: mini-hotel, production program, menu, gym, restaurant, bar, design.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 103

Додаток И

Приклад оформлення змісту бакалаврської кваліфікаційної роботи

ЗМІСТ

Вступ

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ.

1.1. Концепція

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

2.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

2.1.2. Житлова

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

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.2.1. Адміністративна

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

2.3. Сервіс (Service)

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

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

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

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

3.3. Характеристика будівлі

3.4. Інженерні системи

3.5. Дизайн

3.6. Кошторис

3.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

РОЗДІЛ 4. ДОХОДИ. ФІНАНСОВІ РЕЗУЛЬТАТИ.

4.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

4.2. Капітал

4.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

4.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

4.5. Ефективність інвестицій

Висновки

Список використаної літератури

Додатки

Креслення (за необхідністю, визначено у завданні)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 104

Додаток К

Приклад вступу до бакалаврської кваліфікаційної роботи

ВСТУП

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

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

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

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

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

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 105

- дослідження інженерних характеристик спортивно-оздоровчого комплексу, проектування інженерних систем;
- розробка дизайну спортивно-оздоровчого комплексу;
- розрахунок кошторису будівництва та визначення порядку здачі об'єкта в експлуатацію;
- визначення заходів з охорони праці, техніки безпеки та цивільного захисту в спортивно-оздоровчому комплексі.

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

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

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

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

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

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

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

Бакалаврська кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Бакалаврська кваліфікаційна робота розміщується на 75 сторінках друкованого тексту, містить у собі 16 таблиць, 8 рисунків та 10 формул.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 106

Додаток Л

Приклад загальних висновків до бакалаврської кваліфікаційної роботи

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

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

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

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

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

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 107

Додаток М

Приклад оформлення використаних джерел відповідно до ДСТУ 8302:2015

Книги

Один автор:

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

Два автори:

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

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

Три автори:

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

Чотири і більше авторів:

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

або

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

Без автора:

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

Автореферати дисертацій

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

Дисертації

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

Законодавчі документи

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

Статті у продовжуваних виданнях (журналах)

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/J2/Б- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк.108 / 108

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

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

Частина видання (матеріалів конференцій)

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