

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»  
протокол від 16 грудня 2022 р.  
№ 13

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
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)

14 грудня 2022 р., протокол № 8

Розробники: д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК,  
д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК, к.т.н., доцент Андрій ЧАГАЙДА

Житомир - 2022

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 2

Методичні рекомендації для підготовки, виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2022. – 57 с.

### **Розробники:**

Галина ТАРАСЮК, д.е.н., професор, в.о. завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, декан факультету бізнесу та сфери послуг

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

Андрій ЧАГАЙДА, к.т.н., доцент., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

### **Рецензенти:**

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

ОСТАПЧУК Тетяна Петрівна – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

Затверджено Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування (протокол № 11 від «15» грудня 2022 р.)

Методичні рекомендації призначені для забезпечення підготовки, виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт студентами освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа». Методичні рекомендації містять загальні рекомендації щодо виконання та захисту

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 3

бакалаврських кваліфікаційних робіт, вимоги до оформлення роботи та супровідних документів.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. Етапи виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	11
2. Структура та обсяг бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	17
3. Вимоги до оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	50
4. Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	57
5. Оцінювання бакалаврської кваліфікаційної роботи.....	59
Додатки.....	61

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 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». 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 студентом методики проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства, вмінні професійно виконувати завдання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації сервісно-виробничих процесів, поліпшення якості кулінарної продукції та послуг, з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи готельного підприємства в цілому.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 5

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

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

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

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

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

- дослідження регіонального ринку послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- змодельовання сервісно-виробничого процесу готельно-ресторанного підприємства, що проектується;
- провести розрахунок певної групи приміщень закладу готельно-ресторанного господарства (згідно із завданням);
- спроектувати заклади ресторанного господарства при готелі;
- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому засобі розміщення;
- визначити загальну площу підприємства гостинності та розробити об'ємно-планувальне рішення проєктованого готелю;
- розрахувати кошторис закладу готельно-ресторанного господарства

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 6

інтегральна компетентність:

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

загальні компетентності:

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

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

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 7

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

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

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів

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

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

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

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

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

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанный 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 8

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

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

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

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

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

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

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

ПРН 14. Організувати 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



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 9

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 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 студенту на доопрацювання. До захисту перед Екзаменаційною комісією (ЕК) не допускається кваліфікаційна робота бакалавра, що має такі недоліки:

- не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення;
- виконана із значним 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, студент повинен показати: відповідність його реальним умовам; логічність побудови та викладення матеріалу; лаконічність формулювань; переконливість аргументації та доказовість висновків; обґрунтованість рекомендацій для його впровадження.

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

У представлених методичних рекомендаціях здійснено спробу конкретизувати методичний інструментарій з урахуванням специфіки готельно-ресторанного господарства щодо процедур підготовки та захисту кваліфікаційної роботи, а саме: зроблено спробу чіткого розподілу функцій керівника і студента; зазначено необхідність проведення попереднього захисту

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 78 / 10</i>

роботи на кафедрі; сформульовано вимоги до структурного змісту доповіді студента, відгуку керівника та рецензії на роботу; наголошено на необхідності дотримання етапів підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр», що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» і призначені для надання допомоги студентам при виконанні бакалаврської кваліфікаційної роботи згідно чинних стандартів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 11

## 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 студентом 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 вимог кваліфікаційних характеристик фахівців ОС

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 12

«Бакалавр», 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.

Студент має право запропонувати власну тему, яка відсутня у переліку рекомендованої тематики, за умови, що за відповідним напрямом студент 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 студентом відповідним наказом, що формується на підставі особистих заяв студентів (**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 студентом (**додаток В**).

#### *Підбір літератури та її вивчення*

Відповідно до обраної теми бакалаврської кваліфікаційної роботи студент 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 13

плані. Починати пошук варто з нової та сучасної літератури. Орієнтовно не 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 студентом 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 студент 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 14

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, студент повинен самостійно виконати необхідні розрахунки.

*Етап 3. Документальне оформлення зібраного матеріалу.*

Зібраний матеріал підлягає упорядкуванню, тобто студент 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 студент 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 студент 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 15

щодо змісту, структуризації та оформлення бакалаврської кваліфікаційної роботи, що підлягають усуненню студентом. Після усунення зауважень керівника, студент 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 студентом 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 студент подає на кафедру наступні документи:

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

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

#### *Підготовка презентації / ілюстративного матеріалу за матеріалами бакалаврської кваліфікаційної роботи*

Для забезпечення наочності представлення результатів дослідження під час публічного захисту студент 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 16

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

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

*Захист бакалаврської кваліфікаційної роботи на засіданні ЕК*

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



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 17

## 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 60-75 аркушів тексту формату А-4. Орієнтовний розподіл сторінок по структурі роботи наведений в табл. 1.*

Таблиця 1

Орієнтовна структура бакалаврської кваліфікаційної роботи

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 18

Продовження табл. 1

1	2	3
предмет дослідження методи дослідження інформаційні джерела дослідження практичне значення одержаних результатів структура бакалаврської кваліфікаційної роботи		
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	
Висновки до роботи	2-3	<i>Додаток Л</i>
Список використаних джерел, кількість	60-70	<i>Додаток М</i>
Додатки		Ілюстрована дислокація місця проектування закладу Карта місцевості Дизайнерське рішення закладу Інші додатки – на розсуд студента та керівника
Супровідні документи:		Вкладаються в файл, який підшивається під обкладинку бакалаврської кваліфікаційної роботи

Титульний аркуш (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 студента 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 студента (англійською, німецькою, французькою або іншою мовами). Анотації повинні бути лаконічними, стислими і точними, обсягом не більше однієї сторінки

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 19

комп'ютерного тексту з інформацією про зміст і результати дослідження викладеного у кваліфікаційній роботі бакалавра. Вони складаються за формою з таким змістом:

- прізвище та ініціали студента;
- 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 «автозмісту», 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 формувати мету кваліфікаційної роботи лаконічно розкривати завдання, які необхідно вирішити для її досягнення.

Основна частина вступу повинна включати:

- розробку вимог до характеристик об'єкта проектування;
- вибір і обґрунтування оптимальності технічних рішень або теоретичних та експериментальних методів досліджень поставлених завдань;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 20

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

Кожен структурний елемент вступу має бути виділений (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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 21

здобувачем особисто, а також види їх апробації. Виклад змісту кожного питання кваліфікаційної роботи має бути доказовим, пояснюваним та науково аргументованим. Теоретичні положення повинні ґрунтуватися на конкретних матеріалах. Якщо за результатами дослідження здобувач виступав на студентських наукових конференціях, брав участь в інших наукових заходах, має публікації в наукових виданнях, це слід зазначати у вступі.

**Об'єкт дослідження** – це процес або явище, які породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення. Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є готельно-ресторанна сфера під якою розуміється 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). Студенти повинні творчо підходити до вирішення поставлених в роботі завдань і використовувати літературу з висвітленням останніх досягнень науки і періодичних та інтернет-видань.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 22

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

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

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

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

*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.*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 23

## Основна частина бакалаврської кваліфікаційної роботи

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

### РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. (8-10 сторінок)

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

- по-перше, розкриває доцільність проекту;
- по-друге, визначає функціональні характеристики готелю відповідно до Національних стандартів України ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» та ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», обсяг 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 24

пропозиції, швидкість технологічних змін, прибутковість галузі, швидке реагування на потреби споживачів через пропозицію послуг. Прямі конкуренти – це суб’єкти готельного бізнесу, які пропонують аналогічні послуги одним і тим самим сегментам споживачів.

Таблиця 2

Функціональні характеристики підприємств  
готельного господарства м. Києва

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

Діяльність проєктованого закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Таблиця 3

Результати оцінки конкурентів готелю, що проєктується

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 проєктування, на які визначаються функціональні параметри об’єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проєктування для успішної реалізації проєкту. 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.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 25

Таблиця 4

## Концептуальне рішення готелю « \_\_\_\_\_ », у місті \_\_\_\_\_

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
<b>Характеристика місця розташування</b>				
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				
<b>Розміщення</b>				
Вид				
Рівень комфорту				
Місткість				
Дизайнерський стиль				
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів				
<b>Харчування</b>				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар	
Організація харчування				
Кількість місць				
Режим роботи				
Форма обслуговування				
Дизайнерський стиль				
<b>Бізнес-послуги</b>				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
<b>Побутове обслуговування</b>				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
<b>Культурно-дозвілєві послуги</b>				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 26

Продовження табл 4.

Рекреаційні послуги					
Тип	Режим роботи				
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр		
Режим роботи					
Торгівля					
Тип	Призначення	Режим роботи			
		по днях		по годинах	
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів				

Під час розроблення концептуального рішення готелю необхідно:

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

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

Розділ 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-дозвіллієві, фізультурно-оздоровчі, адміністративні, господарські та виробничо-побутові, ресторани та бари;

- *організація сервісу*: wellness, spa, фітнес, конференц-сервіс, анімація, івент-сервіс, ресторанний сервіс та бари;

- *розроблення планувальних рішень готелю.*

Спроекувати структурно-логічну модель проектування приміщень та організації сервісу.

Основна мета полягає у визначенні складу та структури приміщень підприємства з урахуванням розмірів, типу, особливостей функціонування,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 27

переліку послуг, що будуть надаватися, розроблення технології обслуговування гостей і проектування планувальних рішень підприємства.

### 2.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони, тощо. Під час розрахунку площі приймально-вестибюльної зони у готелях категорії 2\* - 5\* необхідно враховувати місткість та категорію 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 проектуються у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, зо 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 28

поверхового холу. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом.

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

Таблиця 5

Склад і площа житлової групи приміщень

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

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

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

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

Для організації відпочинку туристів готелю проектують відповідну матеріально-технічну базу (кінотеатри, танцювальні зали, клуби, бібліотеки, боулінг-центри, більярдні, тощо). Вибір типів та видів приміщень залежить від

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 29

місцевих умов у можливостей з урахуванням інтересів і побажань гостей.

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

Проектуючи приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, необхідно враховувати такі: масажні кабінети, тренажерні зали, SPA-центри, солярії, соляні, льодові кімнати, басейни тощо. Функціонально-типологічні складові SPA-комплексу формують набір послуг, які доцільно згрупувати відповідно до процесів, що відбуваються в ньому. Загальний перелік приміщень, об'єднаних у функціональні зони: зона очікування, волога зона, spa-процедури, зона краси, зона релаксації і відпочинку, фітнес-зона, б'юті зона. Приміщення масажного кабінету проектується площею не менше як 10 м<sup>2</sup>. Тренажерна зала проектується у готелях різних типів, що підтверджує популярність здорового способу життя. Сауна повинна бути розміщена в окремому блоці приміщень, що складається із перевдягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузла, кімнати відпочинку, міні-басейну. Приміщення для косметологічного центру може займати площу 50 до 70 м<sup>2</sup>. 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 <sup>2</sup>
Побутові приміщення	
-	
Дозвіллево-анімаційні приміщення	
-	
Спортивно-оздоровчі приміщення	
-	
Корисна площа приміщень	

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

### 2.2.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проектують у надземних поверхах, як правило, забезпечують природним освітленням, інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готелю. До адміністративної групи

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 30

приміщень належать: дирекція, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний, інженерно-технологічний відділи. Склад і площу адміністративних приміщень необхідно представити в таблиці 8.

Таблиця 8.

Склад і площа адміністративних приміщень

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

### 2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. 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 окремих 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 <sup>2</sup>
Гардероб для персоналу	
Пункт дрібного ремонту речей	
Медичний пункт	
Складські приміщення	
Корисна площа приміщень	

### 2.3. Сервіс (Service)

Сервісні послуги які будуть надаватися в проєктованому 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 проєктованого закладу враховуючи

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 31

світові тенденції розвитку потреб клієнтів. Сучасний стан організації надання SPA-послуг представлений різними моделями (американська модель, австрійська модель, німецька модель, азіатська модель, слов'янська модель), які мають особливості, й випускному кваліфікаційному проєкту 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. Проєктування 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 32

відпочинку, де аніматори працюють із туристами постійно, і основне завдання цих працівників – не дати людям сумувати.

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

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

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

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

У цьому підпункті визначено такі завдання:

- розробити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- 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,



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 33

- гардероб,
- аванзалу,
- торговельну залу,
- бари.

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

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

Таблиця 10

Площа приміщень для здійснення обслуговування в ЗРГ

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
	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.;

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

$k$  - коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці 11

Таблиця 11

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	0,2	36
12-13	1,5	0,3	54
13-14	1,5	0,9	162
14-15	1,5	0,7	126
15-16	1,5	0,4	72
16-17	1,5	0,3	54
17-18	1,5	0,4	72
18-19	0,4	0,5	24
19-20	0,4	1,0	48
20-21	0,4	0,9	43

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 34

21-22	0,4	0,8	38
22-23	0,4	0,4	19
ВСЬОГО відвідувачів за день ( $n_{заг}$ )			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{заг}/N$ , 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 сіріелс зі знежиреним молоком або йогуртом. Стандартний набір напоїв, а також знежирене гаряче або холодне молоко.

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

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{оф} = P / N1 \quad (2.2.)$$

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

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

$P$  – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно представити у вигляді таблиці 13.

Таблиця 13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу			
Офіціант	4		
Гардеробник			
Бармен-касір	5		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 35

Мийник столового посуду			
Прибиральник залів			
Паркувальник			
Туалетник			
Разом			

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

Таблиця 13

### Склад і площа приміщень закладу

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

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

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

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

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

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 36

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

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

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

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

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

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

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

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

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

$n$  – кількість поверхів.

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

$$a \times b = S_{нов} \quad (2.6)$$

де  $a$  – довжина будівлі, м;

$b$  – ширина будівлі, м.

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

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 37

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

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

#### 1. провести перед проектні роботи:

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

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

#### 2. розробити інженерні рішення готелю:

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

#### 3. визначити порядок 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 студент повинен визначити принципові архітектурно-будівельні та інженерні рішення за проектом, а саме:

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

- визначити інженерні характеристики готелю.

#### 3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 38

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

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

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

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

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

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

У вирішенні архітектурного стилю будівлі можна використовувати архітектурні стилі різних епох – від стародавніх до сучасних залежно від спрямування готелю та взятої за основу концепції.

При описі земельної ділянки необхідно вказати:

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 39

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) – наживні (підзолисті, суглинкові, тощо);
- глибину промерзання ґрунту (тільки для об'єктів нового будівництва), м;

- площу ділянки під будівництво,  $S_{\partial}$ , м<sup>2</sup>, яка розраховується за формулою:

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

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/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,  $S_{\text{пов}}$ ;
2. упорядковий майданчик перед входами в приміщення господарського і житлового призначення  $S_{\text{ум}} = \dots$  м<sup>2</sup> (не менше 0,2 м<sup>2</sup> на одного мешканця);
3. майданчик для стоянки лекових автомобілів, відвідувачів на ... місць площею  $S_{\text{ac}} = \dots$  м<sup>2</sup> (24 м<sup>2</sup> на одне машиномісце (за нормативом 10-15 місць на 100 місць у залах закладу). Відстань від автостоянки до будівлі закладу не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м (при місткості 10-50 автомобілів), або 25 м – понад 100 автомобілів) та (або) існуюча автостоянка за адресою ... ;
4. зона озеленення загальною площею  $S_{\text{оз}} = \dots$  м<sup>2</sup>,  $S_{\text{оз}} = S_{\text{д}} * 0,55$  м<sup>2</sup>;
5. внутрішні проїзди (до головного та іншого входів в готель, пожежні, наскрізні, та ін.) площею  $S_{\text{н.п.}} = L * 3,5$  м<sup>2</sup> ( $L$  – сумарна довжина проїздів);
6. господарські та технічні споруди (окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, майданчик для сміттєзбірників тощо), загальною площею  $S_{\text{гтс}} = \dots$  м<sup>2</sup> (визначається індивідуально за прийнятим оснащенням);
7. розворотний майданчик площею  $S_{\text{рм}} = \dots$  м<sup>2</sup> (рекомендовані розміри 6м×6м...12м×12м);
8. пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу шириною .... м, пішохідні доріжки шириною ... м), загальною площею  $S_{\text{тк}} = \dots$  м<sup>2</sup>;
9. малі архітектурні форми (альтанки, літні майданчики закладів ресторанного господарства, павільйонів тощо),  $S_{\text{маф}} = \dots$  м<sup>2</sup>;
10. будівлі наявної забудови ... м<sup>2</sup> (протипожежні відстані між будівлями

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 40

10 – 15 м).

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до таблиці 3.1.

Таблиця 14

Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

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

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

### 3.3. 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 студент надає копію паспорта технічного стану будівлі.

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

У вирішенні внутрішнього простору, повинні бути враховані такі вимоги:

- відповідна заблокованість приміщень, група житлових приміщень ізольована від інших груп;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення заблоковані з житловим корпусом;
- у будівлі забезпечені умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках;
- система відчинення, фіксації і зачинення дверей централізованого входу забезпечувати безперешкодний вхід до будівлі;
- відповідно до місткості та поверховості закладу встановлена кількість пасажирських ліфтів, один з яких повинен бути вантажний;
- розмір приміщень вестибюльної групи повинен бути прийнятий з



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 41

урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі;

- під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій слід передбачити запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі готелю.

### 3.4. Інженерні системи

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

#### *Інженерні системи проектного готелю*

##### *Система опалення*

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

Теплопостачання передбачається від зовнішнього (внутрішнього (автономного) джерела – ТЕЦ .... (опалювального котла, інше). Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C. В закладі, якщо необхідно, проектується тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом (опалювальним котлом, інше), які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

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

В приміщеннях: ..... слід передбачити використання центрального опалення з установкою алюмінієвих (інших) радіаторів низького тиску марки ... з верхньою (нижньою) розводкою трубопроводів, в приміщеннях: ..... спланувати використання місцеве опалення за рахунок променевих панелей (камину, 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 42

повітря.

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

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

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

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

#### *Система водопостачання*

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

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

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

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

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

#### *Система каналізації*

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

В закладі необхідно організувати зовнішню і внутрішню системи

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 43

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 – жирууловлювача.

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

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

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

Очищення вод рекомендується проводити у місцевих локальних спорудах, які, зазвичай, встановлюються на забруднених стоках за межами будівлі.

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

#### *Система енергопостачання*

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 44

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 сталеві (інше) труби  $\varnothing$  ... мм високого тиску. На ввіді газопроводу у заклад потрібно встановити газовий лічильник. Внутрішню розводку до ... цехів та тепlopункту рекомендується виконувати з сталевих газопровідних труб  $\varnothing$  ... мм пофарбованих жовтою емалевою фарбою. В місцях підключення газових приладів слід встановлювати запірні газові крани.

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

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

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

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

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

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу: ... .

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

При реконструкції закладу ресторанного господарства слід надати

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 45

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.

Розроблене рішення інженерних систем закладу наводиться в описовій формі.

### **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, вбудови приміщень закладу) необхідно дотримуватись архітектурного стилю існуючої будівлі.

#### *Зовнішня архітектурна композиція*

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

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

Заходи благоустрою реалізовані в таких елементах:

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

Дальній рекламний засіб – ... (точне місцезнаходження рекламного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 46

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, особливість 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 приміщення, 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 втому 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 проектованому закладі, та які меблі будуть присутні. Також описуються місця додаткового обслуговування, якщо такі передбачені проектом (дансинг, ігрові зали, тощо).

#### *Паспорт проекту*

Основні показники проекту зведено в таблиці 15.

Таблиця 15

#### Паспорт проекту

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 47

Продовження табл. 15

Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	
11.	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	
12.	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	

### 3.6. Кошторис

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

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

де  $N$  – потужність проектного закладу, місць;

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

$K_T$  – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

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

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

Таблиця 16

#### Зведений кошторис

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 48

Продовження табл. 16

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

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

### 3.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

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

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

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

Експлуатація об'єктів не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

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

У *загальних висновках* студент в порядку основних розділів викладає найважливіші наукові та практичні результати бакалаврської кваліфікаційної роботи. Загальні висновки слід розділити на окремі пункти, що мають відповідати змісту, а також завданням бакалаврської кваліфікаційної роботи. У



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 49

загальних висновках рекомендується підкреслити, що мету дослідження досягнуто і всі намічені завдання вирішені. Приклад оформлення висновків наведено в *Додатку Л*.

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 50

### 3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

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

Бакалаврську кваліфікаційну роботу друкують за допомогою комп'ютера та принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210x297 мм) з використанням текстового редактора Word з вимогами: шрифт Times New 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 51

*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 відповідас ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 52

«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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 53

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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 54

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

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

Якщо використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, рисунків, таблиць, формул з джерела, на яке є посилання в роботі. Наприклад, *«трактування даних стадій уперше було запропоновано американським ученим Уолтом 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 55

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 Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь.

За необхідності додаток може бути поділений на розділи, які нумерують у межах кожного додатка, у цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку. Наприклад: А.2 – другий розділ додатка А. Рисунки, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка. Наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатку Д; формула (А.1) – перша формула додатку А.

#### *Оформлення списку використаних джерел*

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

Список використаних джерел повинен містити перелік усіх першоджерел, на які є посилання у тексті роботи або які використовувалися під час здійснення

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 56

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

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

Список літератури повинен складатися не менше як з 60 найменувань.

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

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

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

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

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



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 57

#### 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 студенти, 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 студента у проведених дослідженнях, обробці отриманих результатів;
- вміння студента 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 студента, наукового керівника, рецензента.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 78 / 58</i>

Екзаменаційної комісії та інших присутніх на захисті фахівців.

Загальна оцінка захищеної роботи і рішення про присвоєння студентам-випускникам кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи обговорюються та приймаються членами комісії на закритому засіданні Екзаменаційної комісії й оголошуються студентам 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 59

## 5. ОЦІНЮВАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Підсумкову оцінку бакалаврської кваліфікаційної роботи та її захисту студентом 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 непринципового характеру; у концепції не розкрито доцільність проектування закладу готельно-ресторанного господарства; практичне значення чітко не представлене; результати проведеного дослідження недостатньо використані при розробці дизайнерського рішення закладу; недостатньо використані інформаційні матеріали за об'єктом дослідження; мають місце окремі зауваження в рецензії і відгуку; доповідь логічна та вільно представлена; відповіді на запитання членів комісії в основному правильні.

Оцінка **«задовільно»** може бути поставлена якщо: тема 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 60

сучасних літературних джерел; аналіз виконаний поверхово, переважає описовий характер. Крім того, мають місце недоліки в оформленні роботи. Доповідь прочитана по готовому тексту. Відповіді на запитання членів ЕК неточні або неповні.

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.

### Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
74–81	C	
64–73	D	Задовільно
60–63	E	
35–59	F	Незадовільно
0-35	FX	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	<b>Ф-19.09-</b> <b>07.02/241.00.1/Б-</b> <b>ОК 42 - 2022</b>
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 78 / 61</i>

## ***ДОДАТКИ***

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 62

## Додаток А

### Орієнтовний перелік тем бакалаврських кваліфікаційних робіт

№ пор.	Тематика
1.	Проект готелю *** ділового призначення на 50 номерів у м. ....
2.	Проект готелю *** ділового призначення на 100 номерів у м. ....
3.	Проект готелю *** ділового призначення на 150 номерів у м. ....
4.	Проект готелю **** ділового призначення на 50 номерів у м. ....
5.	Проект готелю **** ділового призначення на 100 (150) номерів у м. ....
6.	Проект готелю ***** ділового призначення на 50 номерів у м. Харків
7.	Проект готелю ***** ділового призначення на 100 (150, 200) номерів у м. Дніпро
8.	Проект туристичного комплексу на 50 (100, 150) номерів у м. ....
9.	Проект туристично-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів у м. Івано-Франківськ
10.	Проект спортивно-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів у м. Луцьк
11.	Проект дитячого оздоровчого комплексу на 100 (200, 300) номерів у м. Одеса
12.	Проект лікувально-оздоровчого комплексу на 50 (100, 150) номерів у м. Моршин
13.	Проект агроготелю на 20 (30, 40, 50) номерів у сільській місцевості
14.	Проект аквагелю на 50 номерів
15.	Проект аквагелю на 80 (100) номерів
16.	Проект апартамент-готелю на 50 (100, 150) номерів
17.	Проект бази відпочинку на 150 номерів (300, 400)
18.	Проект ботелю на 50 (100, 150) номерів
19.	Проект ботокемпінгу на 50 (100, 150) номерів
20.	Проект будинку відпочинку на 50 (150, 250) номерів
21.	Проект гірського притулку на 150 (200, 250) номерів
22.	Проект гостьового будинку у рекреаційній зоні
23.	Проект гостьового будинку у населеному пункті
24.	Проект готельно-офісного центру на 100 (150, 200) номерів
25.	Проект клубу-готелю на 50 (100) номерів у рекреаційній зоні
26.	Проект конгрес-готелю на 400 (500, 600) номерів у рекреаційній зоні
27.	Проект готелю у рекреаційній зоні

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 63

28.	Проект курортного готелю на 100 (200, 300) номерів
29.	Проект туристського готелю на 200 (400) номерів у м. Чернівці
30.	Проект готелю на 50 (100, 150) номерів
31.	Проект мотелю** на 50 (100,150) номерів на автошляху
32.	Проект мотелю*** на 50 (100, 150) номерів у передмісті
33.	Проект бутік-готелю на 50 (100, 150) номерів у м. Дніпро
34.	Проект готелю-резиденції у передмісті
35.	Проект транзитного готелю
36.	Проект готелю на 150 номерів у передмісті
37.	Проект готелю при аеропорту на 150 номерів у рекреаційній зоні
38.	Проект міні-готелю на 50 місць у м. Черкаси
39.	Проект пансіонату на 150 (200, 300) номерів у рекреаційній зоні
40.	Проект профілакторію на 50 (100) номерів у рекреаційній зоні
41.	Проект санаторію на 100 (150) номерів у рекреаційній зоні
42.	Проект фермерського будинку
43.	Проект готелю на 150 місць у рекреаційній зоні
44.	Проект гостьового будинку на 10 місць у сільській місцевості
45.	Проект туристичної бази на 150 (200, 250...) місць у рекреаційній зоні
46.	Проект хостелу на 150 (200, 250...) місць у населеному пункті
47.	Проект еко- готелю передмісті
48.	Проект готелю в історичному центрі м. Кам'янець-Подільськ
49.	Проект-готелю на 150 місць у передмісті
50.	Проект хостелу на 20 номерів у м. Вінниця
51.	Проект готелю на 80 місць номерів у м. Браїлів
52.	Проект готелю **** ділового призначення на 20 номерів у м. Житомир
53.	Проект еко- готелю **** туристського призначення на 100 (150) місць в с. Сокілець
54.	Проект туристичної бази на 50 номерів у прибережній зоні
55.	Проект гостьового будинку на 20 номерів в гірській місцевості
56.	Проект туристичного комплексу на 150 номерів у м. Хмельницький
57.	Проект міні-готелю на 10 (15,20, 25) номерів у м. Київ

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 64

## Додаток Б

### Форма заяви студента на затвердження теми та керівника бакалаврської кваліфікаційної роботи

В.о. завідувачу кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
д.е.н., проф. Галині ТАРАСЮК  
студента гр. ГРС-1  
Іванова Івана Івановича

### Заява

Прошу Вас затвердити тему бакалаврської кваліфікаційної роботи: «Проект міні-готелю на 50 місць у м. Черкаси». Керівником роботи прошу призначити к.е.н., доц. Ярмолюк Д.І.

Дата

Підпис



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 65

## 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»

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
д.е.н., проф. Галина ТАРАСЮК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

## ЗАВДАННЯ

на бакалаврську кваліфікаційну роботу

Студента \_\_\_\_\_

Тема роботи: \_\_\_\_\_

Затверджена Наказом університету від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. № \_\_\_\_\_

Термін здачі студентом 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 67

Додаток Г  
Відгук наукового керівника  
**ВІДГУК НАУКОВОГО КЕРІВНИКА  
НА БАКАЛАВРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

представлену на здобуття ступеня вищої освіти бакалавр  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Робота виконана на тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Актуальність \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

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

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

Розділ 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Розділ 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Розділ 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Висновки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(обґрунтованість, теоретичне і практичне значення)*

6. Список використаних джерел \_\_\_\_\_

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 68

(обсяг і повнота опрацювання за змістом роботи)

7. Додатки \_\_\_\_\_

(перелік додатків та повнота їх опрацювання за змістом роботи)

8. Таблиці та ілюстрації \_\_\_\_\_

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

9. Якість оформлення роботи \_\_\_\_\_

10. Загальні зауваження та опрацювання зауважень попереднього захисту \_\_\_\_\_

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

12. Висновок

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

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

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

Науковий керівник \_\_\_\_\_

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 69

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

(ПІБ)

1. Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: \_\_\_\_\_

2. Інформаційною базою дослідження є наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених, матеріали науково-практичних конференцій з проблем менеджменту, управління діяльністю суб'єктів господарювання та аналізу економічних явищ і процесів, нормативно-правові акти України, офіційні статистичні матеріали, електронні ресурси, первинні та зведені документи, а також звітність підприємства *(необхідне підкреслити)*

3. Актуальність теми бакалаврської кваліфікаційної роботи підтверджена /не підтверджена цифровими даними *(необхідне підкреслити)*

4. Найсуттєвіший висновок, наявність самостійних розробок автора \_\_\_\_\_

5. Практична цінність розроблених питань \_\_\_\_\_

6. Наявність публікацій: \_\_\_\_\_ тез доповідей; \_\_\_\_\_ статей у фахових виданнях; \_\_\_\_\_ інших публікацій; \_\_\_\_\_ виступів на семінарах, конференціях.

7. Недоліки \_\_\_\_\_

8. Загальний висновок:

**Вважаю, що бакалаврська кваліфікаційна робота студента \_\_\_\_\_**  
(ПІБ)

на тему \_\_\_\_\_

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

Рецензент

\_\_\_\_\_  
*(посада із зазначенням кафедри)*

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

\_\_\_\_\_  
*(підпис)*

\_\_\_\_\_  
*(ПІБ)*

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 70

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**  
(студент 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» спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»)

Допущено до захисту  
протокол № \_\_\_\_\_  
від \_\_\_\_\_  
в.о. зав. кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи  
д.е.н., проф. Тарасюк Г.М.

Керівник роботи:  
к.е.н., доц. Ярмолук Д.І.  
(наукова ступінь, вчене звання,  
прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Гарант освітньої програми  
д.е.н., доц. Климчук А.О.  
(наукова ступінь, вчене звання,  
прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Житомир, 2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 71

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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 78 / 72</i>

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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 73

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, дозвіллево-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

**Висновки**

**Список використаної літератури**

**Додатки**

**Креслення**

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 74

## 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 проєктованого закладу;
- визначення основних та додаткових послуг спортивно-оздоровчого комплексу;
- проектування усіх груп приміщень спортивно-оздоровчого комплексу;
- визначення площ усіх груп приміщень проєктованого закладу та його поверховості;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 75

- 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 76

## 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 відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 77

## 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2018	Ф-19.09- 07.02/241.00.1/Б- ОК 42 - 2022
	Екземпляр № 1	Арк 78 / 78

України. Економіка і організація управління. 2014. № 3-4. С. 25-29.

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

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

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

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