МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П.Драгоманова
“ 27” травня 2021 р.
Протокол № 11
Проректор з навчально-
методичної роботи
професор Вернидуб І. М.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до написання бакалаврської роботи

Галузь знань: 01 – Освіта / Педагогіка
Спеціальність: 015 – Професійна освіта
Освітньо-професійна програма: Професійна освіта.
Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація: Готельна справа

Київ 2021

УДК 378.22.091.33-028.42:[338.488.2+640.4]

М42

Рекомендовано до друку Вченою радою Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

(протокол № 11від 27 травня 2021 року)

Укладачі: МЕДВЕДЕНКО ІРИНА СЕРГІЇВНА, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Рецензенти: ПРИГОДІЙ МИКОЛА АНАТОЛІЙОВИЧ, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

КУЛАЛАЄВА НАТАЛІЯ ВАЛЕРІЇВНА, доктор педагогічних наук, доцент, заступник директора з наукової роботи інституту професійно-технічної освіти НАПН України.

М42 Методичні рекомендації до написання та захисту бакалаврської роботи: навчально-методичний посібник призначений для здобувачів вищої освіти педагогічних ЗВО, які навчаються за спеціальністю 015 Професійна освіта Готельно-ресторанна справа / І. С. Медведенко. – К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021 . – 53 с.

УДК 378.22.091.33-028.42:[338.488.2+640.4]

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021

© Медведенко І. С., 2021

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА……....4
ОРГАНІЗАЦІЙНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ…….…6
КОРОТКИЙ ВИКЛАД ЗМІСТУ ОСНОВНИХ РОЗДІЛІВ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ….....9
ВСТУП……....9
РОЗДІЛ І. КОНЦЕПЦІЯ ТА СТРАТЕГІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА….9
1.1. Дослідження ринку готельних та ресторанних послуг……....9
1.2. Оцінка конкурентного середовища підприємства……..12
1.3. Розробка концепції та стратегії діяльності підприємства…….....15
РОЗДІЛ ІІ. ПРОЕКТУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ……...21
2.1. Моделювання технологічного процесу виробництва готельних послуг…….....21
2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень……....22
2.3. Проектування житлових приміщень та організації обслуговування гостей……..23
2.4. Проектування допоміжних та обслуговуючих приміщень…….....25
2.5. Визначення складу приміщень у готелі……....27
РОЗДІЛ ІІІ. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ЗАХОДИ, ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І КЛІНІНГ……....29
3.1. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг…….……...29
3.2. Техніка безпеки…….….29
ВИСНОВКИ……....30
РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОФОРМЛЕННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ…….....31
ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ……38
ДОДАТКИ……....42

ПЕРЕДМОВА

Підготовка бакалаврів спеціальності 015 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа) відбувається згідно із Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», галузевими стандартами вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня вищої освіти бакалавр.

Бакалаврська робота – це самостійно виконана дослідницька робота з конкретної актуальної теми, спрямованої на вирішення нагальних проблем готельно–ресторанного бізнесу.

Основне її призначення – продемонструвати рівень компетентностей студента та його вміння вирішувати конкретні теоретичні та практичні завдання.

У процесі підготовки проекту здобувачі вищої освіти розвивають мислення, набувають навичок дослідницької роботи, демонструють рівень своєї фахової підготовки за весь період навчання.

Для написання бакалаврського проекту студент повинен володіти предметною сферою з теми дослідження, використовувати сучасні методи дослідження (економіко-статистичні, математичні, експертні, соціологічні, порівняння, факторного аналізу, прогнозування), бути ознайомленим зі світовими тенденціями предмета дослідження, загальними положеннями законодавства тощо.

Під час виконання бакалаврської роботи здобувачі вищої освіти повинні виявити:

- здатність самостійного поглибленого володіння теоретичними знаннями і практичними навичками, здобутими в процесі навчального процесу зі спеціальності 015 Професійна освіта «Готельно-ресторанна справа»;
- уміння працювати з законодавчими та нормативними документами, з літературними джерелами, аналізуючи та узагальнюючи їх;
- самостійний досвід при письмовому викладенні своїх думок, розробки графічного матеріалу та роботи в цілому;
- рівень формування готовності до практичної професійної діяльності, здатність забезпечити ефективність технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;

- спроможність моделювати технологічні процеси надання послуг закладів готельно-ресторанного господарства на основі використання сучасного устаткування та комп'ютерних технологій з метою підвищення якості продукції і послуг, запропонованих в роботі;
- вміння самостійно приймати нестандарті оригінальні рішення, які спрямовані на ефективне забезпечення технологічного процесу виробництва і реалізації конкурентоспроможної продукції та послуг.

ОРГАНІЗАЦІЙНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

Здобувач вищої освіти повинен підтвердити рівень загальнотеоретичної й спеціальної підготовки, а бакалаврська робота є випускною кваліфікаційною роботою, на підставі захисту якої та успішної здачі комплексного іспиту зі спеціальності екзаменаційна комісія вирішує питання щодо присвоєння її автору кваліфікації бакалавр за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

Бакалаврська робота має містити:

- обґрунтування актуальності обраної теми;
- чітко визначені предмет та об’єкт дослідження;
- установлені цілі дослідження та завдання з виконання наукових досліджень, що забезпечать досягнення визначених цілей;
- короткий науково-аналітичний огляд інформаційних джерел, нормативно-правового матеріалу;
- подання ключової інформації в зручній для сприйняття формі (таблиці, діаграми, ілюстрації тощо);
- розрахунки, виконані із залученням сучасних інформаційних технологій, висновки, практичні рекомендації та пропозиції щодо вдосконалення діяльності готельно-ресторанних господарств.

Обсяг бакалаврської роботи не повинен перевищувати 60-70 сторінок друкованого тексту формату А4 (без урахування додатків). Бібліографія та додатки до загального обсягу роботи не входять. Дипломний проект бакалавра подають у вигляді спеціально підготовленого рукопису у твердому переплетенні. обсяг графічного матеріалу має складати 3 аркуші.

Зміст бакалаврської роботи визначається його темою. Зміст уключає: вступ; послідовно перераховані назви всіх розділів і підрозділів; висновки; список використаних джерел; додатки.

Титульна сторінка бакалаврської роботи (пояснювальна записка) оформлюється відповідно до вимог, установлених Міністерством освіти і науки України (форма № Н–9.02), і виключно за наведеним зразком (Додаток А).

Пояснювальна записка бакалаврської роботи повинна мати таку структуру:

- Титульний аркуш
- Завдання на кваліфікаційну роботу
- Зміст
- Вступ
- Розділ І. Концепція та стратегія діяльності підприємства
- Розділ ІІ. Проектування організації готельного обслуговування
- Розділ ІІІ. Санітарно-гігієнічні заходи, техніка безпеки і клінінг
- Висновки
- Список використаних джерел
- Додатки
- Графічні матеріали

Тема кваліфікаційної роботи повинна відображати проблематику напрямів діяльності підприємств готельно–ресторанної галузі. Прізвище, ім'я та по батькові студента та керівника роботи повинні зазначатися повністю. Поле «науковий ступінь, вчене звання або посада» заповнюється таким чином: скорочено зазначається науковий ступінь (наприклад, «д. т. н.» або «к. т. н.», або «к. п. н.») і через кому – посада (професор, доцент, старший викладач). Усі інші поля заповнюються науковим керівником і завідувачем кафедри. На титульному аркуші у відповідному полі студент повинен поставити свій підпис.

Завдання на бакалаврську роботу містить мету, об'єкт і предмет дослідження, розгорнутий зміст (план) роботи, календарний графік виконання роботи, складається студентом разом з науковим керівником, підписується ними та затверджується завідувачем випускової кафедри. Форма № Н–9.01, розроблена Міністерством освіти і науки України (Додаток Б).

В анотації (обсяг – до 800 знаків) зазначаються об'єкт дослідження, мета проекту, методи дослідження. Ключові слова (специфічна термінологія) за темою, які найчастіше зустрічаються в дипломному проекті, наводяться в називному відмінку. Кількість ключових слів або словосполучень – 5–7. Анотація має бути написана українською та англійською мовами, розміщуватися на окремому аркуші

та передувати змісту. Приклад анотації наведено в Додатку В.

Актуальність теми подається у вигляді критичного аналізу та напрямів вирішення проблеми, обґрунтування необхідності досліджень.

Мета та завдання бакалаврської роботи повинні бути чітко сформульованими та відображати тематику дослідження.

Об'єкт дослідження бакалаврської роботи – це процес або явище, що створюють проблемну ситуацію та обрані для вивчення.

Предметом дослідження проекту є соціальні, економічні, технологічні закономірності функціонування та розвитку об'єкта. Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

У висновках проекту підбиваються підсумки проведеного дослідження. Формулювання висновків повинно базуватися на матеріалах основної частини роботи відповідно до поставлених завдань. Обсяг висновків не повинен перевищувати 3 сторінки.

До списку використаних джерел слід уключати джерела, на які в тексті є посилання. Список використаних джерел розміщується після висновків і складається із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, спеціальної літератури, фахових видань, інформаційних ресурсів Інтернету. Вимоги до оформлення списку використаних джерел наведено в ДСТУ 8302:2015 «Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» (Додаток З).

КОРОТКИЙ ВИКЛАД ЗМІСТУ ОСНОВНИХ РОЗДІЛІВ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

У вступі кваліфікаційної роботи зазначаються проблема, що потребує вирішення, обґрунтовується актуальність обраної теми, мета й завдання; формулюється об'єкт і предмет дослідження, елементи наукової новизни, практична значущість, методи наукових досліджень, Обсяг вступу не повинен перевищувати 1–2 сторінки.

РОЗДІЛ І. КОНЦЕПЦІЯ ТА СТРАТЕГІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВf

1.1. Дослідження ринку готельних та ресторанних послуг

У цьому розділі необхідно подати інформацію результатів аналізу кон'юнктури ринку, споживачів, конкурентів, цін на послуги та інше. Детально розкрити політику готельного господарства у сфері забезпечення якісного обслуговування споживачів. Дати оцінку туристичного потенціалу регіону (міста). А саме: надати характеристику географічного положення регіону (міста); пам'яток історії та культури, архітектури; об'єктів релігійного культу; військово-патріотичних об'єктів; інших об'єктів туристичного показу. Для організації готельного обслуговування необхідно враховувати вплив на об'єкт проектування факторів зовнішнього середовища.

Таблиця 1.1.1 - Аналіз факторів макросередовища підприємства готелю «……»***

Сфера	Фактори	Характер впливу	Дії підприємства
Політико-правова	Фізико- та політико-географічне розташування		
Економічна	Стан туристичної інфраструктури		

Соціально-культурна	Історичні передумови		
	Демографічні чинники		
Природно-екологічна	Рельєф та кліматичні умови		
	Еклогічні чинники		

Для проведення аналізу ринку готельно-ресторанного господарства в регіоні, а також оцінювання обсягів попиту на готельні та ресторанні послуги, динаміки загальної кількості споживачів, обсягів наданих туристам послуг навести дані за останні 5–7 років.

Таблиця 1.1.2 - Динаміка туристичних потоків та обсягів наданих туристичних послуг в регіоні (місті) за 2016 – 2021роки

Показники	Одиниці виміру	2016	2017	2018	2019	2020	2021
1. Загальний обсяг туристичного потоку, в т.ч.:	осіб						
Кількість внутрішніх туристів	осіб						
Кількість іноземних туристів	осіб						
2. Загальний час	людино-						

перебування приїжджих	діб[1]						
3. Середній час перебування гостя	людино-діб[1]						
4. Обсяг наданих туристичних послуг	Тис. грн.						
5. Середні витрати туриста	грн.						

Таблиця 1.1.3 - характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення.

№ з/п	Назва об'єкту	Адреса	Відстань до проектованого закладу, км	Туристичний потік (основний)
	Виставковий центр			
	Аеропорт «Бориспіль»			
	Залізничний вокзал			
	Центр міста			
	…..	….		

Таблиця 1.3 Динаміка розвитку підприємств ресторанного господарства в регіоні за 2016-2021 роки

Показник	Од. виміру	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Кількість закладів ресторан-ного господарства,в т.ч.	од.						
Ресторанів	од.						
Кафе, закусочних	од.						
Барів	од.						
Загальна кількість місць у закладах ресторанного господарства,в т.ч.	місць						
Ресторанів	місць						
Кафе, закусочних	місць						
Барів	місць						

1.2. Оцінка конкурентного середовища підприємства

Для оцінки конкурентоспроможності готельного підприємства необхідно проаналізувати основних конкурентів, які застосовують схожі конкурентні стратегії та мають близькі ринкові позиції.

Таблиця 1.2.1 - Характеристика основних конкурентів підприємства

№	Характеристика	Назва готельного господарства			
1	Форма власності				
2	Місце розташування				
3	Категорія				
4	Кількість номерів				
5	Кількість місць				
6	Кількість поверхів				
7	Цільовий сегмент				
8	Апартаменти				
8.1	Люкс двомісний				
8.2	Напівлюкс двомісний				
8.3	Стандарт двомісний				
8.4	Економ клас двомісний				
9	Інфраструктура з надання послуг				
9.1	Бізнес-центр				
9.2	Хімчистка				
9.3	СПА				
9.4	Wi-Fi				
9.5	Трансфер				
9.6	Конференц-зал				
9.7	Послуги лікаря				
9.8	Тренажерний зал				
9.9	Басейн				
9.10	Дитяча кімната				
9.11	Паркування транспорту				

9.12	Екскурсійне обслуговування				
10	Тип закладу за архітектурно-композиційноюо знакою				
11	Середній термін перебування гостей				
12	Наявність зовнішньої реклами				

Таблиця 1.2.2 - Бальна оцінка конкурентів готелю

Показники	Готельні підприємства			
Середня ціна номеру, грн.				
Категорія засобу розміщення (1-5 балів)				
Розташування (1-5 балів)				
Наявність додаткових послуг (1-5 балів)				
Якість обслуговування (1-5 балів)				
Імідж (1-5 балів)				

Визначити балову оцінку конкурентів -готелю ……***.

Найдешевша середня ціна номеру ($В_{мін}$) оцінюється 5-ма балами, інші ($В_i$) розраховуються за формулою $Б_i = В_{мін}/B_i$ *x5= 886/1340x5=3,3 балів*.

Зважена балова оцінка показника розраховується шляхом множення оцінки, виставленої експертами, на коефіцієнт вагомості: 3 х 0,1 = 0,3 бали.

Питома вага показника залежить від його важливості, а також кількості показників. Сума ваг всіх показників дорівнює 1.

Таблиця 1.2.3 - Балова оцінка конкурентів готелю…..

Показники	Коефіцієнт вагомості	Готельні підприємства			
Середня ціна номеру					

Розташування	0,2				
Наявність додаткових послуг	0,18				
Якість обслуговування	0,3				
Імідж	0,22				
Результат: якість	1				

Визначити інтегральну оцінку конкурентів готелю «……».

Для визначення відносного кількісного показника ($П_к$) кожний з кількісних показників, що оцінені в балах в таблиці 2.6, ділимо на максимальний бал (5): 3,3/ 5 = 0,66.

При розрахунку відносного якісного показника ($П_я$) визначають найбільший показник – 4,78, на який ділять кожний зважений якісний показник: 4,4 / 4,78 = 0,92[36].

Інтегральний показник розраховують за формулою :

$I = \sqrt{П_к \times П_я} = \sqrt{0,66 \times 1} = 0,81.$

Таблиця1. 2.4 Інтегральна оцінка конкурентів готелю ***

Відносні показники	Готельні підприємства			
Кількісний				
Якісний				
Інтегральний				

Виходячи із результатів аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища, запланованого рівня конкурентоспроможності необхідно обґрунтувати асортиментну концепцію послуг готельного підприємства, що проектується, та цінову політику закладу.

Таблиця 1.2.4 - Цінова політика конкурентів, які розташовані у районі проектуємого підприємства

Тип	Назва	Ціни, грн.		
		Люкс	Стандарт	Економ

Одним з головних аспектів конкурентоспроможності готельного підприємства є наявність розвиненої інфраструктури закладів харчування. Надати характеристику пропозицій ресторанних послуг в регіоні.

Таблиця 1.2.5 - Характеристика пропозиції ресторанних послуг в регіоні

Назва закладу	Тип	Місткість	Спеціалізація	Контингент споживачів

1.3. Розробка концепції та стратегії діяльності підприємства

Концепція та стратегія діяльності підприємства базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку. Необхідно розробити загальні засади діяльності об'єкта. Визначити категорію, місткість готелю (іншого об'єкту), клас та місткість закладу ресторанного господарства. Обґрунтувати асортиментну, цінову та збутову концепції, концепцію просування послуг, технологію виробництва та обслуговування тощо.

Обрані ознаки концепції закладу представити у вигляді таблиці 1.3.1.

Таблиця 1.3.1.- Концепція готелю «…….» ****

Критерії	Характеристика
Тип та категорія закладу та місткість	
Форма власності	
Спеціалізація	
Перелік додаткових платних послуг	
Сезонність роботи	
Місце знаходження	
Цільовий сегмент	
Інфраструктура закладу харчування за підрозділами (тип, клас, місткість)	
Тип харчування та обслуговування	
Характеристика номерного фонду	
Режим роботи структурних підрозділів:	
Дизайнерський стиль	

Основною складовою асортиментної стратегії підприємства є формування «пакету готельних та ресторанних послуг». Основною складовою асортиментної політики готельного підприємства є надання послуг проживання. Інформацію про кількість та загальну площу номерів представити у вигляді таблиці 1.3.2.

Таблиця 1.3.2 - План реалізації готельних послуг готелю «……»*** на ....номери.

Категорія номеру	Кількість одиниць*	Кількість спальних місць, од.**	Одноразова місткість, місць	Кількість днів роботи, діб	Коефіцієнт попиту на готельні номери, %	Плановий обсяг реалізації готельних послуг, ліжко/діб	Середній час перебування гостя, діб	Планова кількість споживачів, осіб
Люкс (1-місний)								
Люкс (2-місний)								
Стандарт 1-місний								
II категорії (2-місний)								
III категорії (3-місний)								
Разом								

Асортиментну структуру ресторанних послуг у проектованому готелі представити в таблиці 1.3.3.

Таблиця 1.3.3 - Послуги з харчування в готелі «…..»*** на …… номери

Послуги харчування	Частка місць до місткості готелю, %	Кількість місць, Р	Обертання місця (без сніданку), раз $h_{об}$	Загальний попит, осіб
Для гостей (без сніданку)				
Ресторану				
Бару				
Кафе				
Буфету				
Сніданок в ресторані				
Для працівників				
Їдальня (буфет) для харчування персоналу				
Разом				

Частка місць до місткості готелю розраховується згідно з наказом Міністерства економіки України № 1111 від 12.10.2009 р. «Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства». Загальний попит відвідувачів закладах ресторанного господарства розраховується за формулою: $N = P \times h_{об} = 79 \times 3 = 237$ осіб.

Розрахувати додаткові послуги готелю. Формування попиту на додаткові послуги в готелі навести в таблиці 1.3.4.

Таблиця 1.3.4 - Формування попиту на додаткові послуги в готелі «…»*** за кількістю осіб….

Послуги	Коефіцієнт попиту серед споживачів готелю	Кількість споживачів серед проживаючих в готелі, осіб	Коефіцієнт попиту серед місцевого населення	Кількість споживачів серед місцевого населення, осіб	Загальний попит, осіб
Сауна	0,15				
Більярдна	0,12				
Послуги міжнародного телефонного зв'язку	0,1				
Бізнес-центр	0,2				
Пральня	0,3				
Хімчистка	0,3				
Перукарня	0,1				
Каса квитків на транспорт	0,15				

Проаналізувавши вплив основних факторів зовнішнього та внутрішнього середовища та цінову політику підприємств-конкурентів, необхідно скласти та затвердити тарифні плани реалізації послуг проектованого готельного господарства.

Таблиця 1.3.5 - Характеристика цільових пріоритетів діяльності готелю…..

Розділи плану	Напрямки реалізації
1	2
1. Цілі та задачі маркетингу	1.1. Захоплення визначеної ринкової ніші – …% 1.2. Отримання прибутку від реалізації послуг у межах …% від ціни реалізації послуг
2. Стратегії	1.3. Асортиментна стратегія:

маркетингу та програми дій	……
	1.4. Цінова стратегія: ……..
	1.5. Збутова стратегія: ……..
	1.6. Комунікаційна стратегія: ……..
2. Цільові показники	……..

Диференціація цін проводиться з урахуванням факторів:

- тип, якість розташування номеру;
- сезонні коливання попиту;
- термін проживання гостя;
- терміни попередньої оплати;
- умови продажу (поточне бронювання, квота місць з правом часткової або повної ануляції, тверда квота без ануляції і ін.)

Скласти тарифні плани реалізації послуг на плановий період по готелю та представити в табличній формі.

Таблиця 1.3.6 - Тарифний план готелю…… за номерами

Сегменти	Ціна за категорією номеру, грн.				
	Люкс (1-місний)	Люкс (2-місний)	І категорії (1-місний)	ІІ категорії (2-місний)	ІІІ категорії (3-місний)
Вихідні та святкові дні					
Будні дні					
З 9.00 до 20.00					

Таблиця 1.3.7 - Тарифний план реалізації додаткових послуг готелю……

Найменування послуги	Кількість	Ціна, грн.
Сауна, год.	1	
Встановлення додаткового ліжка	1	
Пральня	1	
Прасування	1	

На основі всіх вище наведених даних сформувати концепцію готелю та концепцію ресторанного закладу при готелі.

Таблиця 1.3.8 - Концепція готелю «…….» ***

Ознаки концепції	Характеристика
Назва готелю	
Місце розміщення та поштова адреса	
Підпорядкованість	
Відстань від засобів прибуття/вибуття	
Засоби сполучення	
Споруда готелю. Дизайнерський стиль.	
Рівень комфорту	
Кількість номерів, в т.ч.:	
Люкс	
Напівлюкс	
Стандарт	
Економ клас	
Кількість місць в готелі	
Спеціалізація готелю	
Контингент споживачів	
Асортимент додаткових та основних послуг готелю	
Концепція просування послуг	
Цінова концепція	

Таблиця 1.3.9 Концепція закладу ресторанного господарства при готелі «……» ***

Ознаки концепції	Характеристика
Тип і назва закладу ресторанного господарства	
Особливості ЗРГ	
Кількість місць у комп-лексному закладі ресто-ранного господарства	
Клас ресторану і бару	
Формат закладу	
Формат виробництва	
Кулінарне спрямування	
Методи обслуговування споживачів	
Форми обслуговування офіціантами	
Форми самообслуговування	
Дизайнерський стиль	
Вхід до ресторану	
Режим роботи закладу	
Обслуговування в номері	
Організація дозвілля та ділових заходів	
Приміщення для споживачів	

РОЗДІЛ ІІ. ПРОЕКТУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

2.1. Моделювання технологічного процесу виробництва готельних послуг

Розробити та надати характеристику основних і додаткових послуг готелю відповідно до категорії та функціонального призначення. Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг визначається типом засобу розміщення, рівнем комфорту та місткістю. Визначити та описати основний технологічний цикл проектованого закладу, як «замкнутий готельний цикл прийому і розміщення», що складається з технологічних циклів: резервування, приймання гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, додаткових послуг, нічного аудиту, організації виїзду та розрахунку після виїзду. Перелік основних і додаткових послуг на підприємстві подати у вигляді табл. 2.1.1.

Таблиця 2.1.1 – Характеристика послуг готелю на…..номерів.

Послуги	Характеристика
Основні	
розміщення	
харчування	
Додаткові	
побутові послуги	
спортивно-оздоровчі послуги	
банківські послуги	
бізнес-послуги	
туристські послуги	
транспортні послуги	
культурні послуги	
торговельні послуги	
медичні послуги	
послуги зв’язку та інформації тощо	

Розробити та надати характеристику основних і додаткових служб готелю відповідно до категорії та функціонального призначення. Склад основних та додаткових служб готелю представити у табл.2.1.2.

Таблиця 2.1.2 - Склад основних та додаткових служб готелю « …»..на … номерів.

Назва служби	Основні функції
Служба приймання і розміщення	
Служба номерного фонду	
Служба ресторанного господарства	
Інженерно-технічна служба	
Розважальна служба	

2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, приміщення для збереження і транспортування багажу, гардероб, бізнес-центр, туалетні кімнати (представити у додатку). Результати вибору приміщень приймально-вестибюльної групи занести в таблицю 2.2.1

Таблиця 2.2.1 – Приймально-вестибюльні приміщення готелю …..*** на …. номерів.

№ п/п	Приміщення	Площа приміщення, кв. м	Примітки
1	Вестибюль		
2	Бюро прийому і реєстрації		
3	Бюро бронювання		
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку		
5	Кімнати чергового персоналу		
6	Службовий санітарно-технічний блок		
7	Кімната чергового адміністратора		
8	Сєйфова		
9	Швейцарська і приміщення носильників		
10	Камера схову		
11	Приміщення охорони		
12	Приміщення посильних		
13	Відділення зв'язку		
14	Телефонний переговорний пункт міжміськогозв’язку		
15	Комора прибирального інвентарю		
16	Медпункт		
17	Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах		
Всього: (S) = …… кв. м.			

2.3. Проектування житлових приміщень та організації обслуговування гостей.

Визначити склад блоку житлових приміщень. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54–70%, на коридори – від 13 до 22% площі житлової частини будівлі готельного господарства.

Типи номерів готелів та їх співвідношення й площі, сантехнічне та електрообладнання номерів рекомендується проектувати згідно з ДБН В.2.2-20:2008, ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

Номери для людей з особливими потребами (на кріслах-колясках, із вадами зору та незрячих) рекомендується розміщувати на першому поверсі. Площі номерів допускається збільшувати на 20%, ніж зазначено в ДБН В.2.2–20:2008 подано у Додатку Ж. Обладнання таких номерів повинно відповідати положенням ДБН В.2.2–17.

Номерний фонд закладу розміщення, що проектується, подати у вигляді табл. 2.3.1.

Таблиця 2.3.1 – Характеристика номерного фонду готелю **** на … номерів

№ з/п	Типівномерів	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів
1	Апартамент			
2	Люкс			
3	Стандарт (одномісний)			
	……..			

Таблиця 2.3.2 - Площі номерів готелю «…..»***

Назва номерів	Типи номерів		
	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м^2
Люкс			
Напівлюкс			
Стандарт			
……			

Номери підвищеної комфортності (президентські апартаменти, апартаменти, люкси, дуплекси, напівлюкси, студіо) слід проектувати згідно з ДСТУ 4527. 2006.

Оснащеність номерів меблями та інвентарем надати у вигляді таблиці 2.3.3

Таблиця 2.3.3 – Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) готелю «…»*** на …номери

Вимога	Наявність
Технічна оснащеність номерів	
Освітлення: - загальне освітлення кімнати; - світильник біля кожного ліжка; - лампа, яка освітлює робоче місце (стіл);	
Телевізор - кольоровий у кожному номері;	
Радіоприймачі або інша можливість приймання радіопрограм в усіх номерах	
Оснащеність номерів меблями та інвентарем	
Ліжко (мінімальні розміри): - односпальне 800х1900 мм; - односпальне 900х2000 мм; - двоспальне 1400х1900 мм; - двоспальне 1600х2000 мм; - дитяче або розкладне ліжко {на прохання)	
Тумбочка (столик) біля кожного спального місця	
Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	
Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	
Шафа з поличками, вішалкою та плічками (не менше ніж 5 шт./місце)	
Стільці або інші меблі для сидіння (один предмет на кожного гостя, але не менше двох на номер)	
Стіл або письмовий стіл	
Поличка (підставка) для багажу	
Дзеркало -у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті або над умивальником; - щонайменше одне великого розміру або у повний зріст.	
Санітарне устаткований номера	
Кількість номерів із повним санвузлом (умивальник, унітаз, ванна або душ)	
Дзеркало над умивальником з бічним або верхнім освітленням;	
Поличка для туалетних речей;	
Завіски для ванни чи душу;	
Килимок на підлозі;	
Тримач для рушників, гачки для одягу;	
Склянка;	
Рушники на кожного гостя не менше ніж 3 шт	
Зокрема банний рушник;	
Шапочка банна (на кожного гостя);	
Туалетне мило, туалетний папір, тримач для туалетного паперу;	
Щітка для унітаза {у футлярі);	
Кошик для сміття з вогнетривкого матеріалу;	
Накривка до унітаза	

Площі приміщень та склад приміщень поверхового обслуговування надати в таблиці 2.3.4.

Таблиця 2.3.4 - Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «…..»***

Приміщення	Площа, м^2 (не менше)
Холи (вітальні) з розрахунку, не менше:	30 м^2 плюс по 1 м^2 на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 80 м^2
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	
Приміщення старшої покоївки (зав. Поповерховим господарством, кастелянші)	
Комора брудної білизни	
Комора прибирального інвентарю	
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	
Кімната побутового обслуговування	
Приміщення для зберігання візків покоївок	
Приміщення чищення взуття	
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	

У житловій частині готелю передбачаються приміщення для обслуговування дітей.

2.4. Проектування допоміжних та обслуговуючих приміщень.

Визначити склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю у відповідності до ДБН В 2.2-20:2008 і представити у таблиці 2.4.1

Таблиця 2.4.1 - Склад і площа господарсько-виробничих приміщень готелю «….»***

Приміщення	**Площі приміщень, м^2**
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
пожежний пост;	
приміщення чергової ремонтної зміни;	
Вузол зв’язку, у тому числі:	
радіовузол;	
ремонтна майстерня;	
Центральна білизняна, у тому числі:	
відділення чистої білизни;	
відділення брудної білизни;	
приміщення розбирання брудної білизни;	
майстерня лагодження білизни;	
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
побутові приміщення;	

склад 145орожньо парк інвентаря;	
склад видаткових засобів;	
Майстерні, у тому числі:	
електротехнічна;	
сантехнічна;	
слюсарна;	
столярна;	
Складські приміщення, у тому числі:	
резервний склад білизни;	
склад драпірувань;	
матеріально-технічні склади;	
склад видаткових матеріалів;	
склад меблів.	

У готелях категорії *** та вище рекомендується передбачати приміщення культурно-дозвільного призначення та споруди спортивно-рекреаційної групи.

Спортивно-рекреаційні приміщення: солярій, басейн, сауна, масажний кабінет, тренажерна зала, спортивна зала, зали для тренувань та проведення інструктажу з техніки безпеки. Одночасну місткість спортивної або тренажерної зали рекомендується приймати не менше 10% місткості готелю, сауни – не менше 1%. Площу дзеркала води басейну для плавання рекомендується приймати не менше 0,55 м2 на одне місце в готелі. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень спортивно-рекреаційного призначення для готелів категорій **** і ***** наводяться в ДБН В.2.2–20:2008. Площі приміщень культурно- дозвільного призначення, а також їх обладнання та технологічне забезпечення слід приймати згідно з вимогами ДБН В.2.2-16.

Визначити склад та надати характеристику адміністративних, побутових та технічних приміщень готелю; приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення.

Спроектований склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для апарт-готелі «NDM»*** надати в таблиці 2.4.2.

Таблиця 2.4.2 - Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелю «…..»***

Приміщення	**Площа, м^2**
Зал тренажерів	
Приміщення при залі тренажерів:	
зберігання і ремонт тренажерів;	
кімната інструктора;	

роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	
Господарська комора	
Сауна	

Склад приміщень адміністрації та їх площі визначити згідно з ДБН В.2.2-20:2008.

Таблиця 2.4.3 -Склад і площі групи адміністративних приміщень готелю «….»***

Приміщення	Площі приміщень, м^2
Кабінет директора	
Приймальня	
Кабінет заступників директора	
Кімната головного інженера (техніка)	
Кімната завгоспа	
Архів	
Бухгалтерія	
робочі приміщення	

2.5. Визначення складу приміщень у готелі.

Після визначення площ окремих приміщень готелю «….»***, що проектується, визначити загальну його площу і результати представити вигляді табл. 2.5.1.

Таблиця 2.5.1 - Склад і площі приміщень готелю «….»*** на … номери

Найменування приміщення	Площа, м^2
Приймально-вестибюльні	
Вестибюль (у т.ч. гардероб, туалетні кімнати)	
Служба приймання та обслуговування	
Відділ бронювання	
Бізнес-центр	
Кімната чергового персоналу	
Службовий санітарно-технічний блок	
Кімната чергового адміністратора	
Загальні вітальні, холи	
Швейцарська і приміщення піднощиків багажу	
Камера схову	
Приміщення охорони	
Відділення зв’язку	
Медпункт	
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Зал тренажерів	
зберігання і ремонт тренажерів;	
кімната інструктора;	
роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	

Господарська комора	
Сауна	
Житлові приміщення	
Люкс	
Напівлюкс	
Стандарт	
Економ клас	
Приміщення обслуговування на поверхах	
Господарсько-виробничі	
Центральний диспетчерський пост	
Вузол зв'язку	
Центральна білизняна	
Служба прибирання території (двірницька)	
Майстерні	
Складські приміщення	
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	
Приймальня	
Кабінет заступників директора	
Кімната головного інженера (техніка)	
Кімната завгоспа	
Архів	
Бухгалтерія	
робочі приміщення	
Разом площа закладу	

Генеральний план готелю «…»*** представити у додатку.

РОЗДІЛ ІІІ.САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ЗАХОДИ, ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І КЛІНІНГ

3.1 Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг.

Надати заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм і правил.

3.2 Техніка безпеки.

Основними напрямками забезпечення безпеки в готелі є підвищення пожежної та аварійної безпеки, захист гостей, персоналу, майна та інформації.

Надати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища, безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Нормативними документами, які використовуються під час розроблення заходів щодо охорони праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства є:

- ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
- СНиП 2.01.02 – 85 Противопожарные нормы.
- СНиП 2.04.05–91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
- ДНАОП 7.1.30-1.02-96 (НПАОП 55.0-1.02-96) Правила охраны труда для предприятий общественного питания.
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
- Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 №2694-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12 (дата звернення: 02.04.2020).

ВИСНОВКИ

Висновки – це завершальний етап бакалаврської роботи. У них коротко наводяться найбільш важливі теоретичні та практичні положення, які містять оцінку досягнутих результатів із точки зору відповідності меті кваліфікаційної роботи та поставленим у вступі завданням, пропозицій щодо вдосконалення досліджуваного напряму. Послідовність висновків має відповідати поставленим і наведеним у вступі завданням.

Обсяг – 3–5 сторінок, або 5% тексту рукопису. Висновки мають бути сформульовані в тезовій формі; чітко, зрозуміло, підсумовувати всю виконану роботу; відображати зміст роботи, її теоретичне та практичне значення.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОФОРМЛЕННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

Оформлення дипломної роботи здійснюється згідно з ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

Бакалаврська робота має бути надрукована на комп'ютері на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210х297 мм) з використанням текстового редактора Microsoft Office Word (шрифт – Times New Roman, кегель – 14, міжрядковий інтервал – 1,5). Щільність тексту повинна бути однаковою. Текст роботи необхідно друкувати, залишаючи береги таких розмірів: зліва – 30 мм, справа – 15 мм, зверху і знизу – 20 мм.

Можна також додати таблиці та ілюстрації на аркушах формату А3.

Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами жирним накресленням симетрично до тексту.

Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацу жирним накресленням тексту. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Заголовки пунктів друкують маленькими літерами (крім першої) з абзацу і набирають в розрядку, в підбір до тексту. У кінці заголовка, надрукованого в підбір до тексту, ставиться крапка. Відстань між заголовками (за винятком заголовка пункту) та текстом повинна дорівнювати 2 інтервали. Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки. До загального обсягу роботи не належать додатки, список використаних джерел, таблиці та рисунки, які повністю займають площу сторінки. Але всі

сторінки зазначених елементів роботи підлягають нумерації за загальними правилами.

Нумерація. Сторінки, розділи, підрозділи, пункти, підпункти, малюнки, таблиці, формули нумеруються арабськими цифрами без знака «№». Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, який належить до загальної нумерації сторінок роботи. На титульному аркуші номер сторінки не ставиться. Також номер сторінки не ставиться на поданні голові ЕК, завданні, відгуку, рецензії, анотації, але

всі вони включаються в загальну нумерацію. Починаючи зі змісту номер сторінки проставляється у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Структурні частини роботи, як «Зміст», «Вступ», «Висновки», «Список використаних джерел», «Додатки» не мають порядкового номера. Усі аркуші, на яких розміщені згадані структурні частини роботи, нумеруються звичайно. Не нумеруються лише їх заголовки, тобто не можна друкувати «1. ВСТУП» або «Розділ 6. ВИСНОВКИ». Номер розділу ставиться після слова «РОЗДІЛ» («РОЗДІЛ І»), після номера крапка не ставиться.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставиться крапка. В кінці номера підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: «2.1.» (перший підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку прописується заголовок підрозділу.

Пункти нумеруються у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, пункту, між якими ставиться крапка. В кінці номера повинна стояти крапка, наприклад: «1.3.2.» (другий пункт третього підрозділу першого розділу). Потім у тому ж рядку наводиться заголовок пункту. Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими ж правилами, як і пункти.

Рисунки (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці подаються безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації й таблиці, які розміщені на окремих сторінках роботи, належать до загальної нумерації сторінок. Таблицю, малюнок або креслення, розміри якого перевищують формат А4, враховують як одну сторінку й розміщують у відповідних місцях після згадування в тексті або в додатках.

Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка, наприклад: «Рис. 1.3» (третій рисунок першого розділу). Номер ілюстрації, її назва та пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в

роботі подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках), у межах розділу. У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» курсивним накресленням із зазначенням її номера. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 1.1» (перша таблиця першого розділу). Назву таблиці вказують з нового рядка, жирним накресленням тексту, вирівнюючи посередині рядка.

Якщо таблиця переноситься на другу сторінку, її тематичний заголовок не повторюють, а пишуть слова з вирівнюванням справа: «продовження табл.»,
і вказують її номер, наприклад: «продовження табл. 1.2».

Формули в роботі нумерують у межах розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставиться крапка. Номери формул вказують біля правого берега аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) – перша формула третього розділу.

Рисунки. Кожна ілюстрація має відповідати тексту, а текст – ілюстрації. Назви ілюстрацій розміщують після їхніх номерів. Якщо необхідно, ілюстрації доповнюють пояснювальними даними (експлікацією). Підпис під ілюстрацією має основні елементи елементи:

- найменування графічного сюжету, що позначається скороченим словом «Рис.»;
- порядковий номер ілюстрації, який вказується без знаку «№»;
- тематичний заголовок ілюстрації, що містить текст із якомога стислою характеристикою зображеного.

Таблиці. Цифровий матеріал подається у вигляді таблиць. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Слово «Таблиця» і назву пишуть з великої літери. Назву не підкреслюють. Заголовок кожної графи в головці таблиці має бути стислим. Заголовки граф повинні починатися з великих літер, підзаголовки з маленьких. Висота рядків – не менше 8 мм. Горизонтальні рядки граф зазвичай не нумерують. Кегль шрифту в

таблиці – 12 пт.

Таблицю після першого згадування про неї в тексті розміщують таким чином, щоб її можна було читати, не перевертаючи за годинниковою стрілкою. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на наступну сторінку.

Формули. Довгі та громіздкі формули розміщують в окремих рядках. Це стосується також і всіх нумерованих формул. Невеликі та нескладні формули, що не мають самостійного значення, розміщують безпосередньо в тексті. Експлікацію – розшифрування символів і числових коефіцієнтів – розташовують безпосередньо під формулою у такій послідовності, як вони наведені у формулі. Пояснення кожного символу і числового коефіцієнта подають з нового рядка. Слово «де», з якого починається експлікація, пишуть після формули з нового рядка без абзацного відступу. Після нього двокрапка не ставиться і відразу вказується перший символ і його розшифрування. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Нумерувати варто лише ті формули, на які є посилання у тексті, інші нумерувати не рекомендується. Порядкові номери позначають арабськими цифрами у круглих дужках і ставлять у правий край сторінки без крапки між формулою і її номером. Номер, який не вміщується в рядку з формулою, переносять у наступний рядок нижче формули, на рівні останнього рядка. Номер формули-дробу дають на рівні основної горизонтальної риски формули. Формули (якщо їх більше однієї) 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 берега аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад, перша формула першого розділу позначається так:

U = f (x, p) □ ext (max або min), x □ M, (1.1)

де U – критерії оптимальності;

x = (x1, x2…, xn) – керовані змінні;

p = (p1, p2,…, pn) – параметри;

M – задані межі (область) зміни керованих змінних.

Написання формул рекомендується виконувати за допомогою стандартного редактора формул Microsoft Office Word.

Рівняння і формули треба виділяти з тексту вільними рядками. Вище і нижче кожної формули потрібно залишати не менше одного вільного рядка. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його можна перенести після знака рівності (=) або після знаків «плюс» (+), «мінус» (–), «множення» (х) і «ділення» (:).

Посилання на використані джерела. Під час написання бакалаврської роботи необхідно давати посилання на джерела, матеріали або окремі дані, на основі яких виконується завдання, вирішується проблема, вивченню якої присвячена робота. Такі посилання дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність відомостей про цитування документа. Посилатися варто на останні видання публікацій. Цитування повинно бути повним без довільного скорочення авторського тексту і без перекручувань думок автора.

Посилання в тексті роботи на джерела має порядковий номер за переліком списку використаних джерел, виділений двома квадратними дужками, наприклад: «у працях [1-7]»; «у працях [1; 7; 23]». Використані джерела нумеруються арабськими цифрами без знаку «№». Якщо використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, формул з джерела, на яке дано посилання в роботі, наприклад, «... у монографії [4, с. 18]».

Посилання на ілюстрації в межах роботи здійснюється порядковим номером ілюстрації, наприклад «рис. 1.2». Посилання на формули вказують порядковим номером формули в дужках, наприклад: «… у формулі (2.1)». На всі таблиці в дипломній роботі повинні бути посилання в тексті, водночас слово «таблиця» в тексті пишуть скорочено, наприклад: «… у табл. 1.2». У повторних посиланнях на таблиці та ілюстрації треба вказувати скорочено слово «дивись», наприклад: «див. табл. 1.1»; «див. рис. 1.1».

Список використаних джерел. Бібліографічний опис складають безпосередньо за друкованим твором або виписують з каталогів і бібліотечних покажчиків повністю без пропусків будь-яких елементів, скорочення назв тощо. Найчастіше список літератури формується у порядку появи посилань у тексті, за алфавітним

принципом або у хронологічному порядку. Відомості про джерела, що належать до списку, необхідно подавати відповідно до вимог Державного стандарту з обов'язковим наведенням назв праць. Список використаних джерел складають відповідно до вимог чинних нормативних документів (ДСТУ 3582-97 «Інформація та документація, скорочення слів в українській мові в бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила», ДСТУ ГОСТ 7.1-2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання» і вимог ДАК України). На перше місце списку літератури виносяться документальні джерела офіційного характеру: Конституція України; закони України; міжнародні правові акти; укази Президента України; постанови та рішення Верховної Ради України; постанови і розпорядження Кабінету Міністрів України. Інша література подається нижче в алфавітному порядку за прізвищами перших авторів. Якщо авторів декілька, то вказуються прізвища та ініціали лише трьох з них (через кому, в алфавітному порядку), а після цього – «та ін.».

Якщо у списку використаних джерел вказується стаття чи інша публікація (замітка, повідомлення, документ тощо) з періодичного видання чи збірника, то зазначається її перша й остання сторінки (через тире). Назва статті відокремлюється від назви збірника чи періодичного видання двома нахиленими управо рисками. У бібліографічному описі збірника видавництво не вказується, а в описі періодичного видання, крім автора статті, назви статті та назви газети чи журналу, подаються рік видання, номер (чи випуск) видання і сторінки, де розміщено матеріал. При описі газети після року видання вказується ще й дата видання, а номер видання береться в дужки. Вимоги щодо бібліографічного опису іншомовних видань в цілому такі ж самі, як і до вітчизняних видань.

Вимоги до оформлення додатків. Додатки подають в кінці роботи, їх оформляють як продовження роботи на наступних її сторінках або у вигляді окремої частини (книги), розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті. Якщо додатки оформляють на наступних сторінках роботи, кожний такий додаток повинен починатися з нової сторінки. Нумерація сторінок, де розміщені додатки, ставиться

тільки на першому з них, яка зазначається у змісті роботи. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично до тексту сторінки. Додатки потрібно позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Ґ Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, «Додаток А», «Додаток Б» тощо. Якщо в роботі всього один додаток, то він позначається як «Додаток А». У разі оформлення додатків окремою книгою на титульному аркуші під назвою дипломної роботи друкують великими літерами слово «ДОДАТКИ». Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А.

Вимоги до оформлення презентації. Доповідь має бути проілюстрована демонстраційним матеріалом, який може передбачати комп'ютерну презентацію, виконану за допомогою програми підготовки презентацій Microsoft Office PowerPoint або аналогічної, та роздавальний матеріал. Структуру та дизайн комп'ютерної презентації необхідно узгодити із науковим керівником.

У презентації потрібно зазначити:

- тему дипломної роботи, прізвище, ініціали автора та наукового керівника;
- мету, завдання, об'єкт та предмет дослідження;
- наукову новизну;
- графіки, схеми та таблиці, які мають смислове навантаження в роботі та дають змогу наочно ілюструвати зміст доповіді;
- висновки та пропозиції за темою дослідження.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ НОРМАТИВНО-ТЕХНІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ, ОСНОВНОЇ ТА ДОДАТКОВОЇ ЛІТЕРАТУРИ, ІНФОРМАЦІЙНИХ РЕСУРСІВ

Нормативно-технічна документація

1. ГОСТ № 28681.3-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. URL: http://epicentre.com.ua/GOST-28681_3str95-nrm26106.html (дата звернення: 10.04.2020).

2. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.

3. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

4. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.

5. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.

6. СНиП 2.01.02 – 85 Противопожарные нормы.

7. СНиП 2.04.05–91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.

8. ДНАОП 7.1.30-1.02-96 (НПАОП 55.0-1.02-96) Правила охраны труда для предприятий общественного питания.

9. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

10. ДБН в.2.2-13-2003 Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.

11. Про охорону праці : Закон України від 14.10.1992 №2694-XII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12 (дата звернення: 02.04.2020).

12. Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування : Закон України від 23.09.1999 №1105-XIV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14(дата звернення: 02.04.2020).

13. Про затвердження державних санітарних правил та норм : Наказ МОН від 01.08.1996 № 239. України URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0488-96(дата звернення: 02.04.2020).

Основна література

14. Агафонова Л. Т., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес.К. : Україна, 2002. – 358 с.

15. Аль-Робаи Аливи С. Карар Развитие международных гостиничных сетей.Веснік БДУ. Серыя 3, Гісторыя. Эканоміка. Права, 2013. –№ 3. –С. 71–76.

16. Апатенко Т. М. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»). Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 33 с.

17. Апонін В. В., Олексин І. І., Шутовська Н.О., Футало Т. В. Організація і технологія надання послуг : навч. посібник / за ред. проф. В. В. Апоніна. К. : Видавничий центр «Академія», 2006. –311 с.

18. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. К. : ВИРА-Р, 2001. –208 с.

19. Байлік І. М., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник. Харків. нац. ун- т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова.Х. : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

20. Бортник Л. В., Кузнецова Н. Н. Аналіз впливу процесу глобалізації на розвиток готельного бізнесу України. Сучасні національні економічні моделі: проблеми та перспективи розвитку : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції. Сімферополь : ВіТроПрінт, 2010. – С. 216–220.

21. Борущак М. Проблеми формування стратегії розвитку туристичних регіонів : монографія.Львів : ІРД НАН України, 2006. –288 с.

22. Влащенко Н. М. Розвиток санаторно-курортного комплексу регіону: соціально-економічний аспект. М-во освіти і науки, молоді та спорту України, ХНАМГ.Харків, 2012. – 151 с.

23. Географічна енциклопедія України : в 3-х т. / редкол. : відп. ред. О. М. Маринич та ін.Т. 3 : П-Я.К. : Українська енциклопедія ім. М. П. Бажана, 1993. – 480 с.

24. Головко О. М Організація готельного господарства : навч. посібник для вузів / О. М. Головко, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко / за ред. О. М. Головко.2010. – 247 с.

25. Готельно-ресторанна справа. Дипломне проектування : навч. посібник / О. Г. Терешкін та ін.Х. : ХДУХТ, 2019. – 158 с.

26. Дубодєлова А. В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти. Вісник Національного університету «Львівська політехніка».2008.№ 611. – С. 130–134.

27. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.:[для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., ЗубарН.М**.,** П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В.та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар- К.: КУТЕП, 2016. -407 с.

Додаткова література

27. Жук І. З. Актуальні проблеми та перспективи управління туристичною індустрією в Україні. Актуальні проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні: теорія і практика : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. К., 2013.С. – 68–70.

28. Кифяк В. Ф. Туристична привабливість Карпатського регіону як один з основних чинників розвитку в'їзного туризму.Формування ринкових відносин в Україні.2013.№ 1. – С. 52–57.

29. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб.К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.

30. Кургузенкова Л. А., Матусевич В. В.Питання інтеграції стратегії зеленої економіки в суспільно-економічне життя України. Науково-технічна інформація.2012.№ 4. – С. 28–33.

31. Лаврова Ю. В.Визначення конкурентного потенціалу готелю. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. 2012. № 2. – С. 40–44.

32. Лукашевич М. П., Мошак С. М. Соціологія туризму : підручник. –К. : Знання, 2015. – 303 с.

33. Малик Л. Економічні передумови розвитку туризму в Карпатському регіоні.Молодь і ринок.2013.№ 6. – С. 44–49.

34. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посібн. К. : Центр навч. літ-ри, 2012. 472 с.

35. Михайліченко Г. І. Інноваційний розвиток туризму : монографія. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 608 с.

36. Михайліченко Г. І. Туристичний потенціал: методи оцінювання та інноваційний розвиток.Проблеми економіки.2013. – № 1. – С. 115–123.

37. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навчальний посібник.К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 346 с.

38. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону : монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка. Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.

39. Поколодна М. М., Полчанінова І. Л. Конспект лекцій з дисципліни «Рекреаційні комплекси світу (в тому числі турресурси України)» (для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»).Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012. –174 с.

40. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. нав. закл. Вид. 2-е перероб. і доп. / Н. О. П’ятницька, Н. М. Зубар,Г. Т. П’ятницька, Л. Г. Агафонова,Н. В. Бунтова та ін.; за заг. ред. Н. О. П’ятницької,Н. М. Зубар. К. : КУТЕП, 2013. – 415 с.

41. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч.посіб.К. : Кондор, 2005. –408 с.

42. Синиця С. М., Гринів Л. В., Ляхович Г. І. Управління туристичним потенціалом регіону : навч. посіб. М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Прикарпат. нац. ун-т ім. В. Стефаника.Івано-Франківськ, 2013. – 295 с.

43. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. С. І. Дорогунцова. К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.

44. Шикіна О. В. Особливості надання послуг в концептуальних готелях. Туризм: наука, освіта, практика : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції.

ДОДАТКИ

Додаток А- Титульна сторінка пояснювальної записки

Додаток Б – Завдання на бакалаврську роботу

Додаток В – Анотація

Додаток Г– Відгук керівника на бакалаврську роботу

Додаток Д – Рецензія на бакалаврську роботу

Додаток Ж – Площі номерів готелів різних типів

Додаток З – Зразок оформлення списку використаних джерел

Додаток К – Приклад графічних робіт

Додаток А

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ М.П.ДРАГОМАНОВА
ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра промислової інженерії та сервісу

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ
завідувач кафедри ПІС
_____Пригодій М. А.
«____» _____2021 р.

БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА

на тему: **……**

Галузь знань: 01 – Освіта / Педагогіка
Спеціальність: 015 – Професійна освіта (за спеціалізаціями)
Освітньо-професійна програма: Професійна освіта.
Готельно-ресторанна справа

Здобувач вищої освіти **Богдан Вікторія Володимирівна** _____

Науковий керівник **Медведенко Ірина Сергіївна** _____

Київ – 2021

Додаток Б

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри промислової
інженерії та сервісу
Протокол №…від ……..2020 р.
Завідувач кафедри
_____М.А. Пригодій

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу
на здобуття освітнього ступеня БАКАЛАВР
спеціальність 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа.
на тему: «**……**»

Видано студентці 4 курсу 41 ПО групи **Богдан Вікторія Володимирівна**
Дата отримання завдання «_____» _____ 2020 року

Вихідні дані:

- Дислокація – …….
- Тип засобу розміщення – ……
- Тип розміщення – …
- Потужність – …. (к-сть номерів)
- Рівень комфорту – (к-сть зірок)
- Спрямування – …….

Етапи (структура) виконання кваліфікаційної роботи:

Етап / Розділ	*Зміст етапу виконання кваліфікаційної роботи*	*Термін виконання*
ВСТУП		05.12.2020
РОЗДІЛ І.	КОНЦЕПЦІЯ ТА СТРАТЕГІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	
1.1.	Дослідження ринку готельних та ресторанних послуг регіону	09.12.2020
1.2.	Оцінка конкурентного середовища підприємства	16.12.2020
1.3.	Розробка концепції та стратегії діяльності підприємства	23.12.2020
РОЗДІЛ ІІ.	ПРОЕКТУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ	
2.1.	Моделювання технологічного процесу виробництва готельних послуг	10.02.2021
2.2.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	17.02.2021

Етап / Розділ	*Зміст етапу виконання кваліфікаційної роботи*	*Термін виконання*
2.3.	Проектування житлових приміщень та організація обслуговування гостей	24.02.2021
2.4.	Проектування допоміжних та обслуговуючих приміщень	09.03.2021
2.5.	Визначення складу приміщень у готелі	30.03.2021
РОЗДІЛ ІІІ.	САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ЗАХОДИ, ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І КЛІНІНГ	
3.1.	Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг	13.04.2021
3.2.	Техніка безпеки	20.04.2021
ВИСНОВКИ		24.04.2021
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		

Перелік робіт графічно-ілюстраційної частини:

1. Ситуаційний план та план благоустрою території підприємства
2. Колаж з елементів екстер’єру та інтер’єру підприємства
3. План оснащення номера

Практичне виконання кваліфікаційної роботи:

Розроблення рекламного проспекту підприємства.

Дата завершення роботи: 27 квітня 2021 року

Завдання отримала _____

Керівник
кваліфікаційної роботи _____

Додаток В

АНОТАЦІЯ

Пояснювальна записка дипломного проекту: сторінок – 73, розділів-3, рисунків – 7 , таблиць – 13.

В бакалаврській роботі проведений аналіз типового проекту оздоровчого пансіонату на 44 місць, розроблено концепцію закладу готельного господарства, теоретично обґрунтовано організацію і технологію обслуговування в пансіонаті, а також цінову політику пансіонату, пансіонату розроблено дизайн-організацію окремих приміщень пансіонату, обґрунтовано екологічну безпеку .

Також, до бакалаврської роботи додається колаж з елементів інтер’єру номера та ескізи готельного закладу.

ABSTRACT

Explanatory note of the diploma project: pages - 73, sections-3, figures - 7, tables - 13.

In the bachelor's work the analysis of the standard project of a health boarding house on 44 places is carried out, the concept of hotel establishment is developed, the organization and technology of service in a boarding house, and also the price policy of a boarding house are theoretically substantiated.

Also, the bachelor's work is accompanied by a collage of interior elements of the room and sketches of the hotel.

Додаток Г

ВІДГУК НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача вищої освіти _____
Шифр групи _____
Тема роботи _____
_____
_____
_____Дата
отримання «_____»_____ 20____ р.
Науковий керівник _____
_____
(прізвище, ініціали, науковий ступінь, вчене звання)

1. Актуальність обраної теми _____
_____
_____
_____
_____

2. Досягнення мети та якість вирішення завдань роботи _____
_____
_____
_____
_____
_____

3. Оцінка наукового рівня змісту роботи _____
_____
_____
_____
_____
_____

4. Можливість застосування результатів дослідження _____
_____
_____
_____
_____
_____

5. Рекомендації щодо удосконалення роботи _____
_____
_____
_____
_____
_____

6. Загальна оцінка _____
_____

«____»_____ 20___ р. _____ _____
(підпис керівника) *(підтвердження підпису керівника)*

Додаток Д

РЕЦЕНЗІЯ НА БАКАЛАВРСЬКУ РОБОТУ

Здобувача вищої освіти _____

Шифр групи_____

Тема роботи_____

_____

_____

Дата отримання «____»_____20___ р.

Рецензент_____

_____

(вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

1. Обґрунтування актуальності обраної теми_____

_____

_____

_____

_____

2. Відповідність методології проблемі дослідження_____

_____

_____

_____

3. Науково-теоретичний рівень роботи_____

_____

_____

4. Якість і доцільність обраної методики стосовно основних етапів роботи (стисла оцінка розділів роботи)_____

_____

_____

_____

5. Практична спрямованість роботи та можливість використання результатів дослідження_____

_____

_____

_____

6. Досягнення мети і якість виконання завдань роботи_____

_____

_____

7. Зауваження та рекомендації щодо удосконалення роботи_____

_____

_____

_____

8. Загальна оцінка_____

_____

Додаток Ж

ПЛОЩІ НОМЕРІВ ГОТЕЛІВ РІЗНИХ ТИПІВ

Категорії готелів	Назва номерів	Типи номерів			% номерів кожного типу
		кількість кімнат	кількість місць	житлова площа, $м^2$, не менше	
*****	Президентський апартамент	3 та більше	1(2)	30	Не більше 5
	Апартамент	2 та більше	2	45	
	Дуплекс, люкс	2 та більше	2	35	
	Напівлюкс, студіо	1	2	25	Не більше 35
	Номер І категорії	1	1(2)	14	Не менше 50
	Номер І категорії	1	2	16	
****	Апартамент	2 та більше	1(2)	50	Не більше 5
	Дуплекс, люкс	2 та більше	2	35	
	Напівлюкс, студіо	1	1	16	
	Номер І категорії	1	1	10	Не менше 20
	Номер І категорії	1	2	15	Не менше 60
***	Апартамент	2 та більше	1(2)	40	Не більше 5
	Дуплекс, люкс	2 та більше	1(2)	30	
	Номер І категорії	1	1	10	Не менше 20
	Номер І категорії	1	2	14	Не менше 70
**	Люкс	2 та більше	1(2)	30	Не більше 5
	Номер І категорії	1	1(2)	9(12)	
	Номер ІІ категорії	1	2	12	Не менше 25
	Номер ІІІ категорії	1	3	16	Не менше 50
*	Люкс [2]	2 та більше	1(2)	30	Не більше 3
	Номер І категорії	1	1(2)	8	Не більше 7
	Номер ІІ категорії	1	2	12	Не менше 20
	Номер ІІІ категорії	1	3	14	Не менше 60

Додаток З

ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Нормативно–правові акти	Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 № 1282-IУ // Відомості Верховної Ради України. – 2004. – № 13.
Один автор	Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л. П. Дядечко. – К. : ЦУЛ, 2013. – 224 с.
Декілька авторів	Темный Ю. В., Темная Л. Р. Экономика туризма : учебник. – М. : Финансы и статистика, 2013. – 448 с. Туризм в системі пріоритетів регіонального розвитку : монографія / за ред. проф. В. В. Александрова. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2010. – 280 с. Туристичне країнознавство : підручник / О. О. Виш–невська, А. Ю. Парфіненко, В. І. Сідоров. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. – 756 с.
Збірки наукових праць	Порох А. Формування передумов інтеграції України у світове господарство / А. Порох // Збірник наукових праць. Інститут світової економіки і міжнародних відносин НАНУ. – 2000. – Вип. 26. – С. 154–163
Тези конференцій	Довгаль Г. В. Впровадження системи управління якістю (TQM) на санаторно-курортних підприємствах як управлінська інновація / Г. В. Довгаль // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали IV Міжнар. наук.–практ. конф. – Черкаси : Україна, 2013. – С. 36–39
Статті журналів та газет	Парфіненко А. Ю. Туризм як національний пріоритет соціально-економічного розвитку України / А. Ю. Парфіненко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. (Сер. економічна). –
Інтернет–ресурси	Довгаль Г. В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс] / Г. В. Довгаль. – Режим доступу : http://www.dieh.edu.ua/index.files/conf/dov.pdf.
Інші	www.ukrstat.gov.ua – офіційний сайт Державного комітету статистики України

Навчальне видання
Educational publications

Розповсюдження та тиражування без
офіційного дозволу видавництва заборонено

Distribution and copying without express
permission is prohibited publishing

Ірина Медведенко
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до написання бакалаврської роботи
Галузь знань: 01 – Освіта / Педагогіка
Спеціальність: 015 – Професійна освіта
Освітньо-професійна програма: Професійна освіта.
Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація: Готельна справа

Iryna Medvedenko
METHODICAL RECOMMENDATIONS
before writing of bachelor's work
Industry knowledge 01 Education/Pedagogy
Specialty 015 Professional education.
(Hotel and restaurant business).
Specialization: Hotel business

ВИДАВНИЦТВО
НАЦІОНАЛЬНОГО ПЕДАГОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ М. П. ДРАГОМАНОВА

Підписано до друку 30.06.2021 р. Формат 60х84/16.
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. др. арк. 3,08. Обл.-вид. арк. 1,80
Наклад 000 прим. Зам. № 000.
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26

Ситуаційний план



1:2000

Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

№ п/п	Найменування	Характеристика
І. Заклад, що проектується		
1	Готель ***	на 100 номерів
ІІ. Потенційні відвідувачі		
2	Гості міста	
3	Відвідувачі курорту	
4	Мешканці мікрорайону	
ІІІ. Конкуренти		
5	Санаторій "Бердянськ"	на 200 номерів
6	Санаторій "Нива"	на 150 номерів
7	Готель "МОН Сеньйор"	на 30 номерів
8	Санаторій "Лазурний"	на 250 номерів

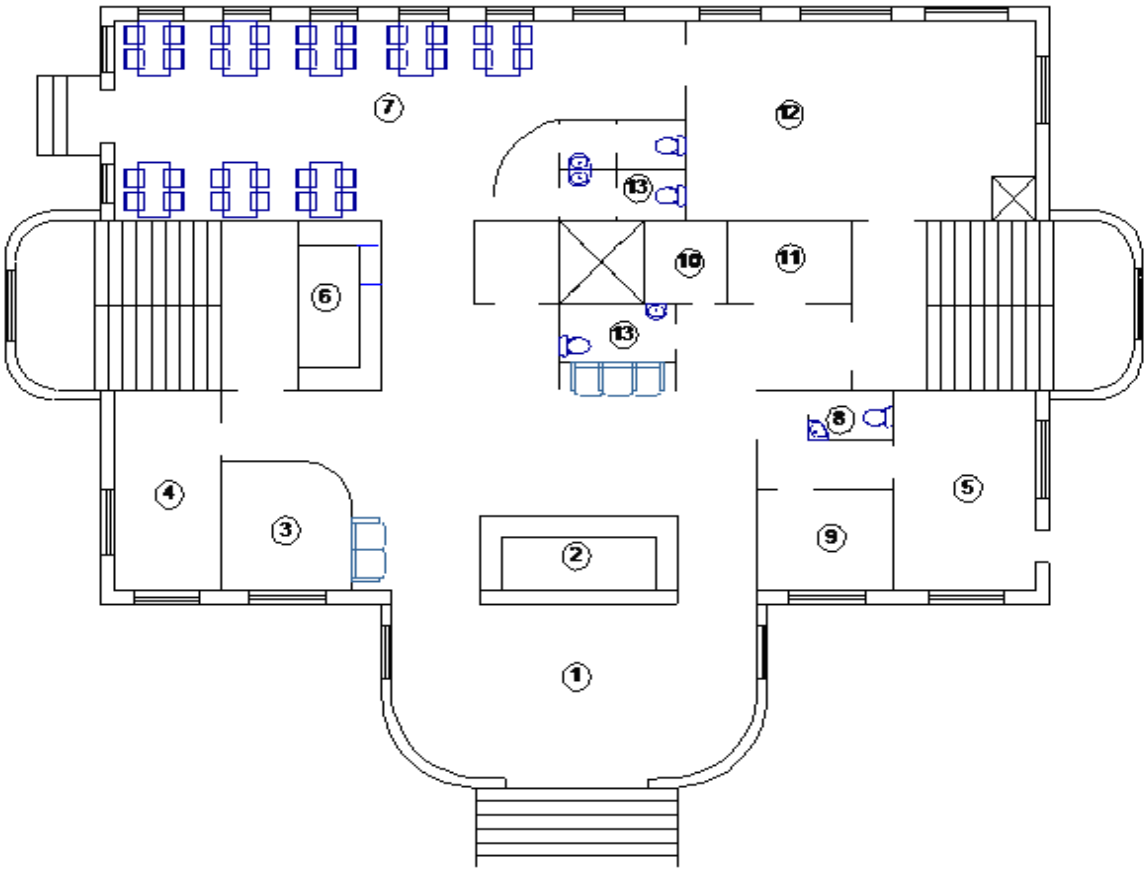
План благоустрою території М 1:500 Додаток К М



Експлікація будівель та споруд

№ п/п	Найменування	Характеристика
1	Готель *** на 100 номерів	1232 м^2
2	Паркувальний майданчик	на 20 парко місць
3	Розворотний майданчик	121 м^2
4	Майданчик для відпочинку	12 м^2
5	Фонтан	

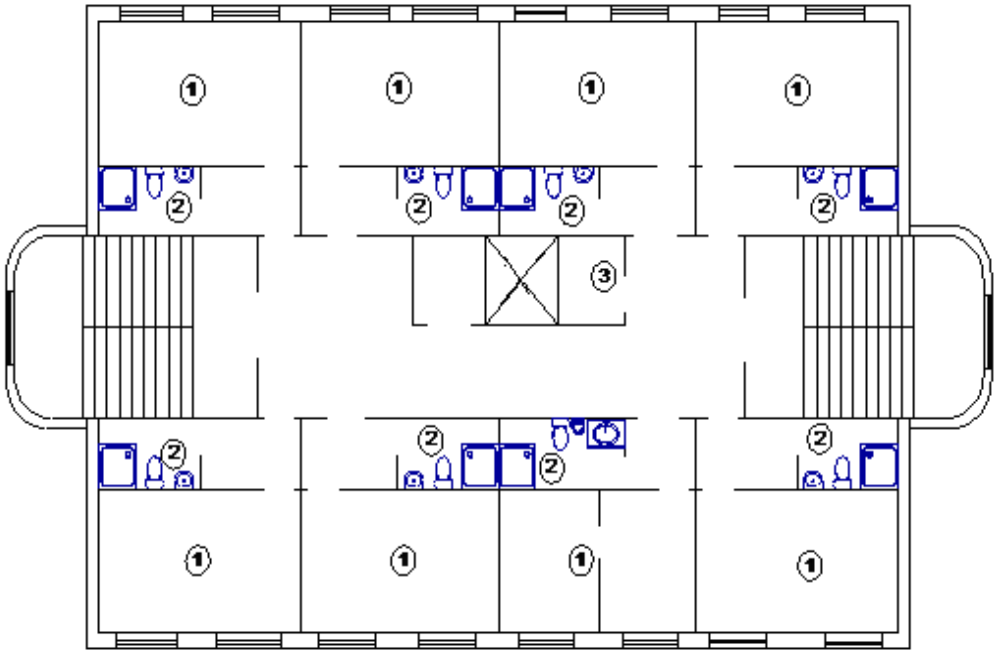
План першого поверху
М 1:100



Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування	Площа, не менше м^2
1	Вестибюль	90
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Гардероб	18
4	Приміщення охорони	8
5	Адміністрація	12
6	Барна стійка	8
7	Торгівельна зала сокового бару	64
8	Санвузол	3
9	Медпункт	14
10	Архів	6
11	Сейфова кімната	6
12	Виробничі приміщення сокового бару	40
13	Санвузол	6

План поверху з приміщеннями житлової групи М 1:100



Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування	Площа, не менше м^2
1	Номер люкс одно-, двомісний	30
2	Санвузол	5,2
3	Кімната покоївки	6

Специфікація устаткування

№ п/п	Найменування	Марка, тип	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
1	Ліжко двоспальне	Sonata - 1,6	2200	1600
2	Стіл письмовий	Ikea - 1,2	1200	600
3	Тумба приліжкова	Sonata T - 0,4	400	400
4	Стілець напівм'який	Ikea	400	400
5	Крісло м'яке	Indiana R HR (S)	500	550
6	Тумба під телевізор	Indiana T	1000	500
7	Телевізор	Panasonik	800	700
8	Стіл журнальний	Ikea	500	500
9	Шафа	ATSZ	1000	700
10	Душова кабіна кутова	Luxus 895	900	900
11	Унітаз	Geberit	400	600
12	Біде	You&Me/YOH3 Hatria	375	505
13	Умивальник	LM-55	500	500
14	Софа м'яка	Indiana-4	1580	530

План номеру люкс одно-, двомісного М 1:200

