

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

**Методичні рекомендації
до написання дипломного проєкту
для здобувачів вищої освіти
спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес"
першого (бакалаврського) рівня**

**Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2025**

УДК 640.4(072.034)

М54

Укладачі: О. Ю. Давидова
Н. І. Черевична
Д. П. Крамаренко

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій.

Протокол № 1 від 02.09.2024 року.

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Методичні рекомендації до написання дипломного проєкту М54 для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" першого (бакалаврського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. О. Ю. Давидова, Н. І. Черевична, Д. П. Крамаренко. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. – 70 с.

Подано методичні рекомендації щодо структури, змісту, організації підготовки та написання і порядку захисту дипломного проєкту. Наведено основні вимоги до організації, тематики, змісту та оформлення бакалаврського дипломного проєкту.

Рекомендовано для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес".

УДК 640.4(072.034)

© Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця, 2025

Вступ

Підготовка бакалаврів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" відбувається згідно із Законами України "Про освіту", "Про вищу освіту", галузевими стандартами вищої освіти спеціальності "Готельно-ресторанна справа" ступеня вищої освіти бакалавра.

Бакалавр (базова вища освіта) – це ступінь вищої освіти, який передбачає набуття компетентностей для виконання завдань та обов'язків (робіт) певного рівня професійної діяльності, що передбачені для первинних посад у певному виді економічної діяльності.

Дипломний проєкт бакалавра – це самостійно виконана дослідницька робота з конкретної теми, що має прикладний характер. Основне його призначення – продемонструвати рівень компетентностей здобувача вищої освіти та його вміння вирішувати конкретні теоретичні та практичні завдання.

У процесі підготовки дипломного проєкту здобувачі вищої освіти розвивають мислення, набувають навичок дослідницької роботи, демонструють рівень своєї фахової підготовки, що є певним звітом за весь період навчання. Дипломний проєкт має бути актуальним та спрямованим на вирішення нагальних проблем готельно-ресторанного бізнесу. Його виконують на завершальному етапі навчання та захищають на екзаменаційній комісії, яка присвоює випускнику відповідну кваліфікацію.

Для написання бакалаврського проєкту здобувач вищої освіти 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.

Завдяки виконанню дипломного проєкту бакалаври опанують: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань зі спеціальності та застосування їх під час вирішення конкретних наукових, технічних, економічних, правових, виробничих та інших завдань; уміння виявляти проблеми наукового та практичного змісту й пропонувати шляхи їхнього вирішення; розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методами дослідження; розвиток навичок пошуку та систематизації інформації, її оброблення із застосуванням комп'ютерних

інформаційних систем, аналітичних методів її оброблення, моделювання та прогнозування; розвиток умінь та навичок у проведенні самостійних робіт, а також оволодіння методами їхнього виконання.

Відповідно до вимог освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" під час виконання дипломного проєкту здобувач вищої освіти повинен набути таких загальних та спеціальних компетентностей (табл. 1).

Таблиця 1

Компетентності та результати навчання

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН1	ЗК12
РН9	СК6
РН11	ЗК12
РН16	ЗК2, ЗК3, ЗК12, СК2, СК14
РН18	ЗК3, ЗК7, ЗК8, СК1, СК6, СК14
РН19	ЗК12
РН21	ЗК12
РН23	СК1

Примітка.

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів недоброчесності.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК6. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

У ході написання роботи здобувач має досягти таких результатів навчання:

РН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН19. Діяти відповідно до принципів соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН21. Розуміти і реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

1. Загальні положення, мета та завдання бакалаврського дипломного проєкту

1.1. Мета та завдання бакалаврського дипломного проєкту

Виконання та захист бакалаврського дипломного проєкту є підсумковим етапом навчання в закладі вищої освіти, формою атестації випускників. Дипломний проєкт є підтвердженням рівня загальнотеоретичної та спеціальної підготовки, кінцевим результатом самостійної індивідуальної навчальної діяльності здобувача вищої освіти, що підсумовує вивчення ним навчальних дисциплін та проходження всіх видів практик, передбачених навчальним планом підготовки бакалавра за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа".

Здобувач вищої освіти повинен підтвердити рівень загальнотеоретичної й спеціальної підготовки, а дипломний проєкт є випускною кваліфікаційною роботою, на підставі захисту якої та успішної здачі комплексного іспиту зі спеціальності екзаменаційна комісія вирішує питання щодо присвоєння її автору кваліфікації бакалавра.

Дипломний проєкт повинен містити:

- обґрунтування актуальності вибраної теми;
- чітко визначені предмет та об'єкт дослідження;
- установлені цілі дослідження та завдання з виконання наукових досліджень, що забезпечують досягнення визначених цілей;
- короткий науково-аналітичний огляд інформаційних джерел, нормативно-правового матеріалу про виникнення та сучасний стан проблеми, що досліджують;
- критичний аналіз монографічних та періодичних наукових видань із теми дослідження;
- подання ключової інформації у зручній для сприйняття формі (таблиці, діаграми, ілюстрації тощо);
- самостійні дослідження, розрахунки, виконані із залученням сучасних інформаційних технологій, висновки;
- об'ємно-планувальне рішення зони прийому і реєстрації споживачів готелю, закладу ресторанного господарства при готелі.

Дипломний проєкт бакалавра подають у вигляді спеціально підготовленого рукопису в електронному вигляді або у твердому переплетенні.

Мета написання й захисту дипломного проєкту полягає в тому, щоб виявити теоретичні та практичні знання здобувачів вищої освіти, отримані в процесі навчання в університеті, поглибити, систематизувати та закріпити їх. Дипломний проєкт дає можливість об'єктивно оцінити рівень підготовки фахівця під час захисту на екзаменаційній комісії (ЕК).

Для успішного виконання дипломного проєкту здобувач вищої освіти повинен добре орієнтуватися у чинних в Україні нормативно-правових актах, методичній, науковій, спеціальній літературі в індустрії гостинності, вміти творчо застосовувати отримані знання в практичній роботі, аналізувати зібраний на переддипломній практиці практичний матеріал, використовувати результати такого аналізу та вивчення літературних джерел для розроблення рекомендацій щодо вдосконалення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства шляхом формування концепції та технологічного проєктування нового або реконструкції діючого закладу готельного і ресторанного господарств.

Для досягнення цієї мети під час виконання бакалаврського дипломного проєкту проводять:

- систематизацію, закріплення й розширення теоретичних та практичних знань, отриманих під час навчання;
- розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методикою проведення досліджень та адаптації теоретичних моделей для вирішення практичних питань в умовах сучасної ринкової економіки.

Здобувач вищої освіти повинен продемонструвати:

- знання та розуміння закономірностей, процесів та взаємозв'язків готельного і ресторанного бізнесу, матеріально-технічного забезпечення та збуту послуг, принципи проєктування технологічного процесу;
- уміння узагальнювати та систематизувати інформацію, висловлювати свої думки, робити наукові висновки, аналізувати різноманітні ситуації, обґрунтовувати конкретні пропозиції щодо вирішення проблемних питань з вибраної тематики;
- уміння виконувати об'ємно-планувальне рішення закладу готельного і ресторанного господарств.

1.2. Основні вимоги до дипломного проєкту бакалавра

Основні вимоги до дипломного проєкту бакалавра:

- дипломний проєкт повинен мати закінчений, самостійний та творчий характер;
- дослідження повинні ґрунтуватися на офіційних документах, спеціальній науковій та довідковій літературі, достовірному фактичному матеріалі з практики діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства;
- містити всебічний аналіз проблем, що досліджують, технологічні розрахунки, технологічне проектування об'єкта готельно-ресторанного бізнесу;
- висновки та пропозиції, наведені в дипломному проєкті, повинні мати практичну значущість для удосконалення сфери готельного і ресторанного бізнесу;
- проєкт повинен містити практичні рекомендації щодо вдосконалення організації закладів готельного і ресторанного господарства, технологічного проектування нових або реконструкції діючих закладів готельно-ресторанного господарства;
- об'ємно-планувальне рішення закладу готельного і ресторанного господарства;
- теоретичний та практичний матеріал, що міститься в роботі, повинен бути викладений логічно та послідовно, висновки та рекомендації сформульовані чітко та переконливо.

Тема дипломного проєкту повинна відображати проблематику напрямів діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та конструюватися на основі функцій і типових завдань, що виникають під час їхнього функціонування, а також такою, що формує складові професійної компетентності бакалавра.

Дипломний проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, а також додатків, до яких обов'язково додають об'ємно-планувальне рішення зони прийому і реєстрації споживачів готелю, закладу ресторанного господарства при готелі. Структурні елементи, що має містити дипломний проєкт, подано в табл. 1.1.

Зміст дипломного проєкту визначає його тема. Рекомендований обсяг дипломного проєкту – 60 – 80 сторінок. До обсягу дипломного проєкту

не включають список використаних джерел і додатки. Допускають відхилення в межах $\pm 10\%$.

Титульний аркуш дипломного проєкту оформлюють відповідно до вимог, установлених наказом Міністерства освіти і науки України № 844 від 12.07.2023 р. і виключно за наведеним зразком (додаток А).

Таблиця 1.1

Структура дипломного проєкту

№ з/п	Елемент структури	Обсяг, стор.	Примітки
1	Титульний аркуш	1	Додаток А
2	Подання	1	Додаток Б
3	Анотація (українською та англійською мовами)	1	Додаток В
4	Зміст	1 – 2	Додаток Г
5	Вступ	2 – 3	
6	Основна частина (3 розділи): Розділ 1. Аналітико-дослідницький. Розділ 2. Технологічний. Розділ 3. Проектний	50 – 70	Вимоги до змісту кожного розділу основної частини встановлює науковий керівник
7	Висновки	2 – 4	
8	Список використаних джерел	не менше 30 джерел	Додаток Д
9	Додатки	не регламентовано	
10	Апробація результатів	1 публікація (на диплом із відзнакою – одна стаття або дві тези доповідей)	
11	Рецензія	1	Додаток Е
12	Наочні матеріали (у тому числі креслення – об'ємно-планувальне рішення закладу готельного і ресторанного господарств)	Презентація 8 – 10 слайдів	Вкладають у файл та додають до диплому (у разі дистанційного захисту завантажують у вигляді презентації до папки магістра в ПНС)

Тема роботи повинна бути зазначена ідентично темі, затвердженій наказом ректора. У разі невідповідності роботу до захисту не приймають.

Прізвище, ім'я та по батькові здобувача вищої освіти та керівника роботи повинні зазначатись повністю. Поле "науковий ступінь, вчене звання або посада" заповнюють таким чином: скорочено зазначають науковий ступінь (наприклад, "докт. екон. наук" або "канд. техн. наук") і через кому – посаду (професор, доцент, старший викладач).

Усі інші поля заповнює науковий керівник і завідувач кафедри. Під час подання друкованої версії роботи на кафедру здобувач вищої освіти повинен поставити на титульному аркуші у відповідному полі свій підпис.

Анотація має містити таку інформацію: кількість сторінок, таблиць, рисунків, кількість найменувань та сторінок у списку використаних джерел, кількість додатків у роботі та їхній загальний обсяг у сторінках. Далі повинні бути стисло викладені основні результати роботи. Також в анотації вказують рік виконання та рік захисту роботи.

Окремо виділяються до 10 **ключових слів та словосполучень**, які відображають зміст роботи. Приклад анотації наведено в додатку В.

Зміст дипломного проєкту визначають його темою й відображають у плані, що затверджений науковим керівником, розміщують після анотації, починаючи з нової сторінки. У змісті зазначають: вступ; послідовно перераховані назви всіх розділів і підрозділів; висновки; список використаних джерел; додатки. Зміст дипломного проєкту бакалавра повинен послідовно містити назви всіх структурних елементів роботи та посилання на номери сторінок, на яких починається цей структурний елемент. Приклад змісту наведено в додатку Г.

У *вступі* дипломного проєкту зазначають проблему, що потребує вирішення, ступінь її дослідження; обґрунтовують актуальність обраної теми, мета й завдання; формулюють об'єкт та предмет дослідження, практичну значущість, методи досліджень, апробацію результатів досліджень – виступи на студентських наукових конференціях, публікації результатів дослідження (за наявності). Обсяг вступу, як правило, не повинен перевищувати 2 – 3 сторінки.

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

Мета та завдання дипломного проєкту повинні бути чітко сформульованими та відображати тематику дослідження.

Об'єкт дослідження дипломного проєкту – це процес або явище, що створюють проблемну ситуацію та вибрані для вивчення.

Предметом дослідження дипломного проєкту є соціальні, економічні, технологічні закономірності функціонування та розвитку об'єкта,

різноманітні його якості, властивості тощо. Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

Методи досліджень – спосіб набуття достовірних наукових знань, умінь і практичних навичок у різних сферах діяльності.

Практична значущість повинна містити результати самостійно проведених досліджень, що можуть бути впроваджені.

Апробація результатів роботи має містити назви статей, тез доповідей, підготовлених за матеріалами роботи, виступи на науково-практичних конференціях, семінарах тощо.

У *висновках* дипломного проекту підбивають підсумки проведеного дослідження, викладають основні практичні результати, наводять рекомендації щодо їхнього практичного використання. Формулювання висновків повинно базуватися на матеріалах основної частини роботи відповідно до поставлених завдань.

Список використаних джерел має містити літературу, на яку в тексті є посилання. Список використаних джерел розміщують після висновків, він складається із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, спеціальної літератури, фахових видань, інформаційних ресурсів інтернету. Кількість використаних джерел залежить від ступеня вивчення проблеми та її нормативного врегулювання. Вимоги до оформлення списку використаних джерел наведено в ДСТУ 8302:2015 "Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання".

У *додатках наводять* допоміжні матеріали: графічна частина проекту, копії наукових публікацій, що підтверджують практичну значущість власних досліджень, копії документів, витяги із законодавчо-нормативних документів, звіти, інструкції положення/правила, результати соціологічних і маркетингових досліджень, великі за обсягом таблиці, рисунки тощо.

Дипломний проєкт оформлюють відповідно до вимог ДСТУ 3008-2015 "Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення".

Процедурні вимоги щодо змісту, структури основної частини, списку використаних джерел, додатків, порядку виконання, оформлення, підготовки та захисту дипломного проекту в екзаменаційній комісії регламентуються Положенням про організацію навчального процесу в Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця та методичними рекомендаціями до виконання бакалаврського дипломного проєкту здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа".

2. Організація виконання дипломного проєкту

2.1. Етапи виконання бакалаврського дипломного проєкту

До виконання дипломного проєкту допускають здобувачів вищої освіти, які успішно виконали теоретичну програму навчального плану, завершили та захистили звіт із переддипломної практики та не мають академічних заборгованостей.

Дипломний проєкт починають виконуватися безпосередньо в період проходження переддипломної практики.

Виконання бакалаврського дипломного проєкту складається з таких основних етапів:

- вибір теми та об'єкта дослідження (додаток Ж);
- затвердження теми роботи;
- опрацювання літературних джерел і складання плану бакалаврського дипломного проєкту;
- розроблення завдання бакалаврського дипломного проєкту, складання календарного плану виконання;
- збирання фактичних матеріалів щодо об'єкта дослідження під час переддипломної практики та їхнє оброблення (обов'язково із застосуванням програмних продуктів *Microsoft Office*);
- написання першого варіанта тексту роботи, подання його на ознайомлення науковому керівнику;
- усунення недоліків; написання остаточного варіанта тексту, оформлення роботи відповідно до вимог нормативних документів;
- подання завершеного дипломного проєкту на перевірку науковому керівнику;
- попередній захист дипломного проєкту проводять на розширеному засіданні кафедри або в комісії викладачів;
- зовнішнє рецензування дипломного проєкту, отримання рецензії або актів упровадження розробок від керівництва об'єктів дослідження;
- допуск дипломного проєкту до захисту завідувачем кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій;
- захист дипломного проєкту в ЕК.

2.2. Керівництво дипломним проєктом

Наукового керівника бакалаврського дипломного проєкту затверджують наказом ректора університету за поданням кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій. Науковими керівниками бакалаврських робіт призначають провідних викладачів та науковців кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій. Персональний склад наукових керівників дипломних проєктів визначають та затверджують рішенням кафедри.

Перед початком роботи над дипломним проєктом проводяться загальні збори здобувачів вищої освіти та викладачів, де пояснюють основні вимоги, що висувають до дипломних проєктів, зазначають строки їх подання на кафедру та рецензування, вирішують організаційні питання.

Науковий керівник разом зі здобувачем вищої освіти визначають порядок написання дипломного проєкту, програму роботи над ним, тобто вихідні дані з роботи, її зміст, структуру, терміни виконання окремих її розділів.

Науковий керівник проводить зі здобувачами вищої освіти індивідуальні консультації, які є не тільки засобом надання допомоги, а й формою контролю процесу написання дипломного проєкту. У разі невиконання окресленого плану та графіка підготовки роботи керівник зобов'язаний отримати від здобувача вищої освіти пояснення причин відставання та повідомити про це завідувачу кафедри.

Керівник дипломного проєкту надає здобувачеві вищої освіти науково-методичну допомогу:

- індивідуально консультує дипломника щодо вибору літературних джерел, збирання необхідної інформації, змісту роботи та з інших питань;
- розробляє завдання бакалаврського дипломного проєкту, у тому числі за складовими з об'єкта й предмета дослідження та використання інформаційних технологій;
- допомагає скласти план бакалаврського дипломного проєкту;
- допомагає в підготовці наукових публікацій, доповідей на науково-практичні конференції, конкурсних студентських робіт тощо;
- контролює дотримання графіка виконання бакалаврської роботи;
- рецензує частини роботи, перший варіант тексту, графічної частини та завершений проєкт;

- звертає увагу здобувача вищої освіти на недоліки в роботі (стиль викладання, оформлення, зміст підрозділів), але не виправляє їх сам;
- готує дипломника до захисту.

Порушення здобувачем вищої освіти календарного плану виконання роботи фіксує науковий керівник, який інформує завідувача кафедри. У разі невиконання графіка бакалаврського дипломного проєкту здобувач вищої освіти за рішенням кафедри може бути недопущений до захисту.

2.3. Вибір теми дослідження

Здобувачеві вищої освіти надають право самостійно вибрати тему дипломного проєкту згідно з тематикою, затвердженою кафедрою готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій.

Можливу тему обговорюють зі здобувачем вищої освіти напередодні переддипломної практики. Дипломник, за погодженням із науковим керівником, може запропонувати свою тему дослідження за умови відповідного обґрунтування доцільності її розроблення.

Здобувач вищої освіти може запропонувати свою тему відповідно до власних наукових інтересів, яка в разі згоди керівника дипломного проєкту та членів кафедри може бути включена до переліку.

Після остаточного узгодження теми з науковим керівником, вибрані теми бакалаврських проєктів розглядають та обговорюють на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, готують наказ по університету, у якому фіксують список дипломників, перелік тем дипломних проєктів та наукових керівників.

3. Зміст та обсяг бакалаврського дипломного проєкту

3.1. Характеристика структурних елементів пояснювальної записки

Дипломний проєкт повинен мати такі обов'язкові структурні елементи (додаток К):

1. Анотація.
2. Зміст.
3. Вступ.
4. Основна частина з трьох розділів.
5. Висновки.
6. Список використаних джерел.
7. Додатки.

Усі частини бакалаврського дипломного проєкту повинні бути логічно пов'язані між собою та доповнювати одна одну, щоб кожний наступний матеріал був продовженням попереднього та витікав із наведених висновків. Формулювання повинні бути точними, зрозумілими, висловленими грамотно.

Анотація. Для ознайомлення зі змістом і результатами дипломного проєкту подають анотацію українською та англійською мовами – узагальнене викладення його основного змісту. В анотації бакалаврського дипломного проєкту мають бути стисло подані основні результати дослідження із зазначенням наукової новизни та за наявності практичного призначення.

Починають анотацію стандартно фразою "Робота складається зі вступу, N розділів, висновків, містить N сторінок тексту, N рисунків, N таблиць, N додатків".

Наприкінці анотації наводять ключові слова відповідною мовою. Сукупність ключових слів повинна відповідати основному змісту бакалаврського проєкту, відображати тематику дослідження та забезпечувати тематичний пошук роботи. Кількість ключових слів становить від п'яти до десяти. Ключові слова подають у називному відмінку, друкують у рядок через кому.

Зміст повинен містити назви всіх структурних елементів, заголовки, підзаголовки із зазначенням нумерації та номери їх початкових сторінок.

Вступ. У вступі послідовно викладають:

- обґрунтування вибору теми та її актуальність;
- предмет дослідження;
- об'єкт дослідження;
- ступінь вивчення проблеми;
- мету роботи;
- завдання дослідження;
- методику дослідження;
- специфіку джерельної бази.

Обґрунтування актуальності вибраної теми – початковий етап будь-якого дослідження. Важливим є правильність і чіткість розуміння теми здобувачем вищої освіти, а також доведення її доцільності, актуальності, своєчасності та соціальної значущості. Шляхом критичного аналізу та порівняння з відомими прикладами вирішення проблеми (наукового завдання) обґрунтовують актуальність та доцільність роботи для розвитку відповідної галузі науки чи виробництва на користь України.

Загалом актуальність повинна виконувати дві функції: показати місце цієї роботи (дослідження) у загальній проблемі; визначити, що саме в загальній проблемі є невирішеним і, відповідно, для вирішення чого спрямований дипломний проєкт.

Процес обґрунтування теми характеризує наукову зрілість та професійну підготовленість здобувача вищої освіти.

Подання *об'єкта дослідження* починають фразою: "Об'єктом дослідження дипломного проєкту вибрано ...(повна назва)". Далі подають стислу характеристику об'єкта із зазначенням його основних техніко-економічних характеристик. Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжують проблемну ситуацію та вибрані для вивчення. Не слід називати об'єктом дослідження підприємство, на прикладі якого виконують роботу.

Визначення *предмета дослідження*. Предмет дослідження – конкретні завдання, що міститься в межах об'єкта дослідження. Об'єкт і предмет дослідження як категорії наукового процесу співвідносяться між собою як загальне та часткове. В об'єкті відокремлюють ту його частину, яка є предметом дослідження, саме на нього спрямовано увагу здобувача вищої освіти, оскільки предмет дослідження визначає тему бакалаврського дипломного проєкту.

Мета і завдання дослідження подають відповідно до предмета та об'єкта дослідження.

Метою будь-якого дослідження є отримання певного конкретного результату – проєкт підприємства готельно-ресторанного господарства. Процес виконання роботи (вивчення, дослідження, аналіз, виробництво, виготовлення тощо) метою не є.

Завдання дослідження – це етапи, послідовність виконання роботи. Структура (зміст) роботи зазвичай є повним відображенням завдань, що вирішуються. Перелік завдань розпочинають такою фразою: *"У процесі дослідження розв'язували такі завдання: ..."* – далі послідовно перераховують виконані операції (перша, друга тощо).

Методика – це спосіб, алгоритм виконання дослідження. Звичайно для здобувача вищої освіти вона є запозиченою в когось ("робота виконувалася за аналогією з ..."), але може бути розроблена самостійно.

Зі специфіки джерельної бази слід зазначити найцікавіші книги, довідники, статті, звіти; розподілити їх за важливістю, якістю інформації, оригінальністю викладення, глибиною розробок: *"Інформаційною базою слугували роботи ... (прізвища авторів з посиланням на номер у списку джерел), матеріали преси ... (яких видань), фактичні дані ... (яких установ)"*. Також необхідно вказати проблеми й недоліки джерельної бази, які ускладнюють дослідження.

Обсяг вступу не має перевищувати 2 – 3 сторінки.

Основна частина бакалаврського дипломного проєкту містить три розділи. На завершення кожного розділу роботи необхідно зробити висновки. Обсяг першого розділу не має перевищувати 15 – 20 стор., другого – 15 – 20 стор., третього – 20 – 30 стор.

Основна частина дипломного проєкту передбачає такий зміст:

1. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

1.1. Аналіз ринку послуг закладів готельно-ресторанного бізнесу певного сегмента (відповідно до теми)

Підрозділ починають із визначення сучасного стану ринку послуг закладів готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтування актуальності вибору теми дипломного проєкту.

У цьому розділі необхідно подати інформацію результатів аналізу кон'юнктури ринку, споживачів, конкурентів, цін на послуги та інше для того, щоб детально розкрити політику готельного комплексу у сфері забезпечення якісного обслуговування споживачів.

Оцінювання туристичного потенціалу регіону (міста) повинно включати характеристику географічного положення регіону (міста); пам'яток історії та культури, архітектури; об'єктів релігійного культу; військово-патріотичних об'єктів; інших об'єктів туристичного показу.

Вдалий вибір місця розташування для готельного комплексу є найбільш важливим критерієм, оскільки саме від цього буде залежати позиціонування на ринку готельних послуг, вибір власного кола споживачів. Територіальне розташування готелю повинно бути наближено до об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення.

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

Під час дослідження ринку визначають загальний його розвиток, а також ємність (місткість) можливої частки продукції проєктованого підприємства на регіональному ринку.

Аналіз і дослідження чинників формування попиту на послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу повинні бути предметом вивчення під час проєктування готельного комплексу, адже саме від них залежить формування нових ринків збуту послуг, підготовка пропозицій нових видів послуг готельно-ресторанного господарства, упровадження нових видів готельного продукту.

Слід урахувати, що попит на продукцію й послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу зазнає значних змін залежно від сезону.

1.2. Визначення загальних засад діяльності об'єкта, що проєктується

Розроблення загальних засад діяльності об'єкта. Визначення категорії, місткості готелю, класу та місткості закладу ресторанного господарства.

Концептуальні засади проєктованого підприємства базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку.

Під час створення концепції проєктованого підприємства необхідно обґрунтувати асортиментну, цінову, збутову концепції, концепцію просування послуг, концептуально навести технологію виробництва продукції та процесу обслуговування споживачів підприємства готельно-ресторанного господарства тощо.

2. МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПРОЄКТОВАНОГО ОБ'ЄКТА

2.1. Формування готельних і ресторанних послуг готелю, їхня характеристика

Важливо, під час формування та моделювання послуг готельно-ресторанного господарства спиратися на вимоги нормативної документації [9 – 24], а також ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Перелік основних і додаткових послуг підприємства готельного господарства, що проєктується, визначають його типом та рівнем комфорту і подають у вигляді таблиці, а також виносять у презентацію у вигляді рисунка.

Розроблення та характеристика основних і додаткових послуг закладу ресторанного господарства. Важливо, під час формування та моделювання послуг ресторанного господарства спиратися на вимоги нормативної документації [9 – 24].

Моделювання послуг, що надає заклад ресторанного господарства, що проєктується із характеристикою умов їхнього надання (передбачають відповідальних за послугу, виконавців послуги, місце надання послуги, платна чи безкоштовна послуга, необхідні матеріально-технічні засоби для її надання тощо). Бажано розробити прейскурант послуг ресторанного господарства.

Послуги або прейскурант послуг, що надає заклад ресторанного господарства при підприємстві готельного господарства, що проєктується, виносять у презентацію у вигляді рисунка або таблиці.

2.2. Обґрунтування та вибір процесів обслуговування в закладі готельно-ресторанного господарства

Розроблення структури підпорядкованості служб проєктованого готельного комплексу та їхня характеристика.

Обґрунтування, вибір та характеристика функціональних зон у проєктованому готелі. Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг (визначають типом засобу розміщення, рівнем комфорту та місткістю).

Основний технологічний цикл необхідно визначити як "замкнений 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. Здобувачу вищої освіти необхідно описати технологічні цикли в закладі, що проєктують.

Розроблення стандарту ресторанного обслуговування на підприємстві, що проєктується, під час повсякденного (індивідуального, групового) обслуговування та обслуговування спеціальних заходів за такою структурою:

- вимоги до обслуговуючого персоналу (критерії підбору персоналу, правила спілкування зі споживачами тощо);
- підготовка залу до обслуговування споживачів: сніданків, обіду, вечері, банкету;
- обслуговування споживачів (зустріч гостей, приймання замовлення, правила подачі страв і напоїв відповідно до меню закладу тощо) під час індивідуального, групового та банкетного обслуговування;
- розрахунок зі споживачами (використання автоматизованих систем формування меню, визначення вартості замовлення, розрахунку).

3. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Проєктування приміщень готелю

Визначення приміщень різного функціонального призначення готелю. Обґрунтування та вибір просторового рішення приміщень різного призначення: приймально-вестибюльної групи, житлової групи, культурно-дозвілєвого призначення; фізкультурно-оздоровчої групи; побутового обслуговування та торгівлі; адміністрації та служб експлуатації підприємства готельного господарства. Підбір обладнання та інвентарю (визначеної групи приміщень проєктованого підприємства готельного господарства згідно із завданням).

Визначення складу приміщень у підприємстві готельного господарства

Склад та кількість приміщень будь-якого підприємства готельного господарства залежать від типу й категорії готельного підприємства, що пов'язано з необхідністю створення високого рівня комфортності та поліпшення умов праці обслуговуючого персоналу.

Найголовнішими групами функціональних приміщень підприємств готельного господарства є:

- приймально-вестибюльна група приміщень;
- житлова група приміщень;
- приміщення побутового обслуговування і торгівлі;
- приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;
- адміністративні приміщення;
- господарсько-виробничі приміщення;
- група приміщень закладу ресторанного господарства (проектують у підрозділі – 3.2);
- приміщення культурно-дозвілєвого призначення.

Усі зазначені групи приміщень мають бути взаємозалежними з урахуванням специфіки функціонального процесу підприємства.

Склад основних і додаткових служб засобу розміщення необхідно визначити відповідно до основних функцій, що виконує підприємство готельного господарства, а також додаткових послуг.

Склад і площі приміщень кожної з груп проєктованого готелю повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008 і наведені у вигляді таблиць.

Проектування приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідно обґрунтувати та спроектувати приміщення приймально-вестибюльної групи, враховуючи рекомендовані склад та площі приміщень, наведені в ДБН В.2.2-20:2008 [14].

Результати вибору приміщень приймально-вестибюльної групи наводять у вигляді таблиці.

Проектування житлової групи приміщень

До групи житлових приміщень належать:

- житлові кімнати (номерний фонд);
- приміщення поверхового обслуговування;
- приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати).

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 підприємства.

Типи номерів готелів та їхнє співвідношення, площі, сантехнічне та електрообладнання номерів рекомендовано проектувати згідно з ДБН В.2.2-20:2008, ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення.

Номери для інвалідів на кріслах-колясках, із дефектами зору та незрячих рекомендовано розміщувати на першому поверсі. Площі номерів допущено збільшувати на 20 %, ніж зазначено в ДБН В.2.2-20:2008.

Обладнання таких номерів повинно відповідати положенням ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення.

Характеристику якісного та кількісного складу номерного фонду закладу розміщення, що проектується, необхідно подати у вигляді таблиці.

Загальну площу житлових номерів визначають за формулою:

$$F_{\text{ж. н.}} = F_{\text{ж. к.}} + F_{\text{с. в.}} + F_{\text{в.}}, \text{ м}^2, \quad (3.1)$$

де $F_{\text{ж. н.}}$ – загальна площа номерів визначеної категорії, м^2 ;

$F_{\text{ж. к.}}$ – площа житлової кімнати, м^2 ;

$F_{\text{с. в.}}$ – площа санітарного вузла номера, м^2 ;

$F_{\text{в.}}$ – площа вітальні, м^2 .

Загальну площу житлових поверхів визначають, виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54 – 70 % площі забудови житлового поверху. Наприклад, для готелю "*****" вона становить 0,6 %:

$$F_{\text{заг. жит. пов.}} = F_{\text{жит.}} / 0,6, \text{ м}^2. \quad (3.2)$$

Після чого визначають передбачувану кількість житлових поверхів проектного підприємства готельного господарства.

Оснащеність номерів меблями та інвентарем подати у вигляді таблиці. Допускають заміну вбудованих шаф корпусними меблями.

У номерах з кількістю кімнат три та більше при спальних приміщеннях слід передбачати гардеробні площею не менше 6 м^2 .

Усі номери готелю повинні мати природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, установленною ДБН В.2.5-28. Час інсоляції номерів не лімітується. Номери, орієнтовані на сектор горизонту $190...270^\circ$,

повинні мати сонцезахисні пристрої, які на рівні 2 – 3 поверхів можуть бути замінені захисним озелененням.

Висота житлових поверхів готелів від підлоги до підлоги повинна бути не менше 3,3 м.

Висота допоміжних приміщень номерів повинна бути не менше 2,1 м. Ширина номерів готелів повинна бути не менше 2,4 м. Ширина передпокою номерів повинна бути не менше 1,1 м.

У номерах і вітальнях допускають влаштування лоджій і балконів із висотою огорожі не менше 1,2 м. Глибина балконів повинна бути не менше 1,2 м, лоджій – 1,4 м.

Приміщення поверхового обслуговування

Приміщення поверхового обслуговування розташовують блоками, передбачаючи один блок:

- на 30 місць у готелях категорії 5*;
- на 40 місць – у готелях категорії 4*;
- на 50 місць – у готелях категорії 3*;
- на 60 місць – у готелях категорії 2*.

Приміщення поверхового обслуговування в готелях категорії 1* і 2* допускають розташовувати через поверх. Мінімальний склад приміщень поверхового обслуговування може бути представлений лише кімнатою чергового персоналу.

Склад і площі приміщень поверхового обслуговування наводять у вигляді таблиці.

Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі

У складі готелів відповідно до їхньої місткості та категорії передбачають приміщення побутового обслуговування і торгівлі, під час проектування яких слід дотримуватися вимог ДБН В.2.2-11 та ВСН 54, а показники площ слід визначати за ДБН В.2.2-20:2008.

Приміщення побутового обслуговування слід проектувати відокремленими та розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю.

При торговельних кіосках різного призначення рекомендовано передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м² на кіоск, розташовані поза громадськими зонами готелю.

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі проєктованого готельного підприємства наводять у вигляді таблиці.

Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення у підприємстві готельного господарства

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення у підприємстві готельного господарства проєктують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 та подають у вигляді таблиці.

Проектування адміністративних приміщень готелю

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, каса, планово-економічний та інженерно-технічний відділи.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання має робочі зони для товарознавців, експедиторів, зону для прийому споживачів;
- економічний відділ має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ має відокремлені зони головного інженера (окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо.

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їхньої площі слід визначати за ДБН В.2.2-20:2008 і групувати у вигляді таблиці.

Проектування господарсько-виробничих приміщень готелю

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю проєктують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 і подають у вигляді таблиці.

3.2. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства

До складу підприємства ресторанного господарства входять приміщення, які можна об'єднати в такі функціональні групи:

- для споживачів – вестибюль, у тому числі, гардероб, умивальні та вбиральні, зали ресторану, бару, буфету тощо; торговельні допоміжні у ресторані – мийна столового посуду, роздавальна, сервізна, буфет;
- виробничі – гарячий, холодний, кондитерський, кулінарний, овочевий, м'ясний, рибний, птахоголовий, м'ясо-рибний, загальнозаготівельний цехи (склад цехів залежить від типу та функцій, що виконує підприємство); мийна кухонного посуду; кабінет завідуючого виробництвом;
- складські приміщення – завантажувальна, охолоджувальні камери для збереження молочно-жирових продуктів та гастрономії; фруктів, зелені, напоїв; м'ясних та рибних напівфабрикатів; неохолоджувані комори: для збереження сухих продуктів, овочів, вино-горілчаних виробів, інвентарю; комора та мийна тари;
- адміністративні, службові та побутові – приміщення директора, бухгалтерія, приміщення для відпочинку персоналу і офіціантів; душові, гардероб, туалети для персоналу;
- технічні – вентиляційні камери (приточно-витяжна), електроощитова, тепловий вузол, машинне відділення охолоджувальних камер.

Першим етапом проектування закладу ресторанного господарства є формування виробничо-торговельної структури підприємства, яку необхідно надати у вигляді схеми та винести у презентацію.

Під час розроблення виробничо-торговельної структури підприємства необхідно дотримуватися вимог ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

Загальну площу виробничої групи приміщень приймають відповідно до ДБН В.2.2-25:2009.

Під час визначення виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства слід урахувати, що:

- виробничі цехи для закладів ресторанного господарства на 50 і більше місць рекомендовано передбачати в роздільних приміщеннях;

- у закладах ресторанного господарства меншої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускають об'єднувати в одному приміщенні:

гарячий і холодний цехи;

мийну столового і кухонного посуду.

У разі об'єднання в одному приміщенні цехів із різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях оброблення та приготування страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

3.2.1. Моделювання виробничої системи в закладі ресторанного господарства

Технологічні розрахунки передбачають такі етапи:

- оперативне панування виробництва – розроблення виробничої програми закладу, цеху;
- проєктування технологічних процесів виробництва кулінарної продукції;
- вибір устаткування, інвентарю;
- розрахунок площі виробничого цеху (згідно з завданням);
- визначення загальної площі виробничої системи.

Основою проєктування приміщень закладу ресторанного господарства є виробнича програма. Для її розроблення необхідно визначити кількість споживачів за день (динаміка завантаження торговельного залу) та кількість страв. Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства та його місткість.

Розрахунок виробничої програми підприємства починають з розрахунку кількості відвідувачів за графіком завантаження залів, який складається з урахуванням режиму роботи залів, середньої тривалості приймання їжі одним споживачем, коефіцієнта завантаження за кожний час роботи залів.

Середню оборотність одного місця за кожну годину роботи залу встановлюється згідно з показниками рекомендованих норм.

Кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи залу розраховують за формулою:

$$N_{\text{год}} = p \times \frac{60}{\tau} \times K_3, \quad (3.3)$$

де p – кількість місць у залі підприємства;

τ – середня тривалість відвідування закладу, хв;

K_3 – коефіцієнт завантаження залу за дану годину.

Відношення $60/\tau$ характеризує кількість посадок за 1 годину (оборотність одного місця).

Середня тривалість відвідування одним споживачем:

- у загальноміському ресторані: бізнес-ланчі – 30 хв, у денний час – 40 хв, у вечірній час – 150 хв (2,5 год), при готельному комплексі: сніданок – 30 хв, обід – 40 хв, вечеря – 100 хв (1,6 год);
- пивному барі з обслуговуванням офіціантами: у денний час – 40 хв, у вечірній час – 60 хв (1 год);
- кафе з обслуговуванням офіціантами: у денний час – 40 хв, у вечірній час – 120 хв (2 год);
- спеціалізованих кафе (кав'ярні, кондитерські тощо): уранці – 20 хв, у денний та вечірній час – 30 хв.

Обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства можуть здійснювати за денним меню вільного вибору страв, за типом "шведський стіл", банкетним меню тощо.

Після визначення загальної кількості споживачів за день розраховують кількість страв та напоїв власного виробництва, покупних товарів, що реалізуватимуть у підприємстві ресторанного господарства.

Кількість страв (n), що реалізують у залі підприємства ресторанного господарства за день, визначають за формулою:

$$n = N \times m, \quad (3.4)$$

де m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв, що вживає один споживач. Він складається з коефіцієнтів споживання окремих видів страв продукції:

$$m = m_{\text{х.з.}} + m_1 + m_2 + m_{\text{сол.}}, \quad (3.5)$$

де m – коефіцієнти споживання холодних страв і закусок, супів, других та солодких страв відповідно.

Відповідно, формулу 3.4 застосовують для кожної групи страв:

$$n_{x.3.} = N \times m_{x.3.},$$

$$n_1 = N \times m_1,$$

$$n_2 = N \times m_2.$$

Далі визначають кількість іншої продукції власного виробництва та покупних товарів, що реалізують у залі закладу ресторанного господарства. Розрахунки звести в таблиці.

На підставі Збірника рецептур страв, рекомендованого для підприємств ресторанного господарства певного типу, асортиментного мінімуму, з урахуванням сезонності, національних смаків, специфіки підприємства, що проектується та відсоткового співвідношення страв складають виробничу програму підприємства (у вигляді таблиці).

Проектування технологічних процесів виробництва кулінарної продукції

Основою проектування цеху є виробнича програма.

Розрахунок кожного цеху проводять за таким алгоритмом:

- складання виробничої програми цеху;
- визначення технологічних ліній з виробництва продукції;
- вибір технологічного і допоміжного устаткування;
- розрахунок виробничого персоналу цеху;
- визначення площі цеху.

Програма цеху складається на основі денної виробничої програми закладу й передбачає кількість страв за день у цілому та за дві години максимального завантаження, враховуючи прогнозовану динаміку завантаженості залу підприємства, спеціальні обслуговування (банкети) та терміни реалізації готової продукції. Виробничу програму цеху представляють у вигляді таблиці.

Підбір устаткування

Технологічне устаткування, розміщене у виробничих цехах, поділяють на механічне, теплове, холодильне, немеханічне, ваговимірювальне.

Розрахунок площі приміщень

Площі приміщень визначають з урахуванням коефіцієнта використання площі за формулою:

$$S_{\text{пр}} = S_{\text{об}} / K, \text{ м}^2, \quad (3.6)$$

де $S_{\text{пр}}$ – площа приміщення, що розраховується, м^2 ;

$S_{\text{об}}$ – площі, зайняті окремими видами обладнання, м^2 ;

K – коефіцієнт використання площі, прийнятий в межах 0,35 – 0,6.

У дипломному проєкті передбачено повний розрахунок виробничої програми, обладнання, персоналу, площі одного цеху відповідно завдання. Інші цехи і приміщення передбачають добір обладнання згідно з рекомендованими нормами, прийняття кількості персоналу, площ, користуючись нормативною документацією та довідковою літературою.

Підрозділ закінчують характеристикою організації роботи закладу ресторанного господарства.

3.2.2. Моделювання обслуговувальної системи

Проектування процесів обслуговування передбачає такі етапи:

- проєктування меню, прейскуранта, карти вин (за вибором відповідно до завдання);
- підбір устаткування, посуду, приборів тощо;
- розрахунок площі приміщень обслуговувальної системи закладу ресторанного господарства.

У цьому підрозділі дипломного проєкту необхідно визначити:

- матеріально-технічне забезпечення основних та додаткових послуг;
- склад приміщень для здійснення процесу обслуговування (організації споживання продукції та послуг, з реалізації кулінарної продукції, з організації дозвілля, з надання інформаційно-консультативних та інших послуг);
- модель процесу обслуговування;
- обґрунтувати способи подавання страв;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (місткість, форма, розміщення);

- номенклатуру предметів для індивідуального та групового сервірування;
- надання інших послуг (послуги паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, надання доступу до інтернету, факсу, надання залів для проведення бенкетів, ділових зустрічей тощо);
- організацію процесу обслуговування відповідно до номенклатури послуг.

Характеристика приміщень для обслуговування споживачів

Перелік приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного типу й класу слід приймати згідно з ДБН В.2.2-25:2009.

У дипломному проєкті допускають розширювати склад приміщень.

Площу залів підприємства ресторанного господарства (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- у ресторанах 1,8;
- з естрадою і танцмайданчиком 2,0;
- у кафе, закусочних і пивних барах 1,6;
- у закладах швидкого обслуговування й безалкогольних барах 1,4.

Площу залів підприємства ресторанного господарства передбачають з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Під час визначення площі групи приміщень для споживачів можна скористатися довідковими мінімально необхідними площами, які наведені у ДБН В.2.2-25:2009.

Проходи в залах (мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями, які висунуті на 0,5 м від крайки столу):

- основний – у ресторані та барі – 1,5 м, кафе, закусочній – 1,2 м;
- додатковий (розподілення потоків) – у ресторані та барі – 1,2 м, кафе, закусочній – 0,9 м;
- для підходу до окремих місць – у ресторані та барі – 0,6 м, кафе, закусочній – 0,4 м.

Розрахунок площі банкетного залу здійснюють за нормативом площі на одну особу:

- для банкету за столом – 1,5 – 2 м²;
- для банкету-фуршету – 0,4 – 0,6 м².

Мінімальні розміри місця за столом на одного відвідувача:

- ресторани з повсякденним обслуговуванням: 600 – 800 × 500 мм;
- ресторани з банкетним обслуговуванням за столом: 800 – 1 000 × 700 мм;
- інші заклади: 600 × 400 мм.

Проектування приміщень для споживачів

Площу залів підприємства ресторанного господарства (Р) розраховують за формулою:

$$P = N / n, \text{ м}^2, \quad (3.7)$$

де N – кількість місць у залі, шт.;

n – норма площі на 1 місце, м².

Танцмайданчик розраховують із розрахунку 0,15 м² на одне місце. Площа естради – 6 – 8 м².

Площа вестибюля строго пропорційна площі залу ресторану і дорівнює четвертині залу (із розрахунку 0,3 – 0,54 м² на одне місце).

Площу гардероба для споживачів розраховують, виходячи з нормативу: 0,1 м² на 1 місце в залі. Кількість вішалок у гардеробі приймають за кількістю місць в залі ресторану з урахуванням коефіцієнта 1,10. Загальну довжину вішалок приймають із розрахунку 7 – 8 вішалок на 1 м², відстань між рядами вішалок 0,80 м, між прилавками і вішалкою – 0,60 м.

Розрахунки приміщень для відвідувачів подають у таблиці. Далі в описовій формі надають характеристику кожного приміщення для споживачів.

Вестибюльна група приміщень. Розробляючи стилістику вестибюльної групи приміщень, бажано витримувати загальну концепцію закладу.

Дизайнерські рішення в оформленні приміщень можуть містити використання предметів образотворчого мистецтва, копій картин, листівок, плакатів, аматорських фотографій, декоративні вази (у тому числі підлогові), вази з композиціями із живих квітів, букетами квітів, кімнатними рослинами тощо.

Для паління передбачають окрему кімнату. Під час створення інтер'єру цього приміщення використовують незайmistі матеріали та інтенсивну витяжну вентиляцію.

Торговельні зали. За призначенням зали розподіляють на зали загального призначення, спеціалізовані (дитячого, дієтичного харчування, національної кухні тощо), банкетні тощо.

Банкетних залів може бути декілька з різними інтер'єрами, меню, способами подавання страв і напоїв.

Інтер'єр залів оформлюють відповідно до вибраної концепції. Підбір меблів повинен відповідати загальній ідеї закладу та запитам потенційних споживачів.

Кількість підсобних столів і сервантів у ресторанах повинно наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміні. Під час обслуговування банкетів один підсобний стіл чи сервант розрахований для обслуговування 10 – 15 гостей.

Розстановка меблів у залі залежить від конфігурації приміщень, форми і виду меблів. Якщо в залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще розміщувати біля стін, а круглі, овальні, квадратні – посередині. Столи прямокутної форми раціональніше розміщувати паралельно один одному, квадратної – по діагоналі, або у шаховому порядку, дивани – біля стін або в центрі, створюючи ізольовані ложі. Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, установлюють біля стін чи колон.

Серванти розміщують у простінках та біля колон. У деяких випадках вони слугують засобами планування та зонування зали.

Під час розрахунку кількості меблів для споживачів можна скористатися додатком і результати звести в таблицю.

Наступний етап проєкту – аргументування вибору способів подавання страв, методи, форми та техніку обслуговування гостей та їхнє застосування під час подавання страв, напоїв та іншої продукції у проєктованому закладі, опираючись на меню, номенклатуру послуг, кваліфікаційний склад персоналу.

3.3. Проєктування загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Визначення загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Загальну площу об'єкта визначають на основі проведених розрахунків у попередніх розділах.

Для урахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу. Коефіцієнт збільшення площі, дорівнює 1,10 – 1,25 залежно від місткості закладів (для невеликих закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу – коефіцієнт має максимальне значення; для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами – мінімальне значення).

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу. Коефіцієнт збільшення площі дорівнює 1,03 – 1,15 (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу – коефіцієнт має мінімальне значення; для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами – максимальне значення).

Розроблення організаційної структури управління

Організаційна структура підприємства готельно-ресторанного господарства формується, виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності та раціональної кооперації. У межах організаційної структури підприємства виокремлюють дві основні складові: структура управління та виробнича структура.

Під структурою управління підприємством індустрії гостинності розуміють упорядковану сукупність взаємопов'язаних рівнів управління та функціональних підрозділів (служб, змін, бригад), що знаходяться між собою у певних відношеннях і забезпечують функціонування господарюючого суб'єкта як єдиного цілого.

Управляти структурою підприємства індустрії гостинності означає оптимально розподіляти цілі та завдання між структурними підрозділами (службами, змінами, бригадами тощо) і кожним окремим працівником підприємства.

Структуру управління закріплює статут підприємства та документально оформлюють спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління. Найпоширенішими різновидами структур управління готелями є: *лінійна, лінійно-функціональна та функціональна*.

Для побудови організаційної структури управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу необхідно підготувати обґрунтування:

- типу організаційної структури управління;
- параметрів організаційної структури (кількість рівнів управління та чисельність працівників, які підпорядковуються тому чи іншому менеджеру);
- кількості структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язків між підрозділами (лінійними та функціональними).

Визначення поверховості будівлі

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип і потужність закладу;
- перед прийняттям рішення щодо визначення кількості поверхів, необхідно визначитися із системою забудови, формою будівлі і тоді визначати кількість поверхів для кожної будівлі окремо.

3.4. Компонувальні рішення

Вихідним матеріалом для komponування приміщень є дані, отримані в результаті розроблення технологічних процесів окремих цехів, добору всіх необхідних приміщень, а також функціональний зв'язок між групами приміщень. Компонування здійснюють у тісному зв'язку з реальними умовами будівництва підприємства, що проєктують. При цьому визначають конфігурацію будівлі, її габаритні розміри, поверховість.

Усі підприємства готельно-ресторанного господарства, незалежно від їхнього типу, можна умовно розділити на декілька процесних зон: виробничо-господарську зону, зону для відвідувачів, зону для персоналу та технічних приміщень.

Проєкт повинен забезпечувати реалізацію таких технологічних принципів:

- наявність чітких, послідовно-організованих операцій усіх технологічних процесів цехів, що проєктують;
- наявність коротких, прямолінійних, без перетинань, розташованих на одному рівні шляхів сполучення для транспортування продуктів та товарів від місця їх прийому до місця споживання, без зустрічного руху;

- забезпечення чіткої, послідовно-організованої циркуляції столового, кухонного посуду та тари, що підлягає чищенню, мийці;
- запобігання перетинань шляхів транспортування відходів зі шляхами сполучення для транспортування продуктів;
- забезпечення раціонального розташування зон для персоналу та технічних приміщень.

Загальне рішення плану повинне забезпечувати короткі шляхи сполучення між функціональними процесними зонами.

Форму та будівельну конструкцію будівлі (сітка колон, кількість прольотів, висота будівлі тощо) визначають призначенням підприємства, його розрахунковою площею, а також розуміннями економічного порядку.

Під час компонування підприємства готельно-ресторанного господарства в будівлі, яку розташовано окремо, необхідно, щоб питання технологічного характеру були головними; одночасно із цим архітектурне компонування будівлі повинне бути виразним, що відображає його призначення.

Конфігурація будівлі може бути різною, проте найбільш прийнятою формою будівлі в плані є прямокутна, що наближена до квадрата, без виступів і зайвих кутів. У цьому випадку всі функціональні зони підприємства розміщують раціонально.

Вибір рішення плану підприємства визначають його поверховістю.

Під час компоновки приміщення та розміщення у ньому обладнання необхідно враховувати фактори, які визначають умови, у яких працюючим потрібно буде здійснювати виробничі функції. Головними є:

- мікроклімат приміщення (температура, вологість і швидкість руху повітря, а також вмістом у ньому шкідливих домішок);
- світовий режим (рівень освітленості робочих місць і розподілення світла у приміщенні);
- акустичний режим (рівень гучності і якісні характеристики звуків, які виникають у приміщенні або які проникають у нього зовні);
- просторові характеристики (величина і форма приміщення, наявність проходів між обладнанням тощо).

Ширину коридорів визначають виходячи з їхнього функціонального призначення (горизонтальне транспортування продуктів, пересування персоналу тощо) та з урахуванням забезпечення умов для людей у разі виникнення пожежі.

3.5. Забезпечення безпеки та якості послуг проєктованого закладу

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм і правил, охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки.

У цьому пункті необхідно надати:

1) вимоги до облаштування та утримання територій будинків і споруд готельно-ресторанного комплексу:

- облаштування території;
- забезпечення санітарних вимог до утримання території;
- забезпечення вимог пожежної безпеки до території.

2) заходи з охорони праці в приміщеннях готельно-ресторанного комплексу:

- вимоги до розміщення готельних приміщень (загальні вимоги, склад приміщень, об'ємно-планувальні рішення, санітарні вимоги до приміщень, вимоги пожежної безпеки до приміщень);
- вимоги до розміщення приміщень закладів ресторанного господарства (загальні вимоги, склад приміщень, об'ємно-планувальні рішення, санітарні вимоги до приміщень);
- вимоги безпеки до організації технологічних процесів та робочих місць;
- вимоги безпеки до торговельно-технологічного і холодильного устаткування.

Висновки мають підсумовувати всю виконану роботу. Висновки та пропозиції повинні бути сформульовані в тезовій формі, чітко, зрозуміло; вони мають відображати зміст роботи, її теоретичне та практичне значення.

На завершення у висновках необхідно зазначити стан досягнення мети бакалаврського дипломного проєкту, а також вирішення основних завдань, визначених у вступі. Обсяг складає 3 – 4 сторінки.

3.2. Графічна частина

До дипломного проєкту здобувач вищої освіти готує графічний матеріал, який представляє у презентації.

До графічного матеріалу, що виносять на презентацію, мають входити ті креслення, рисунки, схеми, таблиці тощо, як містяться у дипломному проекті.

Перелік презентаційного матеріалу (не менше семи слайдів):

1. Об'ємно-планувальне рішення зони прийому і розміщення споживачів підприємства готельно-ресторанного господарства та закладу ресторанного господарства (подають у додатках у пояснювальній записці дипломного проекту та виносять на презентацію).

2. Послуги готельного господарства, які надають споживачам у підприємстві, що проектується.

3. Послуги ресторанного господарства, які надають споживачам у підприємстві, що проектується.

4. Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства, що проектується.

5. Організаційна структура управління закладу готельно-ресторанного господарства.

Та інші наочні матеріали згідно з темою та завдання дипломного проекту, які надають можливість наочно розкрити сутність роботи.

4. Вимоги до оформлення бакалаврського дипломного проекту

4.1. Загальні вимоги до оформлення бакалаврського дипломного проекту

Дипломний проект має бути оформленим відповідно до вимог державних та галузевих стандартів:

- ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила;
- ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ);
- ДСТУ 8302:2015 "Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання".

Мова бакалаврського дипломного проекту – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність –

логічна. Пряме переписування – плагіат – у роботі матеріалів із літературних джерел є неприпустимим.

Матеріали бакалаврського дипломного проєкту комплектують у такій послідовності:

- титульний аркуш пояснювальної записки;
- подання;
- анотація (українською та англійською мовами);
- зміст;
- вступ;
- основна частина;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки.

Також до бакалаврського дипломного проєкту додають:

- рецензію зовнішнього рецензента;
- скан-копію опублікованої статті або тез доповідей на науковій конференції за тематикою роботи із зазначенням вихідних даних.

Зазначені документи вкладають у конверт, який приклеюють на жорсткій обкладинці в кінці бакалаврського дипломного проєкту. У разі захисту онлайн, зазначені документи прикріплюють у відповідну вкладку електронної системи ХНЕУ ім. С. Кузнеця – ПНС.

4.2. Вимоги до оформлення тексту

Текст бакалаврського дипломного проєкту набирають на комп'ютері через 1,5 інтервали на стандартних аркушах формату А4 (210 × 297 мм) без рамки. Текст друкують на одній стороні аркуша (пастою чорного кольору середньої жирності). Шрифт – Times New Roman, кегль – 14 пт, вирівнювання – по ширині, абзацний відступ скрізь однаковий – 1,25 см. Поля: з лівого боку – 25 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм.

Головна вимога до змісту основної частини – самостійність і послідовність викладення. Текст потрібно формулювати стилістично і науково грамотно. У тексті бажано уникати складних і громіздких речень.

Друкарські помилки, описки та графічні неточності, які виявилися в процесі написання роботи, можна виправляти (до двох виправлень

на одній сторінці) за допомогою коректора та ручки виключно чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна відповідати щільності основного тексту.

4.3. Оформлення елементів тексту

Текст роботи розділяють на розділи та підрозділи, які повинні мати порядкові номери. Розділи основної частини нумерують арабськими цифрами в межах усієї роботи.

"ЗМІСТ", "ВСТУП", "ВИСНОВКИ", "ДОДАТКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ" та назви розділів друкують **великими літерами напівжирним шрифтом** по центру симетрично до основного тексту. Заголовки підрозділів друкують малими літерами (крім першої великої) **напівжирним шрифтом** з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, то їх розділяють крапкою. Розділи роботи мають бути пронумеровані таким чином: ставлять його номер арабською цифрою (1, 2, 3), після номера крапку не ставлять, потім друкують заголовок розділу. Кожний розділ роботи починають з нової сторінки великими літерами по центру (шрифт жирний). Перенесення частини слова в назві не допускають.

Підрозділи нумерують двома арабськими цифрами: перша цифра означає номер розділу, друга – номер підрозділу, наприклад, 2.3 (другий розділ, третій підрозділ), після номера крапку не ставлять, потім друкують назву підрозділу. Перед назвою підрозділу витримують інтервал в один рядок. Заголовки підрозділів пишуть жирним шрифтом, з абзацу, вирівнювання по ширині. Кожний новий підрозділ починають на тій самій сторінці, на якій було завершено попередній, залишивши відступ у один рядок. Остання сторінка кожного розділу має бути заповнена текстом не менше, ніж на 2/3.

Крапку після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм, графіків тощо не ставлять. Приклад оформлення тексту наведено у додатку К.

4.4. Посилання на джерела

Кожен використаний у роботі фактичний матеріал (фрагмент тексту документа, числові дані, цитата, відомості про маловідомий факт тощо) повинен супроводжуватись посиланням на джерело, з якого цей матеріал

було взято. Посилання є порядковим номером джерела у списку використаних джерел, який розміщується в квадратних дужках. Якщо посилання здійснюють на друковане джерело, також зазначають номери сторінок, на яких безпосередньо розміщений матеріал (наприклад, певні дані або цитата). Якщо посилання здійснюють відразу на декілька джерел, то їх відділяють одне від одного крапкою з комою.

Приклад речення з посиланнями:

Інноваційна діяльність – це діяльність в межах інноваційного процесу, яка перетворює наукові та економічні знання за допомогою використання комплексу методів та процедур у інновації [15, с. 12].

4.5. Нумерація

Нумерація сторінок проекту повинна бути наскрізною, включаючи список літератури й додатки.

Рисунки та таблиці, розташовані на окремих сторінках, включають до загальної нумерації. Першою сторінкою дипломної роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи, другою та третьою – завдання роботи. На титульному аркуші, на бланку завдання (завдання має дві сторінки, які треба врахувати), номер сторінки не ставлять. Нумери сторінок вказують арабськими цифрами у правому верхньому куті аркуша без крапки.

Нумерація сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку "№". Нумери сторінок починають проставляти з першої сторінки вступу в правому верхньому куті без крапки в кінці до останньої сторінки додатків включно.

4.6. Оформлення ілюстрацій

Усі ілюстрації (схеми, графіки, діаграми, креслення тощо) називають рисунками, у тексті їх позначають словом "Рисунок 1.2 – Назва рисунка", із позначенням номера розділу і номера рисунка в його межах. Номер рисунка та його назву розташовують по центру під рисунком і відокремлюють від рисунка та подальшого тексту одним інтервалом.

4.7. Оформлення таблиць

Усі таблиці повинні мати назви, що характеризують їхній зміст. Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. З абзацу, вирівнювання по ширині листа, пишуть слово "Таблиця 2.3 – Назва таблиці" з позначенням номера розділу і номера таблиці в його межах. Назву таблиці пишуть над таблицею. Таблиці, наведені в додатку, нумерують у межах додатка. Заголовки в рядках таблиці слід писати стисло і зрозуміло, без скорочень слів. У графах таблиці обов'язково вказують одиниці вимірювання. Крпку після назви таблиць не ставлять.

У разі перенесення таблиці на наступну сторінку стовпці нумерують і повторюють їхню нумерацію на наступній сторінці. Заголовок таблиці не повторюють, пишуть: "Продовження таблиці 2.3" або "Закінчення таблиці 2.3". Приклад оформлення таблиць наведений у додатку К.

4.8. Формули

Усі математичні формули та вирази, які є в роботі, необхідно пояснити. Якщо формула запозичена зі спеціальної літератури, можна обмежитися посиланням на джерело й розкрити значення символів, що входять до неї. Оригінальні формули пояснюють в ході їхнього обґрунтовування. При цьому наводять не всі елементарні проміжні результати, а лише основні етапи виведення формули і кінцевий результат.

Позначення величин пояснюють під час їхньої першої появи в тексті. Доцільно пояснювати всі позначення, які містить заключна формула, особливо, якщо вона є розрахунковою.

Усі математичні вирази, а також знаки математичних дій у тексті з метою досягнення єдиного стилю друкують малими літерами.

Під час написання математичних формул особливу увагу слід звертати на чітке виділення індексів і показників ступеня, розташування та довжину дробової риски тощо.

Формули підлягають наскрізній нумерації. Номер формули розташовують в круглих дужках і нумерують на правій стороні аркуша на рівні останнього рядка формули.

4.9. Вимоги до оформлення графічної частини

Графічна частина дипломного проєкту містить креслення, що складається із зображення об'ємно-планувального рішення зони прийому і реєстрації споживачів готелю та закладу ресторанного господарства при готелі у програмі AutoCAD та наводять у рукописі та презентації.

4.10. Висновки

Висновки – це завершальний етап дипломної роботи. У них коротко наводять найбільш важливі теоретичні та практичні положення, які містять оцінку досягнутих результатів з точки зору відповідності меті дипломного проєкту та поставленим у вступі завданням, пропозицій щодо вдосконалення досліджуваного напрямку. Послідовність висновків має відповідати поставленим і наведеним у вступі завданням.

4.11. Оформлення списку використаних джерел

Список використаних джерел оформлюють відповідно до вимог державного стандарту ДСТУ 3008:2015. Перелік використаних джерел рекомендовано складати за алфавітом у такій послідовності:

- закони України;
- укази Президента України;
- декрети й ухвали Кабінету Міністрів України;
- монографії, книги, статті, збірки документів (наводять в алфавітному порядку за прізвищем авторів);
- іноземні джерела;
- ресурси електронних бібліотек;
- недруковані фондові, відомчі та авторські матеріали.

Бібліографічний список нумерують від першої до останньої назви.

Підзаголовки до окремих типів документів не роблять, кожний документ нумерують окремо. Роботи одного автора розмішують відповідно до алфавіту назв або хронології написання праць.

Назви праць прийнято писати мовою оригіналу. Спочатку подають літературу мовами народів, які користуються кирилицею, потім літературу

мовами народів, які користуються латиницею. Нумерація усіх використаних джерел наскрізна – від першого до останнього.

Бібліографічний опис має такі складові:

- прізвище авторів із великої літери;
- основний заголовок;
- підзаголовні дані;
- відомості про видання;
- місто видання;
- видавництво або організація, що видає;
- дата видання;
- обсяг (у сторінках).

Кожну складову опису відділяють від подальшої спеціальним розділовим знаком "крапка, тире" (.—). Після назви міста перед назвою видавництва ставлять знак (:). Відомості про статтю і видання, в якому опубліковану статтю, розділяють знаком "дві похилі риски" (//). Знак "похила риска" (/) передує відомостям про видання.

Обов'язково зазначають обсяг книги. Опис літератури іноземними мовами виконують за тими ж самими правилами (додаток Д).

4.12. Додатки

Додатки розміщують після списку використаної літератури. Вони містять необхідний ілюстративний та довідковий матеріал, що слугує початковою базою для розрахунку:

- таблиці допоміжних цифрових даних;
- проміжні формули та розрахунки;
- законодавчі акти;
- акти впровадження;
- інструкції та методики;
- описи алгоритмів і програм, вирішених на ПК;
- зразки документів.

Не допускають включення в додаток матеріалів, на які відсутні посилання в тексті. Додаток починають словом "ДОДАТОК А" світлим шрифтом по центру. Заголовок додатка підписують окремим рядком, жирним шрифтом, по центру, великими літерами.

Кожний додаток розташовують з нової сторінки зі вказівкою вгорі, по центру сторінки слова "ДОДАТОК", надрукованого великими літерами, та його позначення. Додатки позначають великими літерами кирилиці й латиниці, починаючи з А, за винятком букв Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. У разі повного використання букв українського і латинського алфавітів допускають позначати додатки арабськими цифрами.

Текст кожного додатка можна розподіляти на розділи, підрозділи, пункти, підпункти, які нумерують в межах кожного додатка. Перед номером ставлять позначення цього додатка, наприклад, В. 1.2.

Рисунки, таблиці та формули, розміщені у додатку, нумерують арабськими цифрами в межах кожного додатка: "Таблиця Б.1".

Матеріал, що подано в додатках, повинен відповідати вибраній темі дослідження й містити необхідні матеріали, що були базою для проведення досліджень і практичних розробок.

4.13. Перевірка на унікальність

У дипломному проєкті не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації результатів відповідно до Кодексу академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.

З метою запобігання академічному плагіату (запозичень), підвищення рівня якості дипломних робіт (проєктів), забезпечення високого рівня показника їхньої оригінальності, активізації самостійності та індивідуальності здобувачів вищої освіти *не пізніше ніж за місяць до захисту* дипломної роботи проводять перевірку оригінальності тексту роботи. Перевірку здійснюють із використанням інтернет-сервісу *StrikePlagiarism.com* (<http://strikeplagiarism.com>), застосування якого регламентовано відповідними угодами університету (договір № 51-58 від 02.02.2022 р.), на основі внутрішньої бази документів університету (синхронізованої з репозитарієм університету) та відкритих інтернет-ресурсів. Перевірку для здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця проводять безкоштовно. Здобувача вищої освіти, дипломний проєкт якого має дуже низьку унікальність (нижчу за 50 %), до захисту не допускають.

5. Рецензування та захист бакалаврського дипломного проєкту

5.1. Рецензування бакалаврського дипломного проєкту

Рецензентів призначає завідувач випускової кафедри з числа викладачів споріднених кафедр інших закладів вищої освіти або фахівців виробництва.

У рецензії вказують актуальність теми, роблять короткий, але глибокий аналіз змісту бакалаврського дипломного проєкту з критичними зауваженнями, оцінюють ступінь досягнення поставлених мети та завдань дослідження.

За основною частиною роботи рецензент зазначає позитивні та негативні сторони дослідження, встановлює, якою мірою дипломнику вдалося виявити невирішені проблеми, чи повністю розкрито зміст теми, чи переконливо обґрунтовані пропозиції, визначає особистий внесок автора в їхнє вирішення. Також вказує, що слід зробити додатково для більш аргументованого обґрунтування пропозицій та глибшого вивчення теоретичних положень.

5.2. Захист бакалаврського дипломного проєкту

Згідно з регламентом бакалавр зобов'язаний подавати дипломний проєкт керівникові на перевірку у встановлені строки. Під час підготовки до захисту необхідно усунути всі зауваження.

Перед захистом дипломний проєкт бакалавра проходить нормо-контроль (проводить керівник дипломного проєкту), не пізніше ніж за 2 тижні до дати захисту, на який необхідно подати:

- дипломний проєкт, підписаний здобувачем вищої освіти та керівником;
- електронний варіант дипломного проєкту;
- ілюстраційний (графічний) матеріал;
- презентацію до дипломного проєкту в електронному варіанті.

До захисту не допускають здобувачів вищої освіти, які не виконали навчальний план і на момент подання до захисту дипломного проєкту мають академічну заборгованість. Питання про недопуск дипломного проєкту бакалавра до захисту розглядають на засіданні випускової кафедри.

Екзаменаційній комісії можуть бути надані також інші матеріали, що характеризують наукову та практичну цінність виконаної дипломного проекту, – надруковані статті за темою роботи, документи, що вказують на практичне її застосування тощо.

Захист бакалаврського дипломного проекту проводять на відкритих засіданнях ЕК. Процедура захисту дипломного проекту є прилюдною та складається з таких етапів:

- інформації секретаря ЕК про виконання випускником навчального плану;
- доповідь випускника (коротке повідомлення автора – визначають мету, зміст, наукову та практичну цінність роботи; питання, що винесені на захист, та результати дипломної роботи). Рекомендована тривалість доповіді здобувача вищої освіти – 10 – 15 хв;
- відповіді на питання членів ЕК та присутніх на захисті;
- оголошення рецензії;
- відповіді дипломника на зауваження рецензента.

На креслення, графіки, таблиці, подані до ЕК, дипломник посилається в ході доповіді.

Під час захисту ведуть протокол засідання ЕК. Окремо зазначають думку членів ЕК про практичну цінність і рекомендації щодо використання пропозицій автора.

Загальний час захисту не повинен перевищувати 20 хв у середньому на одного бакалавра.

Оцінювання дипломного проекту бакалавра проводять за 100-бальною шкалою на підставі результатів захисту роботи. ЕК приймає мотивоване рішення за кожним бакалавром щодо присвоєння кваліфікації бакалавра. Результати захисту дипломних проектів оголошують у цей же день після оформлення протоколів засідання ЕК.

Дипломний проект розміщують у репозитарії ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

5.3. Критерії оцінювання бакалаврських дипломних проєктів екзаменаційною комісією

Критеріями оцінювання дипломного проекту є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного пункту плану і теми роботи загалом;
- науковість стилю викладення;

- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок;
- якість оформлення роботи відповідно до вимог державних стандартів (у разі значних відхилень від встановлених вимог робота може бути недопущена до захисту або це суттєво вплине на загальну оцінку), якість доповіді здобувача вищої освіти та його відповідей на питання і критичні зауваження.

Під час оцінювання дипломного проєкту (табл. 5.1) ураховують три основних компоненти:

- вагомість отриманих результатів та якість оформлення роботи;
- презентацію та представлення результатів роботи під час офіційного захисту;
- оприлюднення результатів дипломного проєкту.

Таблиця 5.1

Критерії оцінювання основних компонентів дипломного проєкту

№ з/п	Критерії оцінювання	Кількість балів
1	Вагомість отриманих результатів: • точність та коректність формулювань проєктних положень, результатів та висновків; • актуальність вибраної теми дипломного проєкту, чіткість постановки мети та завдань роботи та повнота їх реалізації; • адекватність вибраних методів дипломного проєкту, обсяг отриманих експериментальних даних та глибина їхньої інтерпретації, дотримання наукового стилю викладення інформації Якість оформлення дипломного проєкту відповідно до встановлених вимог	До 50 балів
2	Представлення результатів дипломного проєкту на офіційному захисті (якість доповіді та мультимедійної презентації, відповіді на запитання)	До 30 балів
3	Оприлюднення результатів дипломного проєкту: • участь у наукових конференціях, конкурсах студентських наукових робіт тощо; • наявність наукової публікації за результатами роботи (в електронному виданні)	0 – 10 балів
	Максимальна оцінка	100 балів

Оцінку дають за якість кожного з елементів роботи в межах, зазначених у табл. 5.2: відмінно, дуже добре, добре, задовільно, достатньо, незадовільно. Роботу оцінюють на закритому засіданні ЕК за сумою балів.

Якщо захист бакалаврського дипломного проєкту не відбувся з поважних причин (про що здобувач вищої освіти має подати відповідні документи у ЕК), то ректор університету може продовжити термін навчання здобувача вищої освіти до наступного терміну роботи ЕК, але не більше ніж на один рік. Незалежно від причин повторний захист бакалаврських робіт того ж навчального року заборонено.

Таблиця 5.2

Критерії оцінювання дипломного проєкту

Критерії оцінювання	Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
1	2	3	4
Роботу виконано самостійно, зміст повністю відповідає назві, поставленій меті і завданням; роботу оформлено з дотриманням усіх вимог; роботу захищено на "відмінно"	90 – 100	A	Відмінно
Роботу виконано самостійно, зміст відповідає назві, завдання виконані, мета досягнута; роботу оформлено з дотриманням усіх вимог, але містить незначні недоліки, зокрема, мовні та стилістичні; роботу захищено на "добре"	85 – 89	B	Добре
Роботу виконано самостійно, зміст загалом відповідає назві, завдання у цілому виконані, мета досягнута; в оформленні роботи є недоліки, у тому числі мовні та стилістичні; роботу захищено на "добре"	84 – 75	C	
Роботу виконано самостійно, але зміст розкрито недостатньо, завдання виконані частково, що позначилося на повноті досягнення мети; недостатня кількість літературних джерел для розкриття теми;	70 – 74	D	Задовільно

1	2	3	4
в оформленні роботи є помилки; роботу захищено на "задовільно"			
Роботу виконано в основному самостійно, зміст розкрито недостатньо, мету та завдання досягнуто частково; недостатня кількість літературних джерел; в оформленні роботи є недоліки, мовні помилки, суттєві порушення вимог до стилю викладення матеріалу; роботу захищено на "задовільно"	60 – 69	E	
Роботу виконано, але зміст не розкрито; недостатня кількість літературних джерел; робота повністю не відповідає вимогам; роботу захищено на "незадовільно"	0 – 59	FX	Незадовільно

Випускника, який отримав оцінку "незадовільно" або не допущений до захисту, відраховують з університету й він отримує академічну довідку встановленого зразка. Він має право бути повторно допущеним до захисту бакалаврського дипломного проєкту протягом наступних трьох років тільки за умов укладення контракту з університетом.

Повторно дипломний проєкт виконують за наявності заяви здобувача вищої освіти про допуск до захисту, дозволу ректора та рішення кафедри про затвердження теми дослідження і призначення наукового керівника. За вимогами кафедри тема бакалаврського дипломного проєкту може бути зміненою або у межах старої теми матеріали роботи можуть бути суттєво оновлені та доповнені.

Рекомендована література

1. Байлик С. І. Проектування та експлуатація готелів. Київ : Альтер-прес, 2016. 374 с.
2. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 448 с.
3. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Серeda І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 234 с.
4. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник. Харків : ХДУХТ, 2021. 228 с.
5. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 331 с.
6. Давидова О. Ю., Терешкін О. Г., Малюк Л. П. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія. Харків : ХДУХТ, 2019. 157 с.
7. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2024. 495 с.
8. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Серeda І. В. Ресторанний менеджмент : підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетові. Харків : ХНУМГ, 2014. 328 с.
9. ДБН А.2.2-3-2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Київ. 2014. 17 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/319.
10. ДБН А.3.1-5:2016. Організація будівельного виробництва. Київ. 2016. 19 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/31133735193505.
11. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. Київ. 2019. 29 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3260441209981634046.
12. ДБН В.2.2-11-2002. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення. Київ. 2002. 18 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/307428779120320064?doc_type=2.
13. ДБН В.2.2-13-2003. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди. Київ. 2003. 21 с. URL: <https://lnk.ua/y4zj0j84j>.

14. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ. 2008. 25 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/319965443858947875?doc_type=2.
15. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. (Заклади ресторанного господарства). Київ. 2009. 16 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/319965896855306642?doc_type=2.
16. ДБН В.2.2-9:2018. Будинки і споруди. Громадські будинки і споруди. Основні положення. Київ. 2018. 22 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2.
17. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. Київ. 2015. 15 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=64463.
18. ДСТУ 3582:2013. Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ). Київ. 2013. 14 с. URL: https://lib.zsmu.edu.ua/upload/intext/dstu_3582_2013.pdf.
19. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Київ. 2003. 18 с. URL: https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003.
20. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ. 2003. 15 с. URL: <https://surl.lu/nvigor>.
21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ. 2004. 15 с. URL: https://dnaop.com/html/34057_2.html.
22. ДСТУ 9243.7:2023. Система проєктної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. Київ. 2023. 13 с. URL: <https://surl.li/uzchhv>.
23. ДСТУ Б А.2.4-2:2009. Умовні графічні зображення та умовні позначки елементів генеральних планів та споруд транспорту. Київ. 2009. 14 с. URL: <https://surl.lu/pyhwnj>.
24. ДСТУ EN ISO/IEC 17067:2014. Оцінювання відповідності. Основні положення сертифікації продукції та керівні вказівки щодо схем сертифікації продукції (EN ISO/IEC 17067:2013, IDT; ISO/IEC 17067:2013, IDT). Київ. 2014. 18 с. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=96946.
25. Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця. Харків. 2019. 10 с. URL: <https://>

www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf.

26. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 472 с.

27. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник. Харків : Лідер, 2016. 488 с.

28. Методичні рекомендації щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки України № 295 від 22.07.2008 р. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/ME08510>.

29. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. Пятницької. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 584 с.

30. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 304 с.

31. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця (нова редакція). Харків. 2023. 13 с. URL: <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/08/Polozhennya-pro-atestatsiyu-vypusknykiv-HNEU.pdf>.

32. Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця. Харків. 2020. 93 с. URL: <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Polozhennya-pro-organizatsiyu-osvitnogo-protsesu-u-HNEU.pdf>.

33. Порядок проведення атестації здобувачів вищої освіти в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця під час введення воєнного стану в Україні. Харків. 2022. 9 с. URL: <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/05/Poryadok-provedennya-atestatsiyi-v-HNEU-pid-chas-vvedennya-voyennogo-stanu-v-Ukrayini.pdf>.

34. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі [та ін.]. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 307с.

35. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид., переробл. і доповн. / [Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька, Л. Г. Агафонова та ін.] ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.

36. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки України № 219 від 24.07.2002 р. URL: <https://lnk.ua/x4LXldw4n>.

37. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства : наказ Мінекономіки №2 від 03.01.2003 р. URL: <https://lnk.ua/xVm8q3jev>.

38. Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом. Харків. 2024. 10 с. URL: <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/1/Reglament-perevirky-na-unikalnist-akademichnyh-tekstiv.pdf>.

39. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 312 с.

40. Autodesk for students and educators. URL: <https://www.autodesk.com/education/home>.

41. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / А. А. Мазаракі та ін. 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

42. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / А. А. Мазаракі та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

43. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / А. А. Мазаракі та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.

44. Roomstyler: Design, Style and Remodel Your Home. URL: <https://roomstyler.com/>.

45. Sweet Home 3D. URL: <https://www.sweethome3d.com>.

Додатки

Додаток А

Зразок титульного аркуша до бакалаврського дипломного проєкту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНОГО, РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
І КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Рівень вищої освіти

Перший (бакалаврський)

Спеціальність

Готельно-ресторанна справа

Освітня програма

Готельно-ресторанний бізнес

Група

номер групи

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ

на тему: " _____ "

Виконав(-ла): здобувач(-ка) вищої освіти _____

Керівник: канд. техн. наук, доцент _____

Рецензент: *посада*

Ім'я Прізвище

Харків – 202_ рік

Зразок оформлення подання голові екзаменаційної комісії

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

ПОДАННЯ ГОЛОВІ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ ЩОДО ЗАХИСТУ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ

Направляється здобувач(ка) вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
ПРІЗВИЩЕ Ім'я до захисту дипломного проєкту за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" на тему:

Тема та керівник дипломного проєкту затверджені наказом ректора від "____"
_____ 202__ року № ____.

Директор ННІЕП: Михайло БРІЛЬ

Довідка про успішність та відповідність вимогам ДСТУ

ПРІЗВИЩЕ Ім'я за період навчання в Навчально-науковому інституті економіки і права з 20__ року до 20__ року повністю виконав(ла) навчальний план за освітньою програмою з таким розподілом оцінок за: національною шкалою: відмінно ____ %, добре ____ %, задовільно ____ %.

Секретар ННІЕП: _____

Висновок керівника дипломного проєкту

Здобувач(ка) вищої освіти ПРІЗВИЩЕ Ім'я виконав(ла) дипломний проєкт у повному обсязі та у задані терміни. Зміст роботи в цілому відповідає обраній темі, розроблені заходи обґрунтовано. Стиль та мова викладення дипломного проєкту відповідають вимогам, що ставляться до робіт такого рівня. Під час написання роботи використано науково-методичні та нормативні джерела за темою дослідження, виконані необхідні технологічні розрахунки та розроблений проєкт підприємства. Робота виконана з використанням інформаційних технологій. За результатами дослідження підготовлено до друку публікацію. Дипломний проєкт рекомендується до захисту в ЕК.

Керівник роботи: _____

Висновок кафедри про дипломний проєкт

Дипломний проєкт розглянутий на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, протокол № ____ від "____" _____ 202__ р. Здобувач(ка) вищої освіти ПРІЗВИЩЕ Ім'я допускається до захисту даного дипломного проєкту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри: Оксана ДАВИДОВА

Зразок анотації до бакалаврського дипломного проєкту

Анотація

Дипломний проєкт бакалавра містить: ____ сторінок, ____ таблиць, ____ рисунків, ____ використаних літературних джерел, ____ сторінок списку використаних джерел, ____ додатків із загальним обсягом ____ сторінок.

Основні результати роботи: формулюють стисло.

Ключові слова: навести до 10 ключових слів та словосполучень.

Рік виконання дипломного проєкту: ____.

Рік захисту дипломного проєкту: ____.

Abstract

Bachelor's diploma project contains: ____ pages, ____ tables, ____ figures, ____ used literary sources, ____ pages of the list of used sources, ____ appendices with a total volume of ____ pages.

The main results of the work: are formulated concisely.

Keywords: enter up to 10 keywords and phrases.

Year of completing the diploma project: ____.

Year of diploma diploma project: ____.

Зразок оформлення змісту до бакалаврського дипломного проєкту

ЗМІСТ

стор.

ВСТУП	
АНАЛІТИКО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ (назва)	
1.1.	
1.2.	
1.3.	
Висновки до розділу 1	
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ (назва)	
2.1.	
2.2.	
2.3.	
Висновки до розділу 2	
ПРОЄКТНИЙ (назва)	
3.1.	
3.2.	
3.3.	
Висновки до розділу 3	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

Типова структура бакалаврського дипломного проєкту

Вступ

1. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

1.1. Аналіз ринку послуг закладів готельно-ресторанного бізнесу певного сегмента (відповідно до теми)

1.2. Визначення загальних засад діяльності об'єкта, що проєктують
Висновки до розділу 1

2. МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПРОЄКТОВАНОГО ОБ'ЄКТА

2.1. Формування готельних та ресторанних послуг готелю, їхня характеристика

2.2. Обґрунтування та вибір процесів обслуговування в закладі готельно-ресторанного господарства

Висновки до розділу 2

3. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Проєктування приміщень готелю

3.2. Проєктування приміщень закладу ресторанного господарства

3.2.1. Моделювання виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

3.2.2. Моделювання процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

3.3. Проєктування загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

3.4. Забезпечення безпеки та якості послуг проєктованого закладу

Висновки до розділу 3

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Приклад оформлення списку використаних джерел

з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015
"Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання"

Характеристика джерела	Приклад оформлення
1	2
Книги: один автор	1. Бондаренко В. Г. Історія України. Львів, 2017. 153 с. 2. Ваш О. М. Етика : навч.-метод. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2018. 104 с. 3. Гурманова Л. І. Релігієзнавство : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2017. 193 с. 4. Дичківська О. О. Інноваційний менеджмент : конспект лекцій. Київ : ДІА, 2018. 82 с. 5. Лазор О. Я. Державне управління у сфері реалізації екологічної політики в Україні: організаційно-правові засади : монографія. Львів : Ліга-Прес, 2003. 542 с.
Два автори	1. Білоус С. І., Корнійчук В. П. Філософія освіти : навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2016. 176 с. 2. Мартиненко З. Е., Макар І. В. Управління підприємством : монографія. Харків : Щедра садиба плюс, 2017. 296 с. 3. Мороз І. С., Василенко Н. Ю. Маркетинг : конспект лекцій. Київ : Молодь, 2016. 102 с. 4. Палеха В. І., Карпова П. В. Менеджмент організацій : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 120 с.
Три автори	1. Пустовенко В. В., Максименко І. Л., Яким А. С. Безпека життєдіяльності : монографія. Харків : ХНПУ, 2017. 348 с. 2. Тарнавська Г. Я., Марценюк Н. С., Герасимова Т. М. Фінанси : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2017. 412 с.
Чотири автори	1. Вища математика : конспект лекцій / Т. С. Ткачук та ін. Київ, 2015. 82 с. 2. Інновації : навч. посіб. / Д. Т. Гуревич, О. С. Чекан, О. М. Грибан, В. В. Макарова. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 389 с.
П'ять і більше авторів	1. Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України : станом на 10 жовт. 2017 р. / К. І. Мягченко та ін. ; за заг. ред. І. М. Ливанова. Київ : ЦУЛ, 2017. 428 с. 2. Операційний менеджмент : підручник / С. М. Поплавська та ін. Київ : ЦУЛ, 2011. 267 с. 3. Охорона праці : навч. посіб. / О. І. Подольська та ін. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2017. 264 с.

1	2
Автор(и) та редактор(и)/ упорядники	1. Бутенко М. П., Качур В. П., Петренко С. В. Психологія : навч. посіб. / за ред. М. П. Дутко. Київ : ЦУЛ, 2017. 332 с. 2. Веретенко В. В. Міжнародний маркетинг : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Марценюка. Київ, 2015. 374 с.
Без автора	1. 30 років історичному факультету: історія та сьогодення (1986 – 2016) : ювіл. вип. / під заг. ред. В. В. Черепані. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 340 с. 2. Етнографія : конспект лекцій / за заг. ред. В. І. Гарапка ; уклад. А. І. Гарапка. Київ : ЦУЛ, 2018. 320 с. 3. Міжнародні відносини : монографія / за ред. М. А. Березовського. Київ : ЦУЛ, 2016. 162 с. 4. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. / за ред.: П. О. Бедрія, О. О. Петренка. Одеса : ОНУ, 2015. 306 с. 5. Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України / за заг. ред. Т. А. Тарнавського. Київ : ЦУЛ, 2016. 186 с. 6. Освіта в Україні: виклики модернізації : зб. наук. пр. / редкол.: П. М. Марценюк (відп. ред.) та ін. Київ : Ін-т всесвіт. історії НАН України, 2017. 319 с. 7. Підготовка фахівців у ВНЗ в умовах реформування вищої освіти : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Мукачево, 4 – 5 жовт. 2018 р.). Мукачево : МДУ, 2018. 226 с. 8. Товарознавство / упоряд. В. Олексик. Київ, 2014. 804 с.
Багатотомні видання	1. Бюджетна система України: історія, стан та перспективи : у 3 т. / Акад. прав. наук України. Львів : Право, 2012. Т. 2 : Бюджетний менеджмент / заг. ред. Ю. П. Бубряка. 476 с. 2. Дендрофлора України. В 12 т. Т. 2. Дикорослі та культивовані дерева і кущі. Вип. 1. Покритонасінні / Л. І. Перхоменко. Київ : Наук. думка, 2012. 200 с. 3. Енциклопедія рослин : у 8 т. / редкол.: І. М. Деркач та ін. Київ : ЦУЛ, 2016. Т. 8. 812 с. 4. Кучеренко Н. П. Казначейська справа : в 6 т. Київ : Право, 2016. Т. 3 : Контроль у системі Державного казначейства. 432 с.
Автореферати дисертацій	1. Петров О. Г. Музикотерапія : автореф. дис. ... канд. психол. наук : 12.00.06. Київ, 2009. 40 с.
Дисертації	1. Винниченко О. М. Контроль соціально-економічного розвитку промислових підприємств : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04. Київ, 2018. 344 с. 2. Петрук Л. А. Дослідження статичного деформування складених тіл : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.02.04. Львів, 2004. 140 с.

1	2
Законодавчі та нормативні документи	1. Інструкція щодо порядку оформлення і ведення особових справ отримувачів усіх видів соціальної допомоги : затв. наказом М-ва праці та соц. політики від 19.09.2006 р. № 156. <i>Баланс-бюджет</i>. 2006. 19 верес. (№ 18). С. 15–16. 2. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2015. 98 с. 3. Конституція України : станом на 1 жовт. 2017 р. / Верховна Рада України. Київ : Право, 2017. 93 с. 4. Питання соціального забезпечення : постанова Кабінету Міністрів України від 28.12.2017 р. № 1060. <i>Офіційний вісник України</i>. 2018. № 5. С. 430–443. 5. Податковий кодекс України : Закон України № 3393-VI від 19.05.2011 р. <i>Відомості Верховної Ради України</i>. 2011. № 48 – 49. Ст. 536. 6. Про вищу освіту : Закон України № 2145-VIII від 05.09.2016 р. <i>Голос України</i>. 2016. 27 верес. (№ 178 – 179). С. 10–22. 7. Про затвердження Вимог до оформлення кандидатської дисертації : наказ Міністерства освіти і науки від 12.01.2018 р. № 50. <i>Офіційний вісник України</i>. 2018. № 25. С. 139–141. 8. Про інформування громадськості з питань євроатлантичної інтеграції України на 2019 – 2020 роки : Указ Президента України від 21.02.2018 р. № 43/2018. <i>Урядовий кур'єр</i>. 2018. 23 лют. (№ 35). С. 10. 9. Про освіту : Закон України № 1556-VII від 01.07.2014 р. Дата оновлення: 28.09.2018. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/s/1556 (дата звернення: 15.11.2018).
Архівні документи	1. Лист Голови Співки "Чорнобиль" Г. Ф. Лепіна на ім'я Голови Ради Міністрів УРСР В. А. Масола щодо реєстрації Статуту Співки та сторінки Статуту. 14 грудня 1989 р. <i>ЦДАГО України</i> (Центр. держ. архів громад. об'єднань України). Ф. 1. Оп. 32. Спр. 2612. Арк. 63, 64 зв., 71.
Патенти	1. Люмінесцентний матеріал : пат. 25742 Україна: МПК6 C09K11/00, G01T1/28, G21H3/00. № 200701472; заявл. 12.02.07; опубл. 27.08.07, Бюл. № 13. 4 с. 2. Спосіб лікування синдрому дефіциту уваги та гіперактивності у дітей: пат. 76509 Україна. № 2004042416; заявл. 01.04.2004; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1). 120 с.
Препринти	1. Панасюк М. І., Скорбун А. Д., Сплошной Б. М. Про точність визначення активності твердих радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль : Ін-т з проблем безпеки АЕС НАН України, 2006. 7, [1] с. (Препринт. НАН України, Ін-т проблем безпеки АЕС; 06-1).

1	2
Стандарти	1. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ). [На заміну ДСТУ 3582-97; чинний від 2013-08-22]. Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. 15 с. (Інформація та документація). 2. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація). 3. ДСТУ ISO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDT). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 181 с.
Каталоги	1. Історична спадщина України : кат. вист. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В. Г. Короленка; уклад.: Л. І. Петров, О. В. Олійник. Харків, 2000. 64 с. 2. Пам'ятки історії та мистецтва Закарпатської області : кат.-довід. / авт.-упоряд.: М. Петрик та ін.; Упр. культури Закарпат. облдержадмін., Закарпат. іст. музей. Ужгород, 2003. 160 с.
Бібліографічні покажчики	1. Боротьба зі злочинністю: нагальна проблема сучасності : бібліогр. покажч. Вип. 3 / уклад. О. В. Куріпта, відп. за вип. Н. М. Щур; Запоріж. нац. ун-т. Запоріжжя, 2017. 60 с. 2. Іван Марченко : біобібліогр. покажч. / уклад. В. Петрик. Львів : Вид. центр ЛНУ ім. І. Франка, 2003. 356 с. (Українська біобібліографія ; ч. 9).
Аналітичний бібліографічний опис Складова частина видання (глави, розділу, статті) Розділовий знак "дві нахиліні риски" ("/") можна замінювати крапкою, а відомості про документ (його назву) виділяти шрифтом (наприклад, <i>курсивом</i>)	
Частина видання: книги	1. Корнійчук Т. О. Методи активізації навчально-пізнавальної діяльності. <i>Педагогіка</i> : навч. посіб. / за заг. ред. Т. О. Корнійчука. Київ, 2017. С. 195–197. 2. Петренко М. А. Міжнародне право и роль Конституційного Суду України // Максим Петренко: право як буття вченого : зб. наук. пр. до 60-річчя проф. М. А. Петренка / упоряд. та відп. ред. Ю. О. Волошин. Київ, 2009. С. 477–493. 3. Якса А. П. Економічна політика держави. <i>Двадцять п'ять років з економічним правом</i> : вибрані праці. Харків, 2017. С. 205–212.

1	2
Частина видання матеріалів конференцій (тези доповіді)	1. Лалак Н. В. Шляхи підвищення мотивації молодших школярів до навчання // Анотовані результати науково-дослідної роботи інституту педагогіки за 2011 рік : збірник тез повідомлень. Київ, 2012. С. 202–203. 2. Максименко Д. В. Методи оперативної діагностики виробничої діяльності підприємства // Зростання ролі бухгалтерського обліку в сучасній економіці : збірник тез та доповідей І Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 21 лют. 2013 р.) / відпов. за вип. Б. В. Мельничук. Київ, 2013. С. 331–335. 3. Цехмістров І. І., Перець І. П. Про бюджет. <i>Дослідження проблем в Україні очима молодих вчених</i> : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 3 – 4 берез. 2016 р.). Запоріжжя, 2016. С. 50–53.
Частина довідкового видання	1. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології. <i>Основи педагогіки освіти</i> : словник термінів / за ред.: Т. О. Дмитрука, В. К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54–55. 2. Павлик І. М. Право інтелектуальної власності. <i>Великий енциклопедичний юридичний словник</i> / ред. Ю. С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 683. 3. Попович Н. І. Початкова освіта // Педагогічна енциклопедія. Київ, 2003. Т. 5. С. 699.
Частина видання: продовжуваного видання	1. Безруков С. А., Хмельов А. А. Дослідження циліндричних оболонок. <i>Вісник Запорізького національного університету. Фізико-математичні науки</i>. Запоріжжя, 2015. № 3. С. 153–159. 2. Куцінко Т. О. Адміністративне законодавство України: реалії та перспективи формулювання // Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки. Запоріжжя, 2017. № 1. С. 36–46. 3. Хорошилова С. А., Малафіїк Л. О., Хмельов А. А. Моделювання складеної конструкції за допомогою матриць типу Гріна. <i>Проблеми обчислювальної механіки і міцності конструкцій</i>. Дніпропетровськ, 2012. Вип. 19. С. 212–218.
Частина видання: періодичного видання (журналу, газети)	1. Коваль Л., Коваль П. Переваги дистанційної роботи. <i>Урядовий кур'єр</i>. 2017. 1 листоп. (№ 205). С. 5. 2. Кучеренко О. О. Конституційні права людини і громадянина // Часопис Київського університету права. 2007. № 4. С. 88–92. 3. Bletska D. I., Glukhov K. E., Frolova V. V. Electronic structure of 2H-SnSe₂. <i>Semiconductor Physics Quantum Electronics & Optoelectronics</i>. 2017. Vol. 18, No 2. P. 109–118.

1	2
Електронні ресурси	1. Куцкір Я. С., Махно Б. А., Борислав С. Г. Трансформація науково-педагогічної системи України протягом 90-х років XX століття: період переходу до ринку. <i>Наука та інновації</i>. 2016. Т. 12, № 6. С. 6–14. URL: https://doi.org/10.15407/scin12.06.006. 2. Україна очима дітей : фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryId=15725757& (дата звернення: 15.11.2017). 3. Хміль А. А. Функції державної служби за законодавством України // Юридичний науковий електронний журнал. 2017. № 5. С. 115–118. URL: http://lsey.org.ua/5_2017/32.pdf. 4. Хміль І. О. Шляхи подолання правового нігілізму в Україні. <i>Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки</i>. Запоріжжя, 2016. № 3. – С. 20–27. – URL: http://ebooks.znu.edu.ua/files/Fakhovivydannya/vznu/juridichni/VestUr2015v3/5.pdf. (дата звернення: 15.11.2017).

Зразок рецензії на бакалаврський дипломний проєкт

РЕЦЕНЗІЯ на дипломний проєкт

здобувача(-ки) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за освітньою програмою "Готельно-ресторанний бізнес",
ХНЕУ ім. С. Кузнеця _____

(прізвище, ініціали)

(назва теми)

1. Актуальність теми

2. Якість проведених досліджень та технологічних розрахунків

3. Практична цінність

4. Наявність недоліків

5. Загальний висновок та оцінка дипломного проєкту

Рецензент _____
(посада) (підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

(місце роботи)

М. П.

" ____ " _____

Рекомендована тематика бакалаврських дипломних проєктів

1. Проєкт готелю 4 зірки на ____ номерів ділового призначення у місті _____.
2. Проєкт готелю 4 зірки на ____ місць сімейного призначення у місті _____.
3. Проєкт готелю 3 зірки на ____ номерів у місті _____.
4. Проєкт готелю 4 зірки на ____ місць з рестораном у місті _____.
5. Проєкт агроготелю на ____ номерів у _____.
6. Проєкт готельно-ресторанного комплексу 4 зірки на ____ номерів у передмісті _____.
7. Проєкт туристично-оздоровчого комплексу на ____ номерів у місті _____.
8. Проєкт лікувально-оздоровчого комплексу на ____ місць у _____.
9. Проєкт дитячого оздоровчого комплексу на ____ місць у місті _____.
10. Проєкт акваторії на ____ номерів у _____.
11. Проєкт акваторії на ____ номерів у рекреаційній зоні _____.
12. Проєкт апартамент-готелю 5 зірок на ____ номерів у місті _____.
13. Проєкт бази відпочинку на ____ номерів у передмісті _____.
14. Проєкт ботелю на ____ номерів.
15. Проєкт ботокемпінгу на ____ номерів у _____.
16. Проєкт будинку відпочинку у рекреаційній зоні _____ на ____ місць.
17. Проєкт готельно-ресторанного комплексу 5 зірок на ____ номерів у місті _____.
18. Проєкт клуб-готелю 4 зірки на ____ місць у рекреаційній зоні _____.
19. Проєкт конгрес-готелю 5 зірок на ____ місць у місті _____.
20. Проєкт круїзного судна на ____ місць.

21. Проєкт курортного готелю 4 зірки на ____ номерів у місті ____.
22. Проєкт мотелю 3 зірки на ____ номерів з рестораном на авто-
шляху ____.
23. Проєкт мотелю 3 зірки на ____ номерів з рестораном у передмісті ____.
24. Проєкт готелю-люкс 5 зірок на ____ номерів у місті ____.
25. Проєкт готелю-резиденції 5 зірок на ____ номерів у передмісті ____.
26. Проєкт готелю-резиденції на ____ номерів у рекреаційній зоні ____.
27. Проєкт палацу-готелю 5 зірок на ____ місць у передмісті ____.
28. Проєкт палацу-готелю 5 зірок на ____ номерів у місті ____.
29. Проєкт пансіонату на ____ місць у рекреаційній зоні ____.
30. Проєкт профілакторію на ____ місць ____.
31. Проєкт туристичної бази на ____ місць у рекреаційній зоні ____.
32. Проєкт флотелю на ____ місць в рекреаційній зоні ____.
33. Реконструкція готелю ____ зірки з метою підвищення категорії готелю.
34. Проєкт спа-готелю 5 зірок на ____ номерів у місті ____.
35. Проєкт готельно-ресторанного комплексу 3 зірки на ____ місць у місті ____.

Приклад оформлення основних структурних елементів пояснювальної записки

1. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНІЙ І РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ

1.1 Аналіз ринку послуг закладів у готельній і ресторанній сфері певного сегмента

1.1.1. Назва пункту

Заклади готельно-ресторанного господарства приділяють особливу увагу якості наданих послуг, адже якість одна з головних умов успішного і ефективного розвитку підприємства [5 – 7].

Перелік послуг, що надає готель, наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Перелік послуг, що надає готель

№ з/п	Послуга	Безкоштовна	Платна
1	2	3	4
1	Служба приймання цілодобово	+	
2	Швейцар	+	

Продовження таблиці 1.1
(або Закінчення таблиці 1.1)

1	2	3	4
25	Міні сейф у всіх номерах	+	
26	Збереження цінностей у сейфі адміністрації	+	

Характеристику якісного та кількісного складу номерів готелю наведено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Характеристика якісного та кількісного складу номерів

Номер	Типи номерів				Кількість номерів, шт.	Типи санвузлів	
	Кількість кімнат	Кількість місць	Площа номера / вітальні / санвузла, м ²			основний, (м ²)	додатковий, (м ²)
			за нормою	за розрахунком			
Люкс	2	2	35/16/5,2	39/18/9	2	6,0	3,0
Напівлюкс	1	2	16/0/3	22/0/5,5	2	5,5	—

Зміст

Вступ	3
1. Загальні положення, мета та завдання бакалаврського дипломного проєкту	6
1.1. Мета та завдання бакалаврського дипломного проєкту	6
1.2. Основні вимоги до дипломного проєкту бакалавра	8
2. Організація виконання дипломного проєкту	12
2.1. Етапи виконання бакалаврського дипломного проєкту	12
2.2. Керівництво дипломним проєктом	13
2.3. Вибір теми дослідження	14
3. Зміст та обсяг бакалаврського дипломного проєкту	15
3.1. Характеристика структурних елементів пояснювальної записки	15
3.2. Графічна частина	36
4. Вимоги до оформлення бакалаврського дипломного проєкту	37
4.1. Загальні вимоги до оформлення бакалаврського дипломного проєкту	37
4.2. Вимоги до оформлення тексту	38
4.3. Оформлення елементів тексту	39
4.4. Посилання на джерела	39
4.5. Нумерація	40
4.6. Оформлення ілюстрацій	40
4.7. Оформлення таблиць	41
4.8. Формули	41
4.9. Вимоги до оформлення графічної частини	42
4.10. Висновки	42
4.11. Оформлення списку використаних джерел	42
4.12. Додатки	43
4.13. Перевірка на унікальність	44
5. Рецензування та захист бакалаврського дипломного проєкту	45
5.1. Рецензування бакалаврського дипломного проєкту	45
5.2. Захист бакалаврського дипломного проєкту	45
5.3. Критерії оцінювання бакалаврських дипломних проєктів екзаменаційною комісією	46
Рекомендована література	50
Додатки	54

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**Методичні рекомендації
до написання дипломного проєкту
для здобувачів вищої освіти
спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес"
першого (бакалаврського) рівня**

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Укладачі: **Давидова** Оксана Юріївна
Черевична Наталія Іванівна
Крамаренко Дмитро Павлович

Відповідальний за видання *О. Ю. Давидова*

Редактор *В. О. Дмитрієва*

Коректор *В. О. Дмитрієва*

План 2025 р. Поз. № 48 ЕВ. Обсяг 70 с.

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61165, м. Харків, просп. Науки, 9-А

*Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру
ДК № 4853 від 20.02.2015 р.*