

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

О.П. Миколенко
Н. І. Данько
С.І. Страпчук
О.Г. Терешкін
Д.В. Горелков
В.М. Червоний

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

**методичні рекомендації щодо підготовки та захисту для
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»**

Харків – 2021

Рецензенти:

Смачило В.В. – доктор економічних наук, доцент, професор кафедри підприємництва та бізнес-адміністрування Харківського національного університету міського господарства імені О.М. Бекетова

Кірік Т. М. – кандидат економічних наук, доцент, керівник відділу аналітичних досліджень Equity Research міжнародної інвестиційної компанії Sigma Bleyzer;

*Затверджено до друку рішенням Науково-методичної ради
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна
(протокол № 4 від 24.11.2021 р.)*

Г 73 Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» / О. П. Миколенко, Н. І. Данько, С. І. Страпчук, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, В. М. Червоний. Харків. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82 с.

Видання містить основні вимоги до написання, оформлення та захисту кваліфікаційних робіт бакалаврів, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа». Детально висвітлено процедуру вибору теми дослідження, особливості роботи з науковою літературою, змістовне наповнення кожного з розділів роботи. Наведено приклади оформлення різних структурних елементів.

УДК 338.46:640.4]:378.091.33-028.21(072)

© Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2021

© Миколенко О.П., Данько Н. І.,
Страпчук С.І., Терешкін О. Г.,
Горелков Д.В., Червоний В.М., 2021

© Дончик І. М., макет обкладинки, 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	5
1.1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА	5
1.2. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА	8
1.3. ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	8
1.4. КЕРІВНИЦТВО КВАЛІФІКАЦІЙНОЮ РОБОТОЮ	9
1.5. ВИБІР ТЕМИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	10
2. ЗМІСТ ТА ОБСЯГ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ	12
2.1. ВСТУП РОБОТИ.....	12
2.2. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНИЙ РОЗДІЛ	13
2.3. АНАЛІТИЧНО-ДОСЛІДНИЙ РОЗДІЛ	14
2.4. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ	35
2.5. ВИСНОВКИ.....	38
3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	39
3.1. ТИТУЛЬНИЙ АРКУШ	39
3.2. ЗМІСТ	40
3.3. ОФОРМЛЕННЯ ТЕКСТУ	40
3.4. ОФОРМЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ТЕКСТУ	40
3.5. ПОСИЛАННЯ НА ДЖЕРЕЛА.....	41
3.6. НУМЕРАЦІЯ СТОРІНОК	41
3.7. ОФОРМЛЕННЯ ІЛЮСТРАЦІЙ	42
3.8. ОФОРМЛЕННЯ ТАБЛИЦЬ	42
3.9. ФОРМУЛИ.....	43
3.10. ОФОРМЛЕННЯ СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
3.11. ДОДАТКИ ДО ОСНОВНОЇ ЧАСТИНИ РОБОТИ.....	44
4. РЕЦЕНЗУВАННЯ І ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРІВ	45
4.1. ПОРЯДОК ДОПУСКУ ДО ЗАХИСТУ	45
4.2. РЕЦЕНЗУВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	46
4.3. ПОРЯДОК ПЕРЕВІРКИ ВИПУСКНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ ЩОДО НАЯВНОСТІ ЗАПОЗИЧЕНЬ З ІНШИХ ДОКУМЕНТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПРОГРАМНОТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ	46
4.4. ЗАХИСТ ВИПУСКНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ	47
4.5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ ЕК.....	48
ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ	50
ДОДАТКИ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

ВСТУП

Підготовка бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється згідно з Законом України «Про освіту», Законом України «Про вищу освіту», вимогами стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та у відповідності до змісту освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

- Посібник з підготовки кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» розроблений у відповідності до діючих нормативних документів: «Положення про організацію освітнього процесу у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна», «Про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії для атестації здобувачів вищої освіти, які отримують ступінь бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра, спеціаліста, магістра) в Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна», «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна», «Порядок проведення перевірки кваліфікаційних робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень з інших документів», «Про систему внутрішнього забезпечення якості освіти Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна», з метою підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти.
- Підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи є формою атестації здобувачів вищої освіти згідно зі стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у галузі знань 24 «Сфера обслуговування», який затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 384 від 04.03.2020 року. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти під час навчання, формування професійних умінь і навичок за відповідною спеціальністю.
- Методичний посібник визначає основні етапи підготовки кваліфікаційної роботи, її структуру та вимоги до написання.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Кваліфікаційна робота бакалавра є формою контролю (підсумкової атестації) набутих здобувачем вищої освіти під час навчання компетентностей (інтегрованих знань, умінь та навичок, які необхідні для виконання професійних обов'язків, визначених відповідним стандартом вищої освіти), та передбачає ***розв'язання складного спеціалізованого завдання та практичної проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.*** Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється екзаменаційними комісіями після завершення теоретичного та практичного навчання за відповідною програмою вищої освіти.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є: систематизація, закріплення й розширення теоретичних і практичних навичок зі спеціальності; демонстрація уміння студентів використовувати їх при вирішенні конкретних наукових, економічних і виробничих завдань; розвиток навичок самостійної роботи, опанування сучасних методик дослідження й аналізу; вивчення та осмислення досвіду господарювання суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, сучасних методів підвищення ефективності надання послуг та інших напрямів підприємницької діяльності.

Завдання кваліфікаційної роботи полягає в обґрунтуванні шляхів і методів удосконалення діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, підвищення ефективності управлінських рішень, визначенні стратегії розвитку, розвиток нових послуг тощо.

Отримані під час підготовки роботи висновки та пропозиції виносяться на захист у Екзаменаційній комісії для присвоєння освітньої кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи» (спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»).

Виконання кваліфікаційної роботи пов'язане із формуванням **загальних та спеціальних (фахових) компетентностей**, що потрібні для подальшої професійної діяльності.

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

ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.

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

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

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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

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

СК 14. Здатність організувати систему звітності та обліку в організаціях, використовувати дані звітності, управляти фінансами.

СК 15. Здатність розробляти проекти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.

Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра забезпечує формування наступних **програмних результатів**:

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

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.

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

РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН18. Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проекти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

РН23. Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами.

Виконання кваліфікаційної роботи бакалавра передбачає:

- а) визначення практичної проблеми, яка потребує вирішення;
- б) узагальнення теоретико-методичних засад з обраного напрямку дослідження;
- в) проведення аналізу діяльності об'єкта дослідження із використанням сучасного аналітичного інструментарію;
- г) виявлення альтернативних шляхів до вирішення визначених проблем, спираючись на сучасні теорії, концепції;
- д) обґрунтування запропонованих рішень та оригінальні висновки;
- е) підготовка наочних презентаційних матеріалів та доповіді для публічного захисту кваліфікаційної роботи.

1.2. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

- робота повинна мати закінчений, самостійний і творчий характер;
- дослідження повинно ґрунтуватися на офіційних документах, спеціальній науковій та довідковій літературі, достовірному фактичному матеріалі з практики діяльності підприємств галузі, що досліджується;
- містити всебічний аналіз досліджуваних проблем, розрахунки, обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення діяльності та функціонування підприємств/ галузі тощо;
- робота повинна містити практичні рекомендації щодо вдосконалення діяльності того чи іншого підприємства галузі, або вирішення соціальних, культурних, організаційних, технологічних проблем у сфері готельного чи ресторанного обслуговування, в залежності від теми дослідження студента;
- теоретичний і практичний матеріали, що містяться в роботі, повинні бути викладені логічно і послідовно, висновки і рекомендації сформульовані чітко і переконливо.

Кваліфікаційна робота бакалавра повинна виконуватись на матеріалах реальних баз – готельних та ресторанних підприємств будь-якої форми власності та їх об'єднань, установ і організацій, які є юридичними особами та мають самостійну звітність.

1.3. ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

До виконання кваліфікаційної роботи долучаються здобувачі, які успішно виконали теоретичну програму навчального плану, склали атестаційний екзамен за спеціальністю, завершили та захистили звіт з виробничої практики та не мають академічних заборгованостей.

Виконання кваліфікаційної роботи складається з таких основних етапів:

- вибір теми дослідження, її затвердження;
- опрацювання джерел інформації та складання плану кваліфікаційної роботи;
- розробка завдання кваліфікаційної роботи, складання календарного плану її виконання, затвердження завдання завідувачем кафедри (додаток А);

- збирання фактичних матеріалів з бази дослідження під час переддипломної практики та їх аналіз, обробка (обов'язково із застосуванням програмних продуктів на кшталт Microsoft Office);
- розробка практичних рекомендацій та пропозицій щодо вдосконалення діяльності підприємств, бізнесу, їх обґрунтування;
- написання першого варіанту тексту роботи, подання його на ознайомлення науковому керівнику;
- усунення недоліків; написання остаточного варіанту тексту, оформлення роботи відповідно до вимог (додатки Б–Л);
- подання завершеної кваліфікаційної роботи на перевірку і рецензування науковому керівнику, отримання відгуку (додаток Ж);
- подання кваліфікаційної роботи на перевірку на наявність текстових запозичень, отримання звіту;
- попередній захист бакалаврської роботи;
- зовнішнє рецензування кваліфікаційної роботи, отримання зовнішньої рецензії (додаток З) та відгуків або актів упровадження розробок від керівництва бази дослідження;
- допуск кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи;
- захист кваліфікаційної роботи у ЕК.

1.4. КЕРІВНИЦТВО КВАЛІФІКАЦІЙНОЮ РОБОТОЮ

Науковий керівник кваліфікаційної роботи затверджується наказом ректора Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна за поданням кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Науковими керівниками призначаються провідні викладачі та науковці кафедри, які мають наукові ступені та / або вчені звання. Склад наукових керівників кваліфікаційних робіт визначається і затверджується рішенням кафедри.

Науковий керівник спільно зі студентом визначають порядок написання кваліфікаційної роботи, програму роботи, тобто вихідні дані, її зміст, структуру, терміни виконання окремих розділів.

Науковий керівник видає студенту завдання на виконання кваліфікаційної роботи, затверджене завідувачем кафедри (додаток А). Студент починає підготовку кваліфікаційної роботи відповідно до графіку, узгодженим з науковим керівником.

Студент складає проект плану кваліфікаційної роботи і представляє його науковому керівнику. Керівник затверджує план роботи. В процесі роботи план може коригуватися, уточнюватися.

Науковий керівник, в свою чергу:

- індивідуально консультує здобувача щодо вибору літературних джерел, збирання необхідної інформації, змісту роботи та з інших питань;
- розробляє завдання роботи, у т. ч. за складовими об'єкта і предмета дослідження та використання інформаційних технологій;
- консультує щодо плану роботи;
- сприяє апробації результатів дослідження на конференціях, семінарах;
- контролює дотримання графіка виконання кваліфікаційної роботи;
- рецензує частини роботи, перший варіант тексту та завершений рукопис;
- звертає увагу студента на недоліки в роботі (стиль викладання, оформлення, зміст підрозділів тощо), але не виправляє їх сам;
- надає відгук на кваліфікаційну роботу (додаток Ж);
- готує здобувача до захисту, консультує з приводу демонстраційних матеріалів.

У разі невиконання графіка кваліфікаційної роботи студент за рішенням кафедри може бути недопущений до захисту.

Консультування окремих підрозділів кваліфікаційної роботи можуть здійснювати викладачі кафедр факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу. Консультанти призначаються рішенням кафедри.

1.5. ВИБІР ТЕМИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Здобувачам вищої освіти надається право самостійно обрати тему кваліфікаційної роботи згідно з тематикою, запропонованою кафедрою міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи (орієнтовний перелік тем наведено у додатку М). Крім того, з метою формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувач, за погодженням із науковим керівником, може запропонувати свою тему дослідження відповідно до науково-дослідної роботи, бази практики, місця роботи, можливостей отримання фінансування тощо).

Кваліфікаційна робота бакалавра має бути націлена на вирішення *складного спеціалізованого завдання та практичної проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.*

Разом із вибором теми визначається об'єкт дослідження. Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи можуть бути:

- види готельно-ресторанного обслуговування;
- процеси планування, обґрунтування та відкриття малих підприємств готельно-ресторанного бізнесу, запровадження нових продуктів, послуг;
- організація і технологія обслуговування готельного фонду;
- організація та обслуговування клієнтів, споживачів тощо.

Вивчити об'єкт повністю, досконало в будь-якому дослідженні практично неможливо, тому для аналізу обираються певні властивості або якості, які складають предмет дослідження.

Предметом дослідження можуть бути структура бізнесу, підприємства, закономірності взаємодії елементів в середині готельно-ресторанного бізнесу та зовні, закономірності розвитку підприємства, галузі, різні якості і властивості.

Базою написання кваліфікаційної роботи можуть бути:

- галузеві, регіональні, державні, міжнародні готельні й ресторанні мережі;
- готельно-ресторанні комплекси як невід'ємна частина міської соціальної інфраструктури, туристичних центрів, регіонів тощо;
- окремі підприємства або сукупність підприємств сфери гостинності (громадського харчування, готельного господарства тощо).

Діяльність цих баз повинна створювати можливість інформаційного забезпечення дослідження обраної теми. Бажано, щоб база дослідження кваліфікаційної роботи був базою виробничої практики.

2. ЗМІСТ ТА ОБСЯГ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота повинна мати такі обов'язкові частини:

1. Вступ.
2. Основна частина, що складається з трьох розділів.
3. Висновки.
4. Список літератури.
5. Додатки (якщо є).

Кожен з основних розділів кваліфікаційної роботи має містити не менше двох підрозділів. Усі частини роботи повинні бути логічно пов'язані між собою і доповнювати одна одну, щоб кожен наступний матеріал був продовженням попереднього і витікав із наведених висновків. Формулювання повинні бути точними, зрозумілими, висловленими грамотно.

Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 50-60 друкованих сторінок.

2.1. ВСТУП РОБОТИ

У вступі послідовно викладається:

- обґрунтування вибору теми та її актуальність;
- предмет дослідження;
- об'єкт дослідження;
- ступінь вивченості проблеми;
- мета роботи;
- завдання дослідження;
- методи дослідження;
- опис джерел інформації.

Актуальність теми пов'язана з дослідженням невирішеної частини проблеми галузі, діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, наданням пропозицій у контексті її вирішення.

У характеристиці ступеня вивченості проблеми вказується, які роботи визначають і пропонують основні теорії, підходи та концепції до вирішення практичної проблеми. Обґрунтовують доцільність її подальшої розробки.

Метою будь-якого дослідження є отримання певного конкретного результату – оцінка рівня розвитку, виявлення недоліків і проблем, обчислення нових показників, розробка або поліпшення методики, формулювання програми розвитку, виведення формули, встановлення

параметрів або властивостей об'єкта, обґрунтування напрямів вдосконалення тощо.

Завдання дослідження – це етапи, послідовність виконання роботи. Структура (зміст) роботи зазвичай є повним відображенням вирішуваних завдань. Перелік завдань розпочинають такою фразою: «У процесі дослідження розв'язувалися наступні завдання: ...» – далі послідовно перераховуються виконані операції (перша, друга і т. д.).

Методами дослідження можуть бути статистичний, компаративний, опитування тощо.

Зі специфіки джерельної бази слід зазначити актуальні книги, в тому числі монографії, посібники, довідники, статті, звіти, сайти підприємств. Зазначають наступне: «Інформаційною базою слугували роботи ... (прізвища авторів з посиланням на номер у списку джерел), матеріали... (яких видань), статистичні дані ... (яких установ)».

Завершується вступ стандартною фразою: «Робота складається зі вступу, N розділів, висновків; містить N сторінок тексту, N рисунків, N таблиць, N додатків. Список джерел включає N найменувань літератури, N електронних публікацій, N фондів матеріалів».

Додатково надається інформація про апробацію результатів дослідження. Наприклад, «Результат дослідження представлено на Всеукраїнській практичній конференції «Стан та перспективи розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи». **Обсяг вступу** не має перевищувати 3-4 сторінки.

2.2. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНИЙ РОЗДІЛ

Даний розділ присвячується розгляду загальних теоретичних підходів до досліджуваної проблеми з використанням літературних джерел, різних наукових підходів, концепцій, опублікованих статистичних даних. Тут наводяться основні поняття і визначення, детально викладається методика дослідження, обов'язково перелічуються кількісні і якісні показники, що характеризують об'єкт дослідження. Тільки глибоке знання теорії служить основою для правильного вирішення практичних задач.

На основі всебічного вивчення наукової, навчально-методичної літератури розкриваються підходи різних авторів до розв'язання практичної проблеми. За потреби подається аналіз діючих законів,

постанов, указів та інших нормативних документів, що регулюють певні практичні аспекти досліджуваної теми.

Розділ повинен містити критичний аналіз теоретичних напрацювань, їх застосовності до вирішення проблеми.

На завершення теоретичного розділу роботи необхідно зробити висновки. **Обсяг розділу** не має перевищувати 12 друкованих сторінок.

2.3. АНАЛІТИЧНО-ДОСЛІДНИЙ РОЗДІЛ

Аналітично-дослідний розділ кваліфікаційної роботи – це детальний опис та аналіз сучасного стану досліджуваної проблеми з використанням накопиченого фактичного матеріалу, даних, спираючись на теоретичні підходи та концепції. Другий розділ роботи може бути представлений у вигляді:

1) діагностики та аналізу стану підприємства, галузі, ринку для виявлення напрямів удосконалення, запровадження нових технологій, продукції, послуги, модернізації технології, запровадження інноваційних технологій обслуговування тощо;

2) опис та проектування нового напрямку діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії, заснування нового малого підприємства тощо.

У першому випадку назва розділу зазвичай сформульована як «Аналіз ... (предмета дослідження)...», або «Діагностика стану... (предмета дослідження) на...», або «Сучасний стан ... (предмета дослідження) на

Аналіз стану та результатів окремих напрямів діяльності суб'єкта підприємництва може бути здійснено у розрізі виконання наступних завдань.

Завдання 1. Господарська діяльність суб'єкта господарювання

Джерела інформації: фінансова звітність (форма № 1 Баланс (Звіт про фінансовий стан; форма № 2 Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід).

Аналіз результатів господарської діяльності суб'єкта господарювання на основі форм річної фінансової та статистичної звітності за останні два-три роки передбачає оцінку обсягів і динаміки найважливіших показників (додаток Н):

- обсяги та структура виробництва продукції (товарів, робіт, послуг), рівень якості;
- обсяги та склад основних засобів, їх рух та структура, динаміка фондоозброєності та фондовіддачі;
- обсяги і швидкість обороту товарно-матеріальних запасів, їх вплив на випуск продукції (товарів, робіт, послуг);
- обсяги виручки від реалізації, валового прибутку, джерела їх формування;
- обсяги та склад операційних витрат, причини, що викликали зміну загального розміру, структури витрат і показника витрат на гривню продукції (товарів, робіт, послуг), обсяг та динаміка витрат, пов'язаних з реалізацією;
- фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування та його складові, аналіз зміни загальної величини і структури фінансових результатів суб'єкта господарювання;
- обсяги чистого прибутку і напрямки його використання, вплив на зміну прибутку до оподаткування факторів першого порядку: виручки, собівартості реалізованої продукції, інших доходів і витрат.

Завдання 2. Аналіз обліково-фінансової діяльності суб'єкта господарювання

Джерела інформації: фінансова звітність (форма №1 Баланс (Звіт про фінансовий стан; форма №2 Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід); форма № 3 Звіт про рух грошових коштів (за прямим методом); або форма № 3 Звіт про рух грошових коштів (за непрямим методом)).

Оцінка якості управління діяльністю економічної, фінансової або іншої служби, на яку покладено виконання її функцій, здійснюється з допомогою (додаток О):

- аналізу активів і пасивів суб'єкта господарювання, причин їх зміни в динаміці;
- аналізу ліквідності платоспроможності суб'єкта господарювання;
- аналізу руху грошових коштів, процесу організації роботи щодо моніторингу взаєморозрахунків з кредиторами, оцінки наявності заборгованості по розрахунках;

– аналізу фінансової стійкості обсягів та повноти формування статутного капіталу, форми залученого капіталу, їх співвідношення у структурі пасивів;

– аналізу ділової активності суб'єкта господарювання.

Завдання 3. Діагностика управління персоналом

Джерела інформації: статут суб'єкта господарювання, колективний договір, положення про кадрову політику, посадові інструкції менеджерів різних ланок, штатний розклад, статистична звітність (форма № 1ПВ Звіт із праці).

Оцінювання процесу організації роботи персоналу як функціонального напрямку, необхідно розпочати з ознайомлення кількісного та якісного складу працівників суб'єкта господарювання та переліком нормативних документів, що регламентують їх роботу, що включає ряд напрямів:

– аналіз руху персоналу (прийняття, переведення, звільнення) та виявлення основних факторів, які впливають на плинність кадрів;

– аналіз штатного розкладу працівників суб'єкта господарювання та структури персоналу (за категоріями, за рівнем освіти, за статтю, за віком);

– аналіз динаміки та структури фонду оплати праці (основна заробітна плата, додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати), форми і системи оплати праці суб'єкта господарювання, відповідність тарифних ставок (штатних окладів) працівників їх кваліфікації, обґрунтованість диференціації тарифних ставок (окладів).

– аналіз планів розвитку персоналу, ділової кар'єри; оцінка кадрової політики, яка провадиться у суб'єкта господарювання, підвищення кваліфікації працівників, атестація працівників, реалізація заходів щодо мотивації та формування соціально-психологічного клімату;

– оцінка ефективності процесу навчання та розвитку персоналу суб'єкта господарювання.

Завдання 4. Аналіз маркетингової діяльності суб'єкта господарювання

Джерела інформації: дані моніторингу ринку, дані управлінського обліку щодо контрагентів суб'єкта господарювання, цінової та асортиментної політики

Оцінювання якості маркетингової діяльності суб'єкта господарювання передбачає:

- аналіз основних конкурентів на внутрішньому та зовнішньому ринках;

- аналіз основних постачальників ресурсів та споживачів продукції (робіт, товарів, послуг) суб'єкта господарювання; процес їх пошуку, оцінки і вибору; порядок та умови укладання угод;

- оцінку якості роботи з формування матеріальних (товарних) ресурсів (частота закупівлі, розміри разової закупівлі);

- оцінку факторів, що впливають на зміну попиту на матеріальні (товарні) ресурси в окремі періоди (місяць, тиждень, день), організація їх моніторингу та реагування;

- оцінку маркетингової товарної політики суб'єкта господарювання (питома вага кількості нових товарів, послуг, виведених на ринок, у загальній кількості, питома вага прибутковості за асортиментним складом (за категоріями товарів, послуг; витрати на НДДКР та сертифікацію товарів, послуг; коефіцієнт диверсифікації асортиментного складу (за категоріями робіт, послуг);

- оцінку маркетингового ціноутворення (індекс цін на послуги зв'язку різних видів (за категоріями); середньорічна роздрібна ціна за категоріями товарів, послуг; коефіцієнт, що відображає рівень ціни по відношенню до середньої ціни на аналогічну послугу конкурентів;

- оцінку маркетингової збутової політики суб'єкта господарювання (питома вага витрат на збут у загальному обсязі; трансакційні витрати (протягом року); витрати на доставку (на рік); приріст (падіння) загального обсягу продажів за рік / ринкова частка протягом року; коефіцієнт диверсифікації обсягів продажів за асортиментним складом товарів (за категоріями послуг); коефіцієнт диференціації обсягів продажів за каналами розподілу; дебіторська заборгованість за каналами розподілу; коефіцієнт представлення асортименту);

- оцінку рекламної діяльності та стимулювання збуту продукції / послуг суб'єкта господарювання (питома вага витрат на рекламу до загального обсягу продажів; частка брендів у асортиментному ряді); середньорічні витрати на рекламу на 1 тис. грн. продажів; питома вага витрат на стимулювання збуту до загального обсягу продажів);

– аналіз бюджету маркетингу та обґрунтованості планів маркетингу для забезпечення досягнення цілей суб'єкта господарювання. Періодичність розробки та узгодженість планів закупівлі, продажу, маркетингу.

Завдання 5. Стратегічне аналіз суб'єкта господарювання

Джерела інформації: дані моніторингу ринку, дані управлінського обліку щодо контрагентів суб'єкта господарювання, цінової та асортиментної політики

Якість управління за стратегічним напрямом діяльності суб'єкта господарювання може бути схарактеризована через:

– місію, цілі та корпоративну стратегію суб'єкта господарювання;
– комплексний аналіз зовнішнього (мікро та макро) та внутрішнього середовища діяльності суб'єкта господарювання з використанням сучасних методик з позиції системного підходу (SWOT-аналіз, PEST-аналіз, TEMPLES+I-аналіз);

– оцінку існуючих конкурентних стратегій з позицій підприємства та ступеня зрілості ринку з допомогою матриці ADL/LC;

– оцінку вибору стратегії за умови зростання ринку продукту або послуги з допомогою матриць Ансоффа, тривимірної схеми Абеля та матриці Р. Купера;

– оцінку стратегічних позицій окремих стратегічних зон господарювання (СЗГ) підприємства за моделями Boston Consulting Group та GE/McKinsey, розробку рекомендації щодо їх розвитку в перспективі;

– оцінку стратегічного потенціалу підприємства з використанням матриць BZB та Skandstrat;

– розробку стратегічних заходів функціонування суб'єкта господарювання з метою вибору оптимальної стратегії;

– аналіз існуючих функціональних та продуктово-товарних стратегій;

– оцінку обґрунтованості шляхів реалізації конкурентних переваг суб'єкта господарювання за М.Портером, А. Томпсоном, А.Стріклендом;

– розробку стратегічних альтернатив розвитку суб'єкта господарювання та вибір найбільш оптимальної з них;

– оцінку розробки стратегії конкурентних переваг суб'єкта господарювання та стратегічної програми здійснення корпоративної стратегії;

– оцінку доцільності здійснення реального інвестування;

– пропозиції щодо перспективи розвитку інноваційної та напрямів інвестиційної діяльності суб'єкта господарювання.

У другому випадку розділ представляє частину бізнес-плану (проектування) нового напрямку, продукції, послуги, малого бізнесу (кав'ярні, бару тощо). Структурно може виглядати наступним чином.

Завдання 1. Аналіз потенційного ринку цільової аудиторії ресторанного закладу

У підрозділі відображають наступні питання:

– оцінку ринків збуту (ємності і частки ринку) і потенційного обсягу продажів і відображення їх в розрахунках;

– аналіз конкурентів;

– стратегію збуту та реалізації продукції (послуг).

– питання ціноутворення;

– схеми розповсюдження продукції (послуг);

– реклама, методи стимулювання продажів і зв'язку з громадськістю;

– розрахунок і обґрунтування витрат на маркетинг.

Змістовно підрозділ може виглядати наступним чином (фрагмент).

«Для аналізу потенційного ринку цільової аудиторії ресторанного закладу необхідно провести аналіз конкурентів. В табл. 2.1. наведені підприємства-конкуренти нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.1

Характеристика діяльності підприємств-конкурентів

Назва закладу	Основні та додаткові послуги	Цінова політика
Антикафе «7/9»	150м ³ , три зони в яких можна організувати та провести будь-які заходи, кімната для навчання, оренда залу, чай, кава, печиво, десерти у продажу, їжа з собою, кухня самообслуговування, виставки, майстер-класи, квартирники, тренінги, кавер-концерти, є в наявності настільні ігри та приставки, своя бібліотека, наявність абонементів та можливість відвідування вночі	Середній чек – 50 грн.

Продовження табл. 2.1

Антикафе «Обломовъ»	Конференц-зал, чай, кава, печиво, європейська кухня, є в наявності настільні ігри та приставки, після 3-х годин перебування в закладі надання техніки в оренду - безкоштовне	Середній чек – 30 грн.
Fabrika Space	Поєднання бару, ресторану, коворкінгу та зони для проведення заходів (5 залів для проведення різних заходів), чай, кава, печиво, 4 кімнати для skype calls і телефонних дзвінків, маркерна дошка, зона відпочинку на даху, оргтехніка, кімната для переговорів, кухня: холодильник, тостер, чайник, вода і кавоварка, шафи під ключ для особистих речей, душ	Середній чек – 300 грн.
Branch_	3 переговорні кімнати і 6 скайп-румів побудовані з матеріалів зі звукоізолюючим наповненням і обладнані зручними меблями, безкоштовний чай, кава, печиво, тости, джем, питна вода, сезонні фрукти, невеликий, але свій, двір, оргтехніка, кухня: холодильник, тостер, чайник, вода і кавоварка, шафи під ключ для особистих речей, душ	Середній чек – 300 грн.
CoWorking Club	Переговорні кімнати, цілодобова можливість доступу, особові шафи для зберігання речей	Відсутні щоденні абонементи, тільки на місяць – 3500 грн

По-друге, проведемо сегментацію потенційних споживачів нового закладу ресторанного господарства (табл. 2.2)».

Таблиця 2.2

Визначення потенційних клієнтів за окремими характеристиками

Принцип сегментації	Ознаки потенційних клієнтів
Географічний	Переважно мешканці міста Харків та Харківської області, а також громадяни України та іноземці, які знаходяться у відпустці
Демографічний	Чоловіки та жінки віком від 17 до 50 років, з рівнем доходів вище середнього та високим
Психографічний	Люди, які ведуть активний спосіб життя, молоді люди, у пошуку незвичайного місця для проведення часу, бізнесмени, у пошуку затишного місця для роботи, люди, у пошуку закладу для спілкування, люди, що хочуть скинути емоційне навантаження
Поведінковий	Люди з нормальною реакцією на зміни в цінovій політиці, з позитивною реакцією на послуги підприємства та їх використання, чутливі до якості обслуговування, знайомі з новими технологіями та інноваціями різного типу

Аналіз розподілу населення за середньодушовим загальним доходом домогосподарств Харківської області на місяць, приведеного на рис. 2.2, показує, що дохід вище 5000 грн. отримує майже 43% домогосподарств.

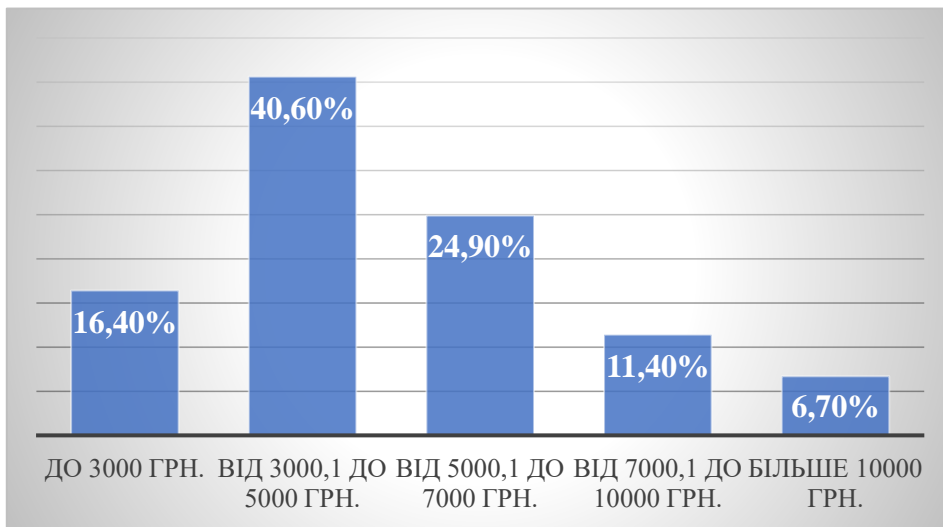


Рис. 2.2. Розподіл населення за середньодушовим загальним доходом домогосподарств Харківської області на місяць (2020 рік)

Завдання 2. Виробничий план відкриття закладу (проекування)

Головне завдання виробничого плану – це довести, що підприємство спроможне організувати надання якісних послуг споживачам та має можливості придбати всі необхідні для цього ресурси. Таким чином, формування виробничого плану є важливим етапом створення підприємства, від якого залежить основні результати його діяльності, та який повинен забезпечити єдність, взаємозв'язок і цілеспрямованість зусиль окремих структурних підрозділів та всього штату працівників. Від ефективного вирішення цих питань залежить конкурентна позиція підприємства на ринку.

Здобувач може здійснити розробку та характеристику основних і додаткових послуг готелю відповідно до категорії та функціонального призначення. Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг визначається типом засобу розміщення, рівнем комфорту та місткістю. 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. В роботі необхідно описати технологічні цикли в закладі, що проектується.

Крім того, необхідно описати основні та додаткові послуги підприємства. Останні можуть мати вигляд наступний (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Додаткові послуги закладу та їх відмінність від конкурентів

Послуга	Відмінність	Ціна	Ціна конкурентів		
			№1	№2	№3
Оренда тенісного корту	Надається весь інвентар, можливість бронювати час занять через мобільний додаток.	150 грн / година	від 150 грн	-	-
Оренда волейбольного майданчика	Надається весь інвентар, можливість бронювати час занять через мобільний додаток.	140 грн / година	-	Безкоштовно	Безкоштовно
Користування спорткомплексом	Фіксована ціна, безліміт тренувань.	150 грн / день	від 200 грн / кожне окреме тренування	від 120 грн / кожне окреме тренування	від 150 грн / кожне окреме тренування
Прокат квадроциклів (або зимових скутерів)	Бронювання через мобільний додаток, можливість бронювання на весь день зі знижкою.	600 грн 1 шт / година	-	-	700 грн 1 шт / година
Прокат велосипедів	Бронювання через мобільний додаток, можливість бронювання на весь день зі знижкою.	80 грн 1 шт / година	-	-	90 грн 1 шт / година
Масаж	Бронювання часу, виду масажу через мобільний додаток, можливість обрати комплексний масаж, додаткові знижки.	10 грн / хвилина	від 700 грн / година	-	від 500 грн / година

Опис структури приміщень всіх головних груп готельного підприємства може мати вигляд, представлений на рис. 2.3-2.4. Склад і кількість приміщень будь-якого підприємства *готельного господарства* залежать від типу й категорії готельного господарства, що пов'язано з необхідністю створення високого рівня комфортності та поліпшення умов праці персоналу.

Студентові необхідно обґрунтувати та спроектувати приміщення приймально-вестибюльної групи, урахувавши рекомендовані склад та площі приміщень, наведені в ДБН В.2.2-20:2008 (Додаток Н).



Рис. 2.3. Приміщення житлової та адміністративно-господарської групи готельного комплексу (приклад)

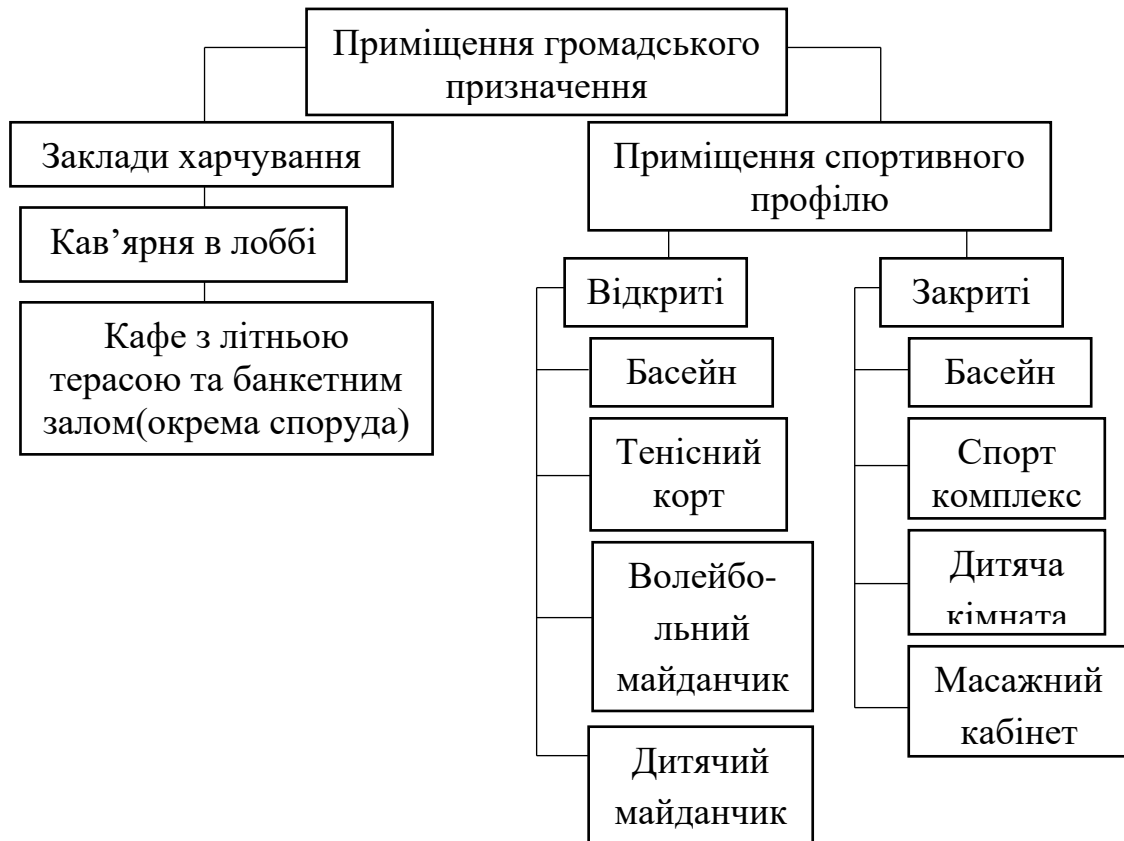


Рис. 2.3. Приміщення громадського призначення готельного комплексу (приклад)

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо). 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.

Типи номерів готелів та їх співвідношення й площі, сантехнічне та електрообладнання номерів рекомендується проектувати згідно з ДБН В.2.2-20:2008, ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (Додаток П). Номерний фонд закладу розміщення, що проектується має вигляд табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Характеристика номерного фонду готелю *** на 70 номерів (приклад)

Типи номерів	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів
Апартаменти	Номер із двох житлових кімнат, кухонної ніші, одного повного та одного додаткового санвузлів для гостей, містить такі кімнати: спальня, вітальня, кабінет, повний санвузол містить умивальник, ванну, душ і унітаз	2	2
Люкс	Номер із двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз	2	3
Стандарт

Оснащеність номерів меблями та інвентарем необхідно подати у вигляді табл. 2.5. У номерах із кількістю кімнат три та більше при спальних приміщеннях слід передбачити гардеробні площею не менше 6 м². Усі номери готелю повинні мати природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, установленною ДБН В.2.5-28.

Номери, орієнтовані на сектор горизонту 190...270°, повинні мати сонцезахисні пристрої, які на рівні 2-3 поверхів можуть бути замінені захисним озелененням.

Таблиця 2.5

Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) готелю *** на 70 номерів меблями та інвентарем (приклад)

Оснащеність	Кількість	Вартість, грн
Ліжко 90x200 см	1	10000
Комплект постільних речей і білизни:	1	4500
- матрац із на матрациком;	1	
- наволока (одна);	1	
- ковдра (одна) ковдра додаткова (одна) ...		
.....

З метою візуалізації технічного оснащення номерів доцільно застосовувати спеціалізована програмне забезпечення, наприклад, системи автоматизованого проектування, AutoCAD, ArchiCAD, або різноманітні онлайн-сервіси, які дасть змогу отримати, технічні проекти або дизайн-проекти. Приклади, які були отримані за

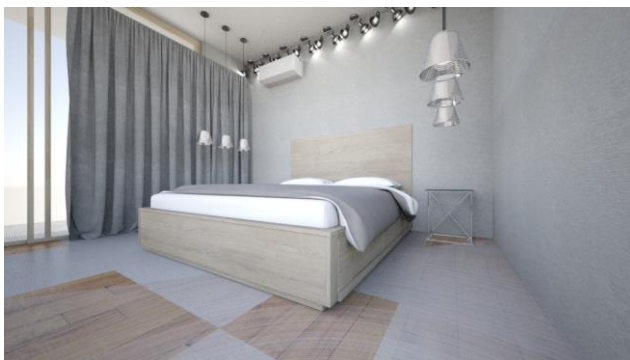
допомогою онлайн-сервісу «Roomstyler» (<https://roomstyler.com/>) наведені на рис. 2.5.



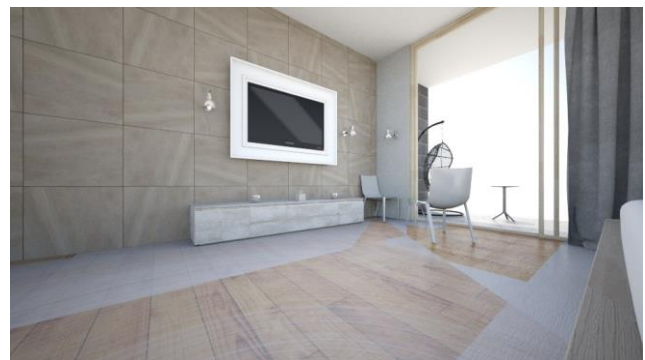
а



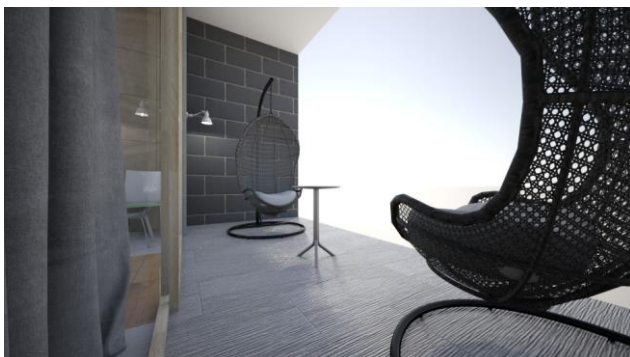
б



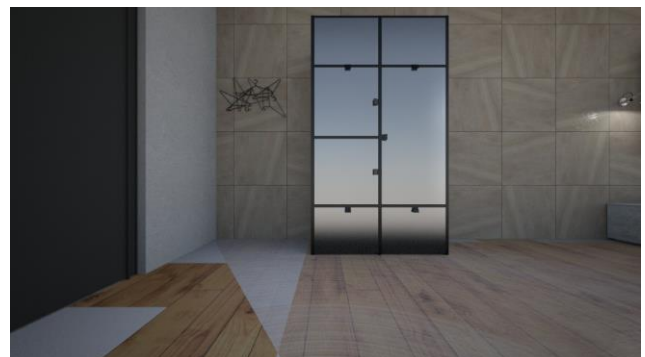
в



г



д



е

Рис. 2.5. Приклад оформлення дизайнерських рішень під візуалізації технічного оснащення номерів готельних комплексів: а - план-схема оснащення готельного номеру в стилі «Хай-тек», б - санвузол готельного номеру, в - спальне місце в готельному номері, г - зона відпочинку в готельному номері, д - тераса в готельному номері, е - передпокій в готельному номері

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

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

Після визначення площ окремих приміщень готелю, що проектується, визначають загальну його площу, а результати подають у вигляді табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Склад і площі приміщень готелю *** на 70 номерів (приклад)

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльні	
Вестибюль (у тому числі гардероб, туалетні кімнати)	
Служба приймання та обслуговування	
....	
Житлові приміщення	
Номери-апартаменти	
Номери люкс...	
Господарсько-виробничі...	
Адміністративно-побутові...	
Разом площа закладу	

В процесі проектування закладів готельно-ресторанних господарств необхідно дотримуватись таких державних норм та правил:

1. ДБН В.2.2-20: 2008 “Будівлі та споруди. Готелі”. Цей нормативний документ відноситься до процесу розробки нових проектів або реконструкції вже існуючих закладів готельного господарства, як готелів так і готельних комплексів, а також закладів готельного господарства, що розташовані на території багатофункціональних будинків. Готелі є колективними засобами

розміщення, згідно до ДСТУ 4527. Тому вимоги ДБН В.2.2-20: 2008 відносяться до всіх типів готелів, місткістю більше 7 номерів та висотою будівлі не більше 73,5 м. проектування готельних підприємств більшою висотою має здійснюватися з дотримання затверджених умов та вимог встановлених в НАПБ Б. 07.025.

2. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні”. Даний ДСТУ визначає всі поняття та терміни пов’язані з надаванням туристичних послуг.

3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація.” В даному ДСТУ зазначені всі необхідні поняття та терміни пов’язані з класифікацією закладів, що спеціалізуються на організації харчування.

4. ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Нормативний документ встановлює вимоги до проектування нових і тих, що реконструюються, закладів ресторанного господарства, які знаходяться у будинках, що стоять окремо, входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення, вбудовуються та прибудовуються до житлових будинків.

Основою проектування приміщень закладу **ресторанного господарства** є моделювання технологічних процесів обслуговування споживачів та виготовлення кулінарної продукції на основі виробничої програми.

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства та кількість місць у залі. Розрахунки необхідно починати з визначення кількості споживачів. Для цього необхідно визначити оборотність одного місця та коефіцієнт завантаження залу відповідно кожній годині роботи підприємства.

Середню оборотність одного місця за кожну годину роботи залу встановлюють відносно показників діючих аналогічних підприємств як відношення кількості відвідувачів, що зайшли в зал протягом однієї години спостережень, до загальної кількості місць.

Коефіцієнт завантаження залу в різні години роботи підприємства визначаємо на основі вивчення пропускнує спроможності залів діючих закладів ресторанного господарства, що є аналогічними підприємству.

Середня тривалість відвідування одним споживачем наступна:

–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 год (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.

Основою проектування приміщень для виробництва кулінарної продукції є виробнича програма та стратегія виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства. Після визначення загальної кількості споживачів за день необхідно розрахувати кількість обідньої продукції, напоїв та покупних товарів, що реалізуються на підприємстві. Кількість обідньої продукції визначають за кількістю страв (n), що реалізовані в залі за день.

Орієнтовні коефіцієнти споживання страв для ресторану та бару, отримані за результатами аналізу роботи аналогічних закладів ресторанного господарства, представлені в табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Розрахунок кількості продукції власного виробництва та покупних товарів, що реалізуються на комплексному підприємстві (приклад)

Назва видів продукції	Од. вимір-ня	Для ресторану		Для бару	
		норма споживання	кількість продукції на 400 споживачів	норма споживання	кількість продукції на 400 споживачів
Гарячі напої:	л	0,05	20,0	0,10	28,0
Чай	л	0,01	4,0	0,03	8,4
Кава	л	0,04	16,0	0,07	19,6
....	л				
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,50	200,0	0,2	56
Хліб і хлібобулочні вироби	кг	0,15	60,0	0,05	14,0

Продовження табл. 2.7

Цукерки, печиво	кг	0,02	8,0	-	-
...					
Пиво	л	0,10	40	0,10	28,0..
...					

Далі необхідно проаналізувати прогнозовану кількість страв, їх асортимент та визначити виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства, урахувавши тип підприємства, формат виробництва (сировина, напівфабрикати) і форми обслуговування в проектуваному закладі. Для цього користуються рекомендаціями ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» (табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Виробнича програма ресторану на 80 місць (приклад)

Назва страв та напоїв	А-ля карта		Шведська лінія		Банкет		Разом, шт.
	Вихід, г	Кількість, шт.	Вихід, г	Кількість, шт.	Вихід, г	Кількість, шт.	
Фірмові страви							
Холодні страви та закуски							

Загальна площа виробничої групи приміщень приймається відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 (додаток Р).

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

- виробничі цехи для ресторанних закладів на 50 і більше місць рекомендується передбачати в роздільних приміщеннях;
- у ресторанних закладах меншої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:
 - гарячий і холодний цехи;
 - мийну столового та 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 обробки та приготування страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Далі необхідно визначитися з площами виробничих приміщень. Мінімальний розмір виробничого приміщення слід приймати не менше 7 м².

Розрахунок площі приміщень. Площі приміщень визначаються з урахуванням коефіцієнта використання площі за формулою:

$$S_{\text{пр}} = S_{\text{об}} / \eta, \text{ м}^2, \quad (2.1),$$

де $S_{\text{пр}}$ – площа приміщення, що розраховується, м²;

$S_{\text{об}}$ – площі, на яких розташовані окремі види обладнання, м²;

η – коефіцієнт використання площі;

η приймаємо в межах 0,35–0,6.

Результати підбору обладнання та визначені площі наводяться в табл. 2.9. Площі інших приміщень виробничої системи підприємства студент визначає за ДБН В2.2-25:2009.

Таблиця 2.9

Визначення устаткування та площі холодного цеху (приклад)

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	...	1	700	700	0,49
Стіл виробничий		1	1200	800	2,88
Ванна мийна			600	600	0,36
Стелаж виробничий		1	1200	600	0,72
Збивальна машина		1	310	280	-
Овочерізка		1	490	400	-
Машина для нарізання гастрономії		1	350	310	-
....	
Разом площа устаткування					4,74

Графічне зображення розташування обладнання в виробничих цехах закладу ресторанного господарства можна виконувати з використанням спеціалізованих програм автоматичного програмування (наприклад, AutoCAD, ArchiCAD), Результати можуть бути наведені у зображенні двовимірного або трьовимірного простору (рис. 2.6)

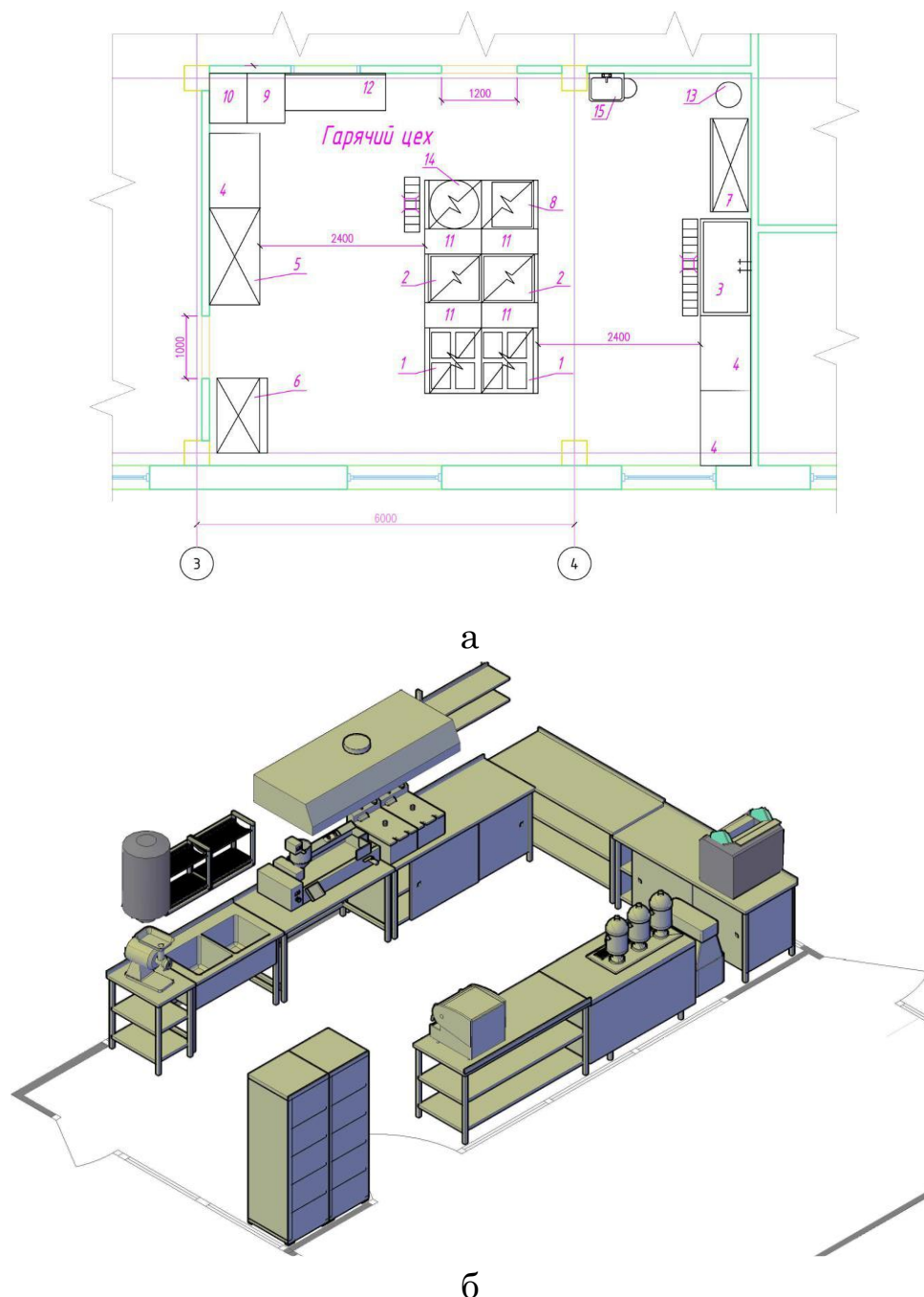


Рис. 2.6. Графічне зображення розташування обладнання в виробничих цехах закладу ресторанного господарства : а - план гарячого цеху ресторану (приклад двовимірного простору), б - план виробничого цеху ресторану (приклад трьовимірного простору)

Перелік приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного типу й класу слід приймати за ДБН В.2.2- 25:2009 (Додатки С, Т).

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м² :

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

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, облаштування 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, які наведені в ДБН В.2.2– 25:2009 (додаток У).

Проходи в залах (мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями, які висунуті у робочий стан:

- 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 – 1,0 м;
- для підходу до окремих місць – у ресторані та барі – 0,6 м, кафе, закусочній – 0,4 м.

Розрахунок площі бенкетної зали здійснюється за нормативом площі на одну особу: для бенкету за столом – 1,5–2 м², для бенкету–фуршету – 0,4–0,6 м².

Мінімальні розміри місця за столом на 1 відвідувача:

- ресторани: повсякденне обслуговування – 600–800×500 мм;
- бенкетне обслуговування за столом – 800–1000×700 мм;
- інші заклади – 600×400 мм.

Далі в описовій формі необхідно охарактеризувати кожне приміщення. Під час розрахунку кількості меблів для споживачів можна застосовувати різні підходи, в тому числі розраховувати їх вартість (табл. 2.10, табл. 2.11)

Таблиця 2.10

Головне устаткування кімнати «Isolated» (приклад)

Устаткування	Кількість	Ціна 1 одиниці, грн.	Сума, грн.
Диван	1	4240	4240
Стіл	1	2220	2200
Стілець	2	654	1308
Телевізор	1	2999	2999
Музична колонка	1	999	999
Усього			11746

Таблиця 2.11

Головне устаткування зони відпочинку (приклад)

Устаткування	Кількість	Ціна 1 одиниці, грн.	Сума, грн.
Диван	2	4240	8480
Крісло м'яке	4	3950	15800
Електричний камін	1	4099	4099
Телевізор	1	12999	12999
Стіл адміністратора	1	2250	2250
Офісне крісло	1	2290	2290
Офісний стілець	6	654	3924
Лампа	3	399	1197
Лампа напольна	2	599	1198
Принтер	1	7250	7250
Музична колонка	1	1855	1855
Стіл	2	2220	4440
Усього			65782

Далі необхідно розрахувати кількість столової білизни, яка використовується за різних видів обслуговування та потребує щоденного прання.

Крім того, планують та розраховують необхідну кількість персоналу відповідної кваліфікації. Чисельність працівників, посади та середньомісячна заробітна плата наведена в табл. 2.11 (приклад). Отже витрати на заробітну плату в місяць становитимуть ____ грн.

Посада	Чисельність	Середньомісячна заробітна плата, грн.
Керівник	1	
Бухгалтер	1	
Головний адміністратор	1	
Адміністратор	2	
Прибиральниця	1	
Охоронець	1	

Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки, діаграми мають супроводжуватися тлумаченнями та висновками, які дозволяють визначити сутність, особливості і тенденції процесів, що спостерігаються на базі дослідження. Під час аналізу слід використовувати спеціальні комп'ютерні програми для аналізу динаміки економічних та фінансових показників.

На завершення аналітико-дослідного розділу необхідно зробити висновки щодо кожного напрямку дослідження, які є підставою для розробки пропозицій, рекомендацій щодо вдосконалення діяльності суб'єкта господарювання, модернізації технологій.

Обсяг другого розділу складає до 25 друкованих сторінок.

2.4. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ

Залежно від теми дослідження, наукових інтересів та особистих побажань здобувач вищої освіти має розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи суб'єкта господарювання або впровадження певного нововведення (інновації), або відкриття малого бізнесу.

Пропозиції можуть бути спрямовані як на удосконалення існуючих функціональних напрямів діяльності суб'єкта господарювання (планово-економічна, управління персоналом, маркетингова тощо), так і передбачати принципові нововведення (впровадження нових продуктів, диверсифікація, здійснення реального інвестування, розширення ринків).

Розробка пропозицій має ґрунтуватися на виявлених недоліках суб'єкта господарювання роботи суб'єкта господарювання, наявних резервах її удосконалення, вивченні вітчизняного й закордонного

досвіду кращих підприємств аналогічного та споріднених профілів діяльності.

Студент також має здійснити **обґрунтування доцільності застосування пропозиції** (нововведення) та очікувані результати від її реалізації, в тому числі розрахунок економічного ефекту (за можливості). Оцінити, за потреби, стан готовності суб'єкта господарювання до введення пропозиції (нововведення), ризики; запропонувати план організаційно-економічних заходів, необхідних для впровадження даної пропозиції.

Для розрахунку очікуваних результатів пропонується розрахувати первісні витрати (капітальні інвестиції) для реалізації проекту з удосконалення, запровадження нового продукту, послуги, модернізації технологічного процесу тощо.

Вартість оснащення приміщень, в тому числі меблями, придбання обладнання, запасів, інвентарю на перші 3 місяці для виробництва продукції або надання послуг становить капітальні інвестиції.

Крім того, потрібно спланувати (спрогнозувати) витрати, що підприємство буде нести в ході своєї операційної діяльності щомісяця. Зокрема, перелік витрат може бути наступний (табл. 2.12).

Таблиця 2.12

Витрати підприємства (готелю, ресторану)

Перелік витрат	грн на місяць
Виробничі витрати:	
вартість матеріалів, запасів, необхідних для виробництва продукції, надання послуг	
заробітна плата працівників, які надають послуги клієнтам, задіяні у виробництві продукції	
єдиний соціальний внесок (22% від заробітної плати)	
....	
Загальновиробничі витрати:	
вартість ремонтів, обслуговування обладнання, меблів	
заробітна плата працівників, які обслуговують та підтримують основні послуги, сервісні служби	
єдиний соціальний внесок (22% від заробітної плати)	
....	
Витрати на збут, рекламу, маркетинг	
Адміністративні витрати	
комунальні послуги	

Продовження табл. 2.12

Інтернет, зв'язок	
заробітна плата працівників, задіянні в управлінні підприємством	
єдиний соціальний внесок (22% від заробітної плати)	
....	

Крім того, розраховують амортизаційні відрахування підприємства. Для цього визначають вартість всіх основних засобів (приміщення, окрім випадку оренди, меблів, обладнання, оснащення тощо), які використовуються більше одного року у виробництві або наданні послуг. Вартість основних засобів ділять на термін експлуатації обладнання, меблів тощо (5-10 років). Далі амортизаційні щорічні відрахування ділять на 12 місяців.

Для розрахунку основних фінансових результатів (табл. 2.13) потрібно спрогнозувати доходи підприємства, визначити джерела, наприклад:

- послуги проживання;
- додаткові послуги;
- оренда ресторану та бару тощо.

Наступним кроком може бути розрахунок прибутку від діяльності помісячно та за 5 років (табл. 2.13).

Таблиця 2.13

Основні фінансові результати проекту за 5 років (приклад)

Показник/ період, грн	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Чистий дохід (виручка)	2889,58	3034,06	3185,77	3345,05	3512,31
Собівартість реалізованої продукції, послуг (виробничі витрати)	990,96	990,96	990,96	990,96	990,96
Валовий прибуток (різниця між чистим доходом та собівартістю)	1898,62	2043,10	2194,81	2354,09	2521,35
Операційні витрати (загальновиробничі витрати)	1476,48	1529,77	1529,77	1586,78	1586,79
Прибуток до оподаткування, амортизації і відсотків (різниця між валовим прибутком та операційними витратами)	422,14	513,33	665,04	767,30	934,56

Продовження табл. 2.13

Амортизація	53,28	53,28	53,28	53,28	53,28
Прибуток до процентів та податків	368,87	460,06	611,76	714,03	881,28
Податок на прибуток (18% від прибутку)	14,40	15,60	15,60	15,60	15,60
Чистий прибуток (прибуток за вирахуванням податку на прибуток)	354,47	444,46	596,16	698,43	865,68

2.5. ВИСНОВКИ

Обсяг сягає 3–5 сторінок тексту рукопису. Висновки є підсумками дослідження. Тут стисло викладаються результати і пропозиції, які складають предмет захисту, що доводять досягнення автором поставленої мети дослідження.

Висновки і пропозиції повинні бути сформульовані в тезовій формі, чітко, зрозуміло; вони мають відображати зміст роботи, її практичне значення. Кожний пункт висновків складається з двох логічних частин – твердження («визначено ...») і доказу («тому що ...», «на підставі...»).

Висновки і пропозиції формулюються за пунктами (бажано нумерованим – перше, друге і т. д.) послідовно за кожним параграфом роботи. Фактично кожен пункт висновків є відповіддю на сформульовані у вступі завдання дослідження. Опис об'єкта, методика дослідження та інший зміст основної частини роботи у висновках не дублюються. У висновках не можуть з'явитися нові пропозиції, які не були розглянуті та обґрунтовані в кваліфікаційній роботі.

На завершення у висновках необхідно сказати про стан досягнення мети бакалаврської роботи, а також про вирішення основних завдань, визначених у вступі.

3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Мова кваліфікаційної роботи – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність – логічна. Пряме переписування у роботі матеріалів із літературних джерел є неприпустимим.

Обсяг бакалаврської роботи без урахування додатків повинен складати 50–60 сторінок друкованого тексту.

Матеріали бакалаврської роботи комплектуються у такій послідовності:

- титульна сторінка;
- бланк завдання;
- анотація (українською, російською й англійською мовами);
- зміст;
- перелік умовних позначень (у разі потреби);
- вступ;
- основна частина;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки.

Також до кваліфікаційної роботи бакалавра додаються:

- відгук наукового керівника;
- рецензія зовнішнього фахівця;
- ксерокопія опублікованої статті або тез конференції за тематикою роботи із зазначенням вихідних даних (у разі наявності).
- електронна копія роботи на CD-диску з типовим ім'ям файлу: `prizvysche2021bacalavr.rtf`;

Зазначені документи вкладають у конверт, який приклеюється на жорсткій обкладинці в кінці роботи.

3.1. ТИТУЛЬНИЙ АРКУШ

Титульний аркуш кваліфікаційної роботи оформлюється за встановленою формою (додаток Б). Завдання за встановленої форми (додаток А) слід розмістити після титульної сторінки.

Завершену роботу підписують на титульній сторінці та на бланку завдання: здобувач – автор роботи, науковий керівник, консультанти, завідувач кафедри.

3.2. ЗМІСТ

Зміст відображає послідовність розташування складових частин бакалаврської роботи: вступ, назви всіх розділів і підрозділів, висновки, бібліографічний список, додатки. У змісті вказується номер сторінки, з якої починається викладення кожної частини (додаток В).

3.3. ОФОРМЛЕННЯ ТЕКСТУ

Кваліфікаційна робота може бути надрукована на принтері з використанням середовища Windows на одній стороні аркуша білого паперу форматом А4 (210 x 297 мм) у вигляді поєднання тексту, ілюстрацій і таблиць. Гарнітура шрифту типу Times New Roman розміром кт 14. Міжрядковий інтервал – 1,5. Допускається використання аркушів форматом А3 (297 x 420 мм), коли це необхідно. Текст кваліфікаційної роботи варто писати, дотримуючись наступних полів: верхнє і нижнє – не менш ніж 20 мм, правє – не менш ніж 10 мм, лівє – не менш ніж 30 мм. При виконанні роботи необхідно дотримуватись рівномірної щільності, контрастності та чіткості зображення по всій роботі.

Головна вимога до змісту основної частини – самостійність і послідовність викладу. Не можна механічно переписувати текст зі спеціальної літератури, допускати випадкового набору фактичних відомостей і думок, не пов'язаних між собою загальною ідеєю і змістом.

У тексті бажано уникати складних і громіздких речень. Прагніть надати зібраним і систематизованим фактам, показникам, висновкам вигляду (форми) наукової статті або лекції. Не прийнято писати в роботі «я думаю», «я пропоную» тощо. Висловлювати матеріал рекомендується від першої особи множини: «на нашу думку».

Посилання на таблиці, рисунки робляться в тексті.

3.4. ОФОРМЛЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ТЕКСТУ

Таблицю варто розташовувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці/сторінках, якщо таблиця доволі завелика для її розташування в структуру тексту на

тій же самій сторінці. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті. Текст роботи розбивається на розділи та підрозділи, які повинні мати порядкові номери. Розділи основної частини нумеруються арабськими цифрами в межах всієї роботи.

Підрозділи нумеруються двома арабськими цифрами: перша цифра означає номер розділу, друга – номер підрозділу, наприклад: 2.3. (другий розділ, третій підрозділ).

Назви розділів роботи пишуться з нової сторінки великими літерами по центру (шрифт жирний). Перенесення частини слова в назві не допускається. Перед назвою підрозділу витримують інтервал в один рядок. Заголовки підрозділів пишуться жирним шрифтом, вирівнювання – по середині.

Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм, графіків тощо не ставиться (додаток Г).

3.5. ПОСИЛАННЯ НА ДЖЕРЕЛА

Усі наведені в роботі цитати, запозичені думки, перефразовані положення і цифрові дані, отримані іншими авторами, повинні мати посилання на джерела. Посилання подаються після згадки джерела або цитати з нього. Для цього проставляють укладений в квадратні дужки порядковий номер, під яким це видання значиться в списку літератури, номер тому і сторінки, наприклад: [21, т. 3, с. 25].

3.6. НУМЕРАЦІЯ СТОРІНОК

Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною, включаючи список літератури і додатки. Рисунки та таблиці, розташовані на окремих сторінках, включаються до загальної нумерації. Першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст роботи і т. д. Номери сторінок проставляються арабськими цифрами у правому верхньому куті аркуша. Такі структурні частини роботи, як ЗАВДАННЯ, АНОТАЦІЯ, ЗМІСТ, ВСТУП, ВИСНОВКИ, СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ не мають порядкового номера. Однак всі аркуші, на яких розміщені зазначені структурні частини, нумерують у звичайному порядку.

3.7. ОФОРМЛЕННЯ ІЛЮСТРАЦІЙ

Усі ілюстрації (схеми, графіки, діаграми, креслення та ін.) іменуються рисунками. В тексті вони позначаються словом «Рис. 1.2.», з позначенням номера розділу і номера рисунку в його межах. Номер рисунку та підпис (назва) до нього розташовуються по центру під рисунком (додаток Д). На всі ілюстрації повинні бути дані посилання в роботі. Якщо ілюстрації створені не автором роботи, необхідно давати посилання на джерело, з якого Номер підрозділу Номер розділу Номер сторінки 23 запозичена ілюстрація. Назви схем, рисунків, графіків розташовують під ілюстрацією. За необхідності під ілюстрацією розташовують роз'яснювальні дані.

3.8. ОФОРМЛЕННЯ ТАБЛИЦЬ

Усі таблиці повинні мати назви, що характеризують їх зміст. У правому верхньому куті над назвою таблиці пишеться слово «Таблиця 2.3» з позначенням номера розділу і номера таблиці в його межах. Назва таблиці пишеться над таблицею, вирівнювання – по центру. Таблиці, наведені в додатку, нумеруються як додатки. Заголовки в рядках таблиці слід писати стисло і зрозуміло, без скорочень слів. У графах таблиці обов'язково вказуються одиниці вимірювання. До кожної таблиці подається примітка з посиланням на джерело, звідки взяті дані. Крапка після назви таблиць не ставиться. Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті (на тій же чи наступній сторінці),

За змістом таблиці поділяються на аналітичні і неаналітичні. Аналітичні таблиці є результатом обробки й аналізу показників. Як правило, після таких таблиць робиться узагальнення про нове (виведене) знання, що вводиться в текст словами: «табл. 2.2 дає можливість зробити висновок, що...», «з табл. 2.2 видно, що...» тощо. Часто такі таблиці дозволяють виявити і сформулювати визначені закономірності.

При перенесенні таблиці на наступну сторінку стовпці нумерують і повторюють їх нумерацію на наступній сторінці. Заголовок таблиці не повторюють, пишуть: «Продовження таблиці 2.3».

3.9. ФОРМУЛИ

У кваліфікаційній роботі формули та рівняння розташовують у центрі рядка безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються. Відстань від тексту до формули і від формули або/і розшифровки формули до тексту – один рядок. Якщо формула запозичена зі спеціальної літератури, можна обмежитися посиланням на джерело і розкрити значення символів, що входять до неї. Оригінальні формули пояснюються в ході їх обґрунтування. Позначення величин пояснюють при їх першій появі в тексті. Доцільно пояснювати всі позначення, які містить заключна формула, особливо, якщо вона є розрахунковою.

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

Формули підлягають наскрізній нумерації. Номер формули розташовується в круглих дужках і нумерується по правій стороні аркуша на рівні останнього рядка формули, де перша цифра вказує на номер розділу роботи, в якому вона розташована, а друга – порядковий номер у розділі. Наприклад, [22, с.27]:

$$C_{pi} = \frac{t_i \times N}{\Phi_{пл} \times k_{в.н.}} \quad (1.1)$$

В тексті посилання на формулу може виглядати наступним чином: «Коефіцієнт плинності кадрів на підприємстві можна визначити за формулою (3.5)».

3.10. ОФОРМЛЕННЯ СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Список літератури повинен містити перелік усіх використаних джерел інформації в такій послідовності:

- закони України;
- укази Президента, постанови уряду;
- директивні матеріали міністерств;
- монографії, брошури, підручники;
- статті з журналів;
- інструктивні, нормативні й інші матеріали, що використовуються підприємством.

Список літератури повинен містити 40-50 найменувань джерел, із яких половина повинна бути видана у п'ятирічний термін. Список використаних джерел подається розміром 14 пт в алфавітному порядку відповідно до вимог ДСТУ 8301:2015.

Бібліографічний список нумерується від першої до останньої назви. Підзаголовки до окремих типів документів не робляться, кожний документ нумерується окремо. Роботи одного автора розміщуються відповідно до алфавіту назв або хронології написання праць. Назви праць прийнято писати мовою оригіналу. Нумерація усіх використаних джерел суцільна – від першого до останнього. Приклади оформлення різних джерел інформації наведено у додатку К.

3.11. ДОДАТКИ ДО ОСНОВНОЇ ЧАСТИНИ РОБОТИ

Додатки розміщуються після списку використаної літератури. Вони містять необхідний ілюстративний і довідковий матеріал, що служить початковою базою для розрахунку:

- таблиці допоміжних даних;
- проміжні формули і розрахунки;
- законодавчі акти;
- заповнені бланки різних документів;
- інструкції та методики;
- описи алгоритмів і програм;
- зразки документів.

Не допускається включення в додаток матеріалів, на які відсутні посилання в тексті. Заголовок додатку підписують окремим рядком, жирним шрифтом, по центру, з великої літери.

Кожний додаток розташовують з нової сторінки зі вказівкою вгорі праворуч сторінки слова «Додаток», надрукованого великими літерами, та його позначення. Додатки позначають великими літерами кирилиці й латиниці, починаючи з А, за винятком букв З, И, О, Ч, Ъ, І, Ї, Є. У разі повного використання букв українського і латинського алфавітів допускається позначати додатки арабськими цифрами.

Малюнки, таблиці і формули, розміщені у додатку, нумеруються арабськими цифрами в межах кожного додатка: «Таблиця Б.1» (перша таблиця додатка Б).

4. РЕЦЕНЗУВАННЯ І ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРІВ

4.1. ПОРЯДОК ДОПУСКУ ДО ЗАХИСТУ

Кожний студент має пройти попередній захист, який є допуском до основного захисту. На попередньому захисті студент виступає з доповіддю. Потім студенту ставляться питання за змістом роботи і доповіді, висловлюються зауваження і побажання, виявляються недоліки в роботі, вказуються шляхи їх усунення.

Попередній захист проводиться на засіданні кафедри або в комісії викладачів спільно зі студентами за 2 - 3 тижні до основного захисту. Ступінь готовності кваліфікаційної роботи до попереднього захисту – 100%; допускаються тільки недоліки в оформленні роботи і відсутність наочних матеріалів.

Щоб отримати допуск до захисту, при написанні роботи необхідно уникати наступних основних недоліків, що часто зустрічаються:

- відхід від теми, коли назва роботи, її структура і фактичний зміст не збігаються;

- дослівне списування матеріалу з базового підручника, з інших книг, використання чужих матеріалів;

- механічне копіювання робіт і рефератів з Інтернету;

- обсяг роботи перевищує той, що рекомендується;

- повторення тих самих положень, стилістичні помилки;

- використання застарілого статистичного і фактичного матеріалу, який не відображає сутності явища;

- немає повної ув'язки посилань на літературу з переліком джерел (є посилання – немає джерела, є джерело – немає посилань);

- у списку використаних джерел не повністю перераховані всі реквізити джерела (прізвище і ініціали автора, місце і рік видання, сторінка тощо).

- у посиланнях на Інтернет необхідно вказувати не тільки адресу сайту або сторінки, але й автора, назву документа, назву сайту і дату його останнього відвідування.

Остаточна оформлена, підписана студентом (на титульному й останньому аркуші) і керівником (на титульному аркуші) випускна кваліфікаційна робота за 3-5 днів до захисту здається на кафедру.

Завідувач кафедри на підставі представлених матеріалів вирішує питання про допуск здобувача до захисту, про що свідчить відповідний запис на титульному аркуші випускної кваліфікаційної роботи.

У разі негативного рішення це питання розглядається на засіданні кафедри з участю керівника випускної кваліфікаційної роботи. Витяг з протоколу засідання кафедри додається до проекту наказу про відрахування студента.

4.2. РЕЦЕНЗУВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Рецензентами можуть бути науково-педагогічні працівники, фахівці зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» або споріднених спеціальностей, кваліфіковані спеціалісти галузі. У рецензії вказується актуальність теми, робиться короткий, але глибокий аналіз змісту кваліфікаційної роботи з критичними зауваженнями, оцінюється ступінь досягнення поставлених мети та завдань дослідження.

По основній частині роботи рецензент відзначає позитивні і негативні сторони дослідження, встановлює, в якій мірі здобувачу вдалося виявити невирішені проблеми, чи повністю розкрито зміст теми, чи переконливо обґрунтовані пропозиції, визначає особистий внесок автора у їх вирішення. Також вказується, що слід зробити додатково для більш аргументованого обґрунтування пропозицій та глибшого вивчення теоретичних положень.

4.3. ПОРЯДОК ПЕРЕВІРКИ ВИПУСКНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ ЩОДО НАЯВНОСТІ ЗАПОЗИЧЕНЬ З ІНШИХ ДОКУМЕНТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПРОГРАМОТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ

Згідно з Порядком проведення перевірки кваліфікаційних робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень з інших документів процедурі перевірки підлягають кваліфікаційні роботи студентів Університету, які отримують ступінь бакалавра.

Завданням Антиплагіатної системи є визначення ступеня подібності текстів наукових та навчальних робіт до текстів документів, що містяться в базах даних системи та у відкритому доступі в мережі Інтернет. Роботи, для яких виявлено значний відсоток запозичень, не можуть бути автоматично кваліфіковані як такі, що містять плагіат.

Остаточне рішення щодо доброчесності виявлених Антиплагіатною системою запозичень або наявності в них плагіату, приймає кафедра, на якій проходить попередній захист кваліфікаційної роботи.

Перевірка кваліфікаційних робіт щодо наявності запозичень з інших документів з використанням Антиплагіатної системи для працівників та здобувачів вищої освіти Університету є безкоштовною.

Студент, який отримує ступінь бакалавра, не пізніше ніж за п'ять днів до дати проведення попереднього захисту кваліфікаційної роботи повинен подати до випускової кафедри роботу у роздрукованому вигляді та її електронний варіант, а також подати заяву на ім'я ректора за формою, наведеною в додатку Л.

Якщо за результатами перевірки кваліфікаційна робота оцінюється як задовільно оригінальна, умовно оригінальна або неоригінальна, то Системний Оператор протягом двох наступних робочих днів направляє в електронному вигляді Повний Звіт Подібності науковому керівнику роботи та завідувачу кафедри. Завідувач кафедри (або призначений ним фахівець з теми кваліфікаційної роботи) разом із науковим керівником роботи мають проаналізувати Повний Звіт Подібності роботи.

Далі кафедра приймає рішення про рекомендацію кваліфікаційних робіт до захисту у екзаменаційній комісії.

4.4. ЗАХИСТ ВИПУСКНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Захист випускних кваліфікаційних робіт проводиться на відкритих засіданнях Екзаменаційної комісії (ЕК). В ЕК здобувач представляє такі матеріали:

- відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи (додаток Ж);
- рецензію на випускну кваліфікаційну роботу;
- ілюстративні матеріали (презентація, плакати);
- диск з повним текстом роботи;
- інші документи, що підтверджують апробацію результатів дослідження.

Доповідь (до 8 хвилин) структурно складається з трьох частин:

- вступ: короткий зміст вступу до роботи – обґрунтування вибору теми, мета, задачі, методи дослідження тощо;

- інформація про виконану роботу: послідовно за розділами основної частини – що автором самостійно здійснено, проаналізовано, розраховано тощо;

- повний виклад результатів дослідження, що складають предмет захисту : висновки, тобто зміст висновків роботи.

Презентаційний матеріал звільняє доповідача від необхідності характеризувати статистичний матеріал словами.

4.5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ ЕК

При оцінці роботи враховується глибина опрацювання і широта охоплення теми, ступінь використання джерел, уміння аналізувати зібраний матеріал, грамотність та стиль викладу, якість технічного оформлення роботи, якість доповіді студента і його відповідей на питання та критичні зауваження.

Роботу оцінюють на закритому засіданні комісії за сумою балів (табл. 4.1).

Таблиця 4.1

Критерії оцінювання кваліфікаційних робіт ЕК

1.	Оформлення роботи відповідно до вимог	до 5 балів
2.	Актуальність теми	до 5 балів
3.	Теоретичне обґрунтування теми дослідження	до 15 балів
4.	Глибина та якість виконання емпіричної частини дослідження	до 20 балів
5.	Рекомендації та пропозиції, їх обґрунтування	до 10 балів
6.	Висновки	до 15 балів
7.	Наявність апробації дослідження	до 10 балів
8.	Захист роботи:	до 20 балів
	-якість доповіді	до 7
	-якість відповідей на питання	до 7
	-якість наочних матеріалів	до 6
9.	Усього (максимальна кількість):	100 балів

Відповідно до кількості набраних балів оцінки за шкалами університету виставляються за такою системою (табл. 4.2):

Шкала оцінювання

Сума балів	Чотирирівнева шкала оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
1 – 49	незадовільно

Результат захисту (оцінка та рішення ЕК про присвоєння здобувачу вищої освіти освітньої кваліфікації) оголошується того ж дня після оформлення протоколу засідання ЕК.

Здобувач, який отримав оцінку «незадовільно» або не допущений до захисту, відраховується з університету й отримує академічну довідку встановленого зразка.

Повторно кваліфікаційна робота виконується за наявності заяви студента про допуск до захисту, дозволу ректора та рішення кафедри про затвердження теми дослідження і призначення наукового керівника. За вимогами кафедри тема роботи може бути зміненою або у межах колишньої теми матеріали роботи можуть бути суттєво оновлені і доповнені.

ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Балан В.Г. Стратегічне управління. Методи портфельного аналізу : навч. посіб. Київ : Наукова столиця, 2018. 199 с.
2. Діброва А.Д., Діброва Л.В., Богач Л. В. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. – Ніжин : Лисенко, 2014. 207 с.
3. Страпчук С. І., Козирева О. В. Статистика ринку : навч. посіб. Харків : Вид-во НФаУ, 2019. 96 с.
4. Костирко Л.А. Стратегічний фінансовий менеджмент : навч. посіб. Східноукр. нац. ун-т ім. Володимира Даля. 2-ге вид., перероб. та допов. Северодонецьк : Вид-во СНУ ім. В. Даля, 2017. 464 с.
5. Кравченко В. О. Менеджмент: навч. посіб. Одеса: Атлант, 2013. 165 с.
6. Кушлик Ю.О., Степанюк Г. С. Стратегічне управління: навч. посіб. Івано-Франків. нац. техн. ун-т нафти і газу, каф. менеджменту і адміністрування. Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2018. 235 с.
7. Мазаракі А. Основи менеджменту: підручник. Харків: Фоліо, 2014. 848 с.
8. Миколенко О. П. Бухгалтерський облік : навч. посіб. для студентів ВНЗ у 2-х ч. Харків : Вид-во НУА, 2017. Ч. 1. 308 с.
9. Миколенко О. П. Бухгалтерський облік: навч. посіб. для студентів ВНЗ у 2-х ч. Харків : Вид-во НУА, 2017. Ч. 2. 224 с.
10. Палеха Ю., Мошок Г., Миколайчик І. Основи менеджменту: теорія і практика: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2018. 528 с.
11. Подольчак Н.Ю. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Нац. ун-т "Львів. політехніка". 2-ге вид., зі змін. та допов. Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. 422 с.
12. Стахів О. Г., Явнюк О. І., Волощук В. В. Основи менеджменту: навч. посіб. Івано-Франківськ, «Лілея-НВ», 2015. 336 с.
13. Череп А. В., Сучков А. В. Стратегічне планування і управління : навч. посіб. Київ : Кондор, 2011. 336 с.
14. Готельно-ресторанна справа. Дипломне проектування : навч. посібник / О. Г. Терешкін, [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2019. 158 с.
15. Корякін М. В., Чік М. Ю. Основи наукових досліджень. Київ : Алерта, 2014. 622 с.
16. Эрл М., Эрл Р. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов. Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 463 с.

17. Мавралашвили Г. Й. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. СПб. : Питер, 2010. – 168 с.

18. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. [О. І. Черевко та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2005. 295 с.

19. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

20. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

21. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

Закони та інші нормативні документи:

1. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 № 2695-XII; зі змін. від 15.07.2021 № 1667-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>

2. Кодекс цивільного захисту України № 5403-VI; зі змін. від 19.02.2021 № 1259-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text>

3. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності: Закон України № 1105-XIV; зі змін. від 15.07.2021 № 1667-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14#Text>

4. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України № 4004-XII; зі змін. від 17.12.2020 № 1113-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>

5. Порядок розслідування та обліку нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві. Постанова КМУ від 17.04.2019 № 337. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/337-2019-%D0%BF#Text>

6. ДСТУ 2293-99. Охорона праці. Терміни та визначення основних понять.

7. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.

8. ДБН В.2.5.-28-2006. Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення.

9. ДСН 3.3.6.096-2002. Державні санітарні норми і правила при роботі з джерелами електромагнітних полів.

10. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрацій.
11. ДСН 3.3.6.037-99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
12. ДСанПІН 3.3.2.007-98. Державні санітарні правила в норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин.
13. ДНАОП 0.00-1.31-99. Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин.
14. Правила пожежної безпеки в Україні(НАПБ А.01.001-95).
15. ДБН В.2.5-13-98 «Системи автоматичної пожежної сигналізації та пожежегасіння».
16. Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства : Наказ № 1111 від 12.10.2009 р. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua>
17. Склад та зміст детального плану території : ДБН Б.1.1-14:2012. Київ. : Мінрегіон України, 2012. 22 с.
18. Будинки і споруди. Будинки і споруди навчальних закладів : ДБН В.2.2-3-97. Київ : Держкоммістобудування України, 1997. 39 с.
19. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. Київ : Держбуд України, 2005. 65 с.
20. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. Київ : Держбуд України, 2004. 102 с.
21. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с.
22. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. Київ : Мінрегіонбуд 64 України, 2010. 68 с.
23. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
24. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. Київ : Держбуд України, 2002. 135 с.
25. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення : ДСТУ 3008:2015. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 31 с.
26. Загальні вимоги і правила : ДСТУ 3582-97. Київ : Держстандарт України, 1998. 59 с.
27. Гребіник Д. М., Компанець І. В., Толстанова Г. М. Методичні вказівки до оформлення презентації курсових та дипломних робіт.

Київ: Київський національний університет ім. Тараса Шевченка. Навчально-науковий центр «Інститут біології», 2015. 27 с.

28. Свешніков С. М., Мельник Ю. В., Богданова Н. В., Лепеха О. Ю. Методичні рекомендації щодо підготовки презентацій до випускних робіт. Київ: Центр перепідготовки та підвищення кваліфікації керівних кадрів органів державної податкової служби України. 2012. 8 с.

Інформаційні ресурси

1. Законодавство України. URL : <http://www.rada.kiev.ua>; <http://www.nau.kiev.ua>; <http://www.ukrpravo.kiev.com>; <http://www.liga.kiev.ua>

2. Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

3. Smida. Офіційний сайт Агентства з розвитку інфраструктури фондового ринку України. URL: <http://smida.gov.ua/>

4. Види меню. – Режим доступу : <http://mirrestoratora.ru>. 15. Меню, що себе продає само. – Режим доступу : http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/analysis_menu_design/

5. Меню, що продає себе само або як тримати руку на пульсі гостя. URL: http://restoranoved.ru/magazines/magazine_1_2015/article.

6. Как создать меню ресторана. URL. : <http://grandmenu.org/poleznoe/kak-sozdat-menju-dlja-restorana.html>

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студентки Харченко Анастасії Андріївни

Курсу IV групи УГР-42

Тема кваліфікаційної роботи : «Організація нового закладу ресторанного бізнесу»

затверджена наказом від 14.04.2021 року № 0210-05/530

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні основи організації закладу ресторанного господарства	01.04.2021	
Бізнес-план створення нового закладу ресторанного господарства типу антикафе	01.05.2021	
Економічне обґрунтування відкриття закладу	01.05.2021	

Термін подання роботи на кафедру 15.05.2021 р.

Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 17-20.05.2021 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ:

к.е.н., доц. Олена МИКОЛЕНКО

Дата видачі завдання 1.12.2021 р.

Завдання прийняте до виконання

Анастасією ХАРЧЕНКО

Завідувачка кафедри
 міжнародної електронної комерції
 та готельно-ресторанної справи,

к.е.н., доц. Наталя ДАНЬКО

Зразок оформлення титульного аркуша

Харківський національний університет імені В.Н.Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

ДО ЗАХИСТУ

завідувачка кафедри міжнародної
електронної комерції та готельно-
ресторанної справи
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Обґрунтування відкриття еко-готелю «Lagom Camp»»

Виконала:

студентка 2 курсу, групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа

ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Матвеева Анна Андріївна

Керівник:

к.е.н., доц. Миколенко О.П.

Рецензент:

д.е.н., доц. Смачило В.В.

Підсумкова оцінка:

за шкалою ЗВО: _____

кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків – 2021 року

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	7
1.1. Сучасні заклади ресторанного господарства: основні підходи та концепції	7
1.2. Особливості організації ресторанного господарства на сучасному етапі	14
1.3. Етапи відкриття закладу ресторанного господарства в Україні	17
Висновки до розділу 1	22
РОЗДІЛ 2. БІЗНЕС-ПЛАН СТВОРЕННЯ НОВОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТИПУ АНТИКАФЕ.....	23
2.1. Аналіз потенційного ринку цільової аудиторії ресторанного закладу	23
2.2. Виробничий план закладу	28
2.3 Фінансовий план.....	43
Висновки до розділу 2	48
РОЗДІЛ 3. Економічне обґрунтування відкриття закладу.....	49
Висновки до розділу 3	54
Висновки	55
Література	57
Додатки.....	62

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сучасні заклади ресторанного господарства: основні підходи та концепції

Ресторанне господарство є важливим сегментом ринку споживчих послуг і відіграє значну роль в економіці країни. Відповідно до стандарту ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього [16, с. 35].

Як зазначає П. Дойль, ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності, що зумовлює відповідний економічний інтерес суб'єкта господарювання у забезпеченні конкурентоспроможності відповідного закладу [17, с. 141].

Мостова Л.М. та Новікова О.В. визначають ресторанне господарство як організацію надання послуг, яка забезпечує фізіологічні потреби споживача в спеціально відведених для такого обслуговування приміщеннях та відповідає санітарно-гігієнічним і нормативно-законодавчим вимогам [18, с 78].

Язіна В.А. визначає ресторанне господарство як вид економічної діяльності, який є невід'ємною частиною індустрії туризму та основною складовою галузі гостинності, основоположною одиницею ресторанного господарства є заклади (підприємства) ресторанного господарства, результатом діяльності яких є створення продуктів, що надаються споживачеві у вигляді послуг [19, с. 132].

Зразок оформлення рисунків, графіків

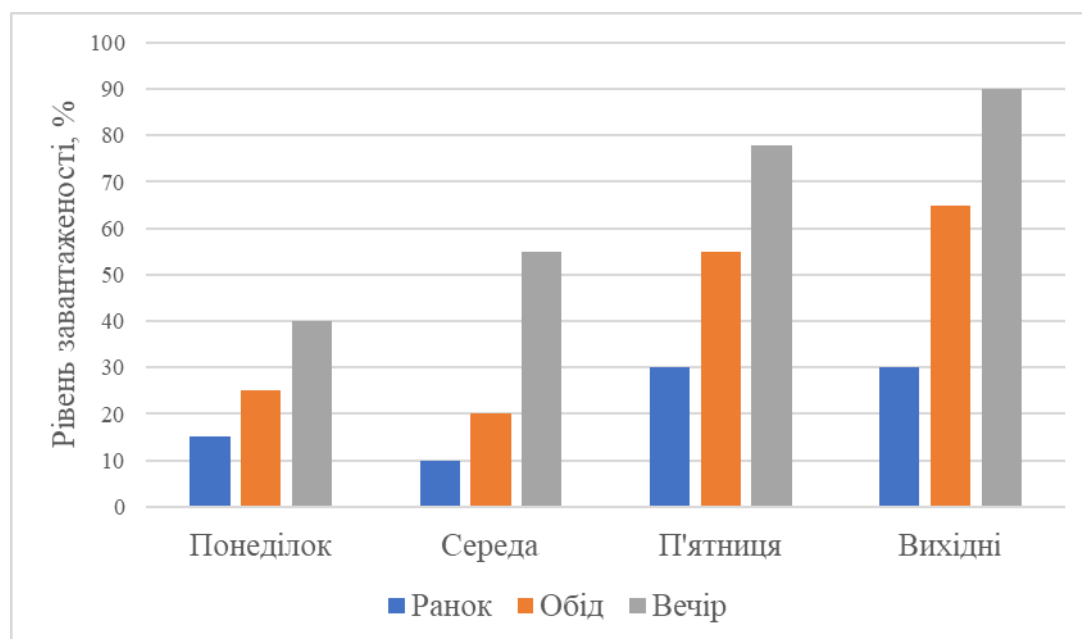


Рис. 2.1. Завантаженість закладу протягом дня та тижня, у %

Зразок оформлення розділів і підрозділів

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Нормативно-правові акти	Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 № 1282-ІУ. Відомості Верховної Ради України. 2004. № 13.
Один автор	Савицька Н.Л. Маркетинг у соціальних мережах: стратегії та інструменти на ринку В2С. Маркетинг і цифрові технології. 2017. №1. С. 20-33.
Декілька авторів	Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Київ.: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
Збірки наукових праць	Порох А. Формування передумов інтеграції України у світове господарство. Збірник наукових праць. Інститут світової економіки і міжнародних відносин НАНУ. 2000. Вип. 26. С. 154-163.
Тези конференцій	Жерновникова О. А., Дейніченко Т.І. Основні напрями роботи науково-методичної лабораторії інтердисциплінарності в освіті ХНПУ імені Г.С. Сковороди. Моделі міждисциплінарних та міжгалузевих освітніх та освітньо-наукових програм: виклики, можливості та варіанти впровадження: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 25-26 червня 2020 р.). Одеса, 2020. С. 65-67.
Статті журналів та газет	Язіна В. А. Теоретична сутність організаційно-правового механізму управління готельно-ресторанним господарством. Український журнал прикладної економіки. 2016. Т.1. № 2. С. 132-139.
Інтернет – ресурси	Довгаль Г.В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства в Україні. [Електронний ресурс]. URL: http://www.dieh.edu.ua/index.files/conf/dov.pdf (дата звернення 16.05.21)

Зразок оформлення відгука

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

ВІДГУК НАУКОВОГО КЕРІВНИКА

на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти Раїнчук Юлії
Володимирівни
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(прізвище, ініціали студента)

на тему: _____

«_08_» __06__ 2021

м. Харків

Рекламна діяльність є однією з пріоритетних для більшості підприємств готельно-ресторанної сфери і має свої особливості. Тільки за останні 10 років вона змінилась за своєю формою та змістом. Для споживача сьогодні є більш важливим індивідуальний підхід, висока якість послуг тощо. Окрім того, розвиток туризму також позитивно впливає на динаміку готельно-ресторанної індустрії. А позиціонування ресторану або готелю в світі є доцільною задачею, особливо в умовах впровадження інтернет-технологій та цифрових можливостей.

Автором досліджено основні теоретичні поняття готельно-ресторанної сфери, проаналізовано стан та перспективи галузі в Україні, здійснено табличний та графічний аналіз, надані ґрунтовні висновки щодо подальших напрямів розвитку галузі з урахуванням обсягів туристичних послуг та споживчих можливостей.

У другому розділі висвітлено результати опитування, яке розкриває відношення споживачів до реклами в готельно-ресторанній сфері, визначено основні її форми, які є ефективними в сучасних умовах. Здійснено аналіз маркетингової діяльності одного з київських ресторанів, який займає високі рейтингові позиції та є досить популярним в місті. Запропоновані інноваційні рішення для подальшого вдосконалення рекламної діяльності, спираючись на ІКТ. Робота тільки б виграла, якби було запропоновано визначення ефекту від запропонованих рішень. Проте пропозиція не знижує цінність дослідження.

Представлена робота є структурованим, логічним дослідженням. Отримані результати відповідають цілі роботи, висновки є логічними та підкріпленими отриманими даними. Деякі положення потребують подальшого доопрацювання, при цьому не знижуючи цінності роботи, яка в цілому заслуговує на високу оцінку, а її автор на присвоєння освітньої кваліфікації бакалавр з готельно-ресторанної справи.

канд. екон. наук, доц.,
доцент кафедри
МЕК та ГРС

Олена МИКОЛЕНКО

Зразок оформлення рецензії

Харківський національний
університет будівництва та
архітектури

31.05.2021

Екзаменаційній комісії із захисту
бакалаврських робіт здобувачів вищої
освіти спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»

ЗОВНІШНЯ РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти

Баклушиної Валерії Володимирівни

на тему: _____

Зовнішня рецензія має містити:

- висновки щодо актуальності теми і практичної значущості виконаної бакалаврської роботи;
- підтвердження відповідності змісту роботи її завданням, ступеня досягнення поставленої мети;
- висновки щодо використання в роботі необхідних методів дослідження, оцінку глибини та якості розрахунків;
- оцінку запропонованих рекомендацій щодо вдосконалення функціонування і розвитку об'єкта дослідження;
- оцінку загальних вражень від бакалаврської роботи (оформлення, стиль, грамотність викладення тощо);
- недоліки в роботі, зауваження на розсуд рецензента;
- висновок рецензента про відповідність якості виконаної бакалаврської роботи кваліфікаційним вимогам та оцінку роботи за чотирибальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

Рецензент:

Посада

підпис, печатка

Валентина СМАЧИЛО

АНОТАЦІЯ

Петренко Г. М. Особливості організації роботи спеціалізованих готелів»

Роботу присвячено дослідженню особливостей та специфічним рисам організації роботи спеціалізованих готелів. Висвітлено теоретико-методичні основи створення та функціонування різних видів спеціалізованих готелів. Проаналізовано сучасний стан розвитку спеціалізованих готелів в Україні та сформульовано пріоритетні напрямки їх розвитку.

АННОТАЦИЯ

Петренко А. Н. Особенности организации работы специализированных отелей

Работа посвящена исследованию особенностей и специфическим чертам организации работы специализированных отелей. Проанализированы теоретико-методические основы создания и функционирования различных видов специализированных отелей. Исследовано современное состояние развития специализированных отелей в Украине и сформулированы приоритетные направления их развития.

ANNOTATION

Petrenko A. N. Features of the organization of specialized hotels.

The work is devoted to the study of the characteristics and specific features of the organization of specialized hotels. We analyzed the theoretical and methodological basis for the creation and operation of various types of hotels. We investigated the current state of development of specialized hotels in Ukraine and stated priorities for their development.

Зразок заяви на перевірку роботи на наявність запозичень

Ректору Харківського національного
університету імені В.Н.Каразіна

студента _____

 прізвище, ім'я та по батькові

форма здобуття освіти _____

 денна, заочна (дистанційна)

ступінь вищої освіти _____

 (бакалавр, магістр)

спеціальність _____

 (код та найменування спеціальності)

факультет (інститут) _____

 (найменування факультету або інституту)

ЗАЯВА

Підтверджую, що текст кваліфікаційної роботи:

 (назва роботи)

був написаний мною особисто; він не містить запозичень із інших документів, а також чужих опублікованих результатів без належного посилання на авторів та першоджерела, а також не містить свідомої фальсифікації результатів. Електронна версія роботи, яка надана для проведення перевірки щодо наявності запозичень з інших документів, повністю збігається з друкованою. Ознайомлений з Порядком проведення перевірки кваліфікаційних робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень з інших документів.

 (дата)

 (підпис)

Управління готельним та ресторанним бізнесом

1. Бізнес-план відкриття ресторанного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
2. Вдосконалення обслуговування на підприємствах готельного (ресторанного) бізнесу.
3. Вдосконалення просування послуг гостинності на туристичному ринку.
4. Впровадження маркетингових стратегій на ринку готельно-ресторанних послуг.
5. Вплив економіки вражень на готельний бізнес: імерсивність та емоційність (на прикладі «_____»).
6. Впровадження інноваційних систем бронювання в індустрії гостинності.
7. Впровадження передових стандартів обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
8. Впровадження сучасних автоматизованих систем управління на підприємствах готельного бізнесу.
9. Глемпінг як новий формат відпочинку: функціонування та перспективи розвитку.
10. Діяльність закладів з виробництва кулінарної продукції (на прикладі підприємства «N»).
11. Дослідження методів ціноутворення в готельних підприємствах України.
12. Дослідження шляхів підвищення ефективності роботи ресторанів м. Харкова (міста «N»).
13. Економічні аспекти організації послуг кейтерінгу.
14. Ефективність використання (*матеріальних, трудових, фінансових та інформаційних*) ресурсів у готельному (ресторанному) бізнесі.
15. Адаптація закордонного досвіду формування та реалізації іміджевої політики в готельному (ресторанному) бізнесі.
16. Застосування цифрових технологій на підприємствах індустрії гостинності.
17. Ігрові програми в організації відпочинку гостей готелю.
18. Імідж підприємства громадського харчування та шляхи його формування (на прикладі підприємства «N»).
19. Інформаційне забезпечення діяльності готельного підприємства.
20. Маркетингові дослідження в діяльності готельного (ресторанного) підприємства.
21. Методи контролю якості послуг у індустрії гостинності.
22. Методи просування готельних послуг (на прикладі конкретного готелю).

23. Модернізація процесу виробництва та поліпшення якості продукції на підприємствах ресторанного господарства.
24. Мотивація та стимулювання персоналу в готелі «_____».
25. Напрями вдосконалення діяльності готелів Харківської області (іншої).
26. Нові технології просування послуг в індустрії гостинності.
27. Обґрунтування доцільності впровадження нових інформаційних технологій на підприємствах готельної індустрії.
28. Організаційно-проектні рішення готелю ___ зірки на ___ номерів з рестораном ділового призначення в місті _____.
29. Організаційно-проектні рішення готелю ___ зірки на ___ місць сімейного призначення з рестораном в місті _____.
30. Організаційно-проектні рішення готелю ___ зірки на ___ номерів з рестораном у місті _____.
31. Організаційно-проектні рішення готелю ___ зірки на ___ місць з рестораном у місті _____.
32. Організаційно-проектні рішення агроготелю на _____ номерів з рестораном у _____.
33. Організаційно-проектні рішення туристичного комплексу на ___ номерів з рестораном у передмісті _____.
34. Організаційно-проектні рішення туристично-оздоровчого комплексу на ___ номерів з рестораном у місті _____.
35. Організаційно-проектні рішення спортивно-оздоровчого комплексу на ___ номерів у місті _____.
36. Організаційно-проектні рішення лікувально-оздоровчого комплексу на ___ місць у місті _____.
37. Організаційно-проектні рішення дитячого оздоровчого комплексу на ___ місць у місті _____.
38. Організаційно-проектні рішення аквателю на ___ номерів з рестораном у _____.
39. Організаційно-проектні рішення аквателю в рекреаційній зоні _____ на ___ номерів.
40. Організаційно-проектні рішення апартамент-готелю на ___ номерів у місті _____.
41. Організаційно-проектні рішення бази відпочинку в передмісті _____ на ___ номерів.
42. Організаційно-проектні рішення ботелю на ___ номерів.
43. Організаційно-проектні рішення ботокемпінгу на _____ номерів у _____.
44. Організаційно-проектні рішення кемпінгу на _____ номерів у _____.
45. Організаційно-проектні рішення будинку відпочинку в рекреаційній зоні _____ на ___ місць.
46. Організаційно-проектні рішення гостьового будинку в рекреаційній зоні _____ на _____ місць.

47. Організаційно-проектні рішення гостьового будинку в населеному пункті _____ на _____ номерів.
48. Організаційно-проектні рішення готельно-офісного центру на _____ номерів з рестораном у місті _____.
49. Організаційно-проектні рішення гуртожитку на _____ місць у місті _____.
50. Організаційно-проектні рішення дитячого табору на ___ місць у рекреаційній зоні _____.
51. Організаційно-проектні рішення клуб-готелю на ___ місць з рестораном у рекреаційній зоні _____.
52. Організаційно-проектні рішення конгрес-готелю на ___ місць у місті _____.
53. Організаційно-проектні рішення котеджу на ___ місць у рекреаційній зоні _____.
54. Організаційно-проектні рішення круїзного судна на ___ місць.
55. Організаційно-проектні рішення курортного готелю на _____ номерів з рестораном у місті _____.
56. Організаційно-проектні рішення мотелю на ___ номерів на автошляху _____.
57. Організаційно-проектні рішення мотелю на ___ номерів у передмісті _____.
58. Організаційно-проектні рішення готелю-люкс на _____ номерів у місті _____.
59. Організаційно-проектні рішення готелю-резиденції на ___ номерів у передмісті _____.
60. Організаційно-проектні рішення готелю-резиденції на номерів у рекреаційній зоні _____.
61. Організаційно-проектні рішення палацу-готелю на _____ номерів у передмісті _____.
62. Організаційно-проектні рішення палацу-готелю на _____ номерів у місті _____.
63. Організаційно-проектні рішення пансіонату на ___ місць у рекреаційній зоні _____.
64. Організаційно-проектні рішення профілакторію на ___ місць _____.
65. Організаційно-проектні рішення табору праці та відпочинку на ___ місць у _____.
66. Організаційно-проектні рішення екоготелю в сільській місцевості _____.
67. Організаційно-проектні рішення туристичної бази в рекреаційній зоні _____.
68. Організаційно-проектні рішення хостелу в населеному пункті _____.
69. Організаційно-проектні рішення флотелю в рекреаційній зоні _____.

70. Організаційно-проектні рішення готелю __ зірки з метою підвищення категорії готелю.
71. Організаційно-проектні рішення готельного комплексу на _____ номерів у місті _____.
72. Організаційно-проектні рішення готельно-ресторанного комплексу на _____ місць у місті _____.
73. Організаційно-проектні рішення ресторану вищого (першого, люкс) класу (рибний, м'ясний, вегетаріанський, здорового харчування, українська кухня, французька кухня, німецька кухня, чеська кухня, італійська кухня, грузинська кухня, китайська кухня, японська кухня, паназіатська кухня) на _____ посадкових місць.
74. Організаційно-проектні рішення пивного ресторану на _____ посадкових місць.
75. Організаційно-проектні рішення кафе (рибний, м'ясний, вегетаріанський, здорового харчування, українська кухня, французька кухня, німецька кухня, чеська кухня, італійська кухня, грузинська кухня, китайська кухня, японська кухня, паназіатська кухня) на _____ посадкових місць.
76. Організаційно-проектні рішення кафе-кондитерської на _____ посадкових місць.
77. Організаційно-проектні рішення дитячого кафе на _____ посадкових місць.
78. Організаційно-проектні рішення закусочної на _____ посадкових місць.
79. Організаційно-проектні рішення кафетерію на _____ посадкових місць.
80. Організаційно-проектні рішення шашличної на _____ посадкових місць.
81. Організаційно-проектні рішення вареничної на _____ посадкових місць.
82. Організаційно-проектні рішення пивного бару на _____ посадкових місць.
83. Організаційно-проектні рішення винного бару на _____ посадкових місць.
84. Організаційно-проектні рішення коктейль-бару на _____ посадкових місць.
85. Організаційно-проектні рішення гриль-бару на _____ посадкових місць.
86. Організаційно-проектні рішення їдальні на _____ посадкових місць.
87. Організаційно-проектні рішення підприємства швидкого обслуговування на _____ посадкових місць.
88. Організаційно-проектні рішення піцерії на _____ посадкових місць.
89. Організаційно-проектні рішення кейтерінгової компанії.
90. Організаційно-проектні рішення вендінгової компанії.

91. Організаційно-проектні рішення клубу у місті _____.
92. Організаційно-проектні рішення фуд-корту при торговельно-розважальному комплексі.
93. Оптимізація управлінської структури підприємств ресторанного бізнесу (на прикладі конкретного підприємства).
94. Організація впровадження передових стандартів обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
95. Організація закладів ресторанного господарства в м. Харкові.
96. Організація діяльності готельних ланцюгів (на прикладі підприємства «N»).
97. Організація ефективного просування та продажу послуг в сфері гостинності.
98. Організація і специфіка діяльності малих готелів.
99. Організація обслуговування в готельних комплексах.
100. Організація обслуговування туристів в різних типах готельних підприємств.
101. Організація послуг харчування в готелі.
102. Організація роботи закладів формату «_____» (на прикладі «_____»).
103. Організація роботи служби прийому та розміщення готелю.
104. Організація системи управління взаємовідносинами з клієнтами готельних підприємств.
105. Організація та оцінка ефективності рекламної діяльності на підприємстві готельного бізнесу.
106. Оцінка конкурентоспроможності та формування конкурентних переваг послуг готельного комплексу.
107. Оцінка якості готельного обслуговування.
108. Підвищення ефективності рекламної діяльності у ресторанному бізнесі.
109. Підвищення ефективності управління персоналом готелю (на прикладі конкретного підприємства).
110. Планування людських ресурсів і соціального розвитку готельного (ресторанного) підприємства.
111. Подієвий кейтеринг : перспективи розвитку в Україні.
112. Покращення якості обслуговування у готельно-ресторанному бізнесі.
113. Програми лояльності як засіб просування готельного продукту.
114. Проектування естетичного вигляду сучасного готелю.
115. Реалізація концепції маркетингу на ринку індустрії гостинності.
116. Рекламне забезпечення просування етнічної кухні на ринку ресторанів (на прикладі підприємства «N»).
117. Розвиток ресторанного бізнесу м. Харків.
118. Розробка асортименту страв, напоїв та фірмових видів продукції в закладах ресторанного господарства (на прикладі підприємства «N»).
119. Розробка концепції кав'ярні.

120. Розробка маркетингової стратегії підприємства готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі підприємства «N»).
121. Розробка рекламної кампанії для підприємства індустрії гостинності.
122. Розробка системи оцінювання та матеріального стимулювання працівників готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
123. Розробка системи мотивації персоналу готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
124. Розробка системи ціноутворення на ресторанному підприємстві (на прикладі підприємства «N»).
125. Розробка стратегії маркетингових комунікацій в готельному підприємстві.
126. Розробка шляхів просування послуг готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
127. Система управління персоналом підприємств готельного бізнесу.
128. Спортивно-оздоровчий сервіс в анімаційних програмах сучасних готелів.
129. Створення бізнес-центру як засіб підвищення ефективності діяльності готельного підприємства.
130. Створення освітнього центру як засіб підвищення ефективності діяльності готельного підприємства.
131. Стратегічне управління персоналом підприємств сфери громадського харчування.
132. Стратегічне управління підприємством готельного бізнесу.
133. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства України в контексті євроінтеграції.
134. Сучасні «персонал-орієнтовані технології» як засіб формування і розвитку мотивації.
135. Сучасні напрями в технології борошняних виробів (на прикладі «.....»).
136. Сучасні напрями в технології приготування страв з м'яса (на прикладі «.....»).
137. Технологія обслуговування клієнтів в готелі.
138. Технологія планування при створенні готельного підприємства (бізнес-план).
139. Технологія розробки рекламної компанії готелю.
140. Технологія та організація обслуговування в готельному підприємстві.
141. Удосконалення організаційної структури підприємства готельно-ресторанного господарства.
142. Удосконалення рекламної діяльності готельних підприємств.
143. Удосконалення ресторанного сервісу в готелях України.
144. Удосконалення роботи конкретної (бронювання, резервування) служби в готелі.
145. Управління витратами на готельному підприємстві.

146. Управління інвестиційною діяльністю підприємств готельного бізнесу.
147. Управління маркетинговою діяльністю підприємств готельного бізнесу.
148. Управління номерним фондом готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
149. Управління просуванням продукту (послуг) підприємствами готельної індустрії (на прикладі підприємства «N»).
150. Управління реалізацією послугами готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
151. Управління фінансами готельного комплексу (на прикладі підприємства «N»).
152. Управління фінансовою діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного господарства.
153. Управління якістю обслуговування на підприємстві сфери гостинності.
154. Формування бренду підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
155. Формування іміджу підприємства сфери гостинності.
156. Формування корпоративної культури на підприємствах сфери гостинності.
157. Формування позитивного іміджу готельного ланцюга.
158. Формування системи інформаційного забезпечення управлінської діяльності на підприємствах ресторанної галузі.
159. Формування системи мотивації персоналом готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
160. Формування фінансових ресурсів для розвитку готельно-ресторанного господарства в регіоні.
161. Формування фірмового стилю готелю.
162. Формування фірмового стилю підприємств індустрії гостинності.
163. Франчайзинг в індустрії гостинності.
164. Шляхи вдосконалення діяльності підприємств харчування готельних комплексів (на прикладі підприємства «N»).
165. Шляхи вдосконалення процесу обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства (на прикладі підприємства «N»).
166. Шляхи підвищення ефективності діяльності готельного підприємства на основі впровадження сучасних технологій (на прикладі підприємства «N»).
167. Шляхи підвищення ефективності діяльності готельного підприємства на основі вдосконалення якості надання послуг.
168. Шляхи підвищення ефективності інженерно-технічних служб готельного підприємства.
169. Шляхи підвищення ефективності рекламної діяльності готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).
170. Шляхи підвищення ефективності рекламної діяльності підприємства громадського харчування (на прикладі підприємства «N»).

171. Шляхи підвищення ефективності рекламної діяльності ресторанного підприємства.

172. Шляхи підвищення ефективності роботи готельного підприємства (на прикладі підприємства «N»).

173. Шляхи підвищення ефективності роботи персоналу готелю.

174. Шляхи підвищення ефективності роботи персоналу закладу ресторанного господарства (на прикладі підприємства «N»).

175. Шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторанного підприємства (на прикладі підприємства «N»).

176. Шляхи підвищення якості надання послуг споживачам ресторанного підприємства (на прикладі підприємства «N»).

Показники прибутку і рентабельності суб'єкта господарювання

Показник	Характеристика
1	2
Валовий прибуток (збиток)	Виручка від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) за винятком податків та інших виключень, мінус вартість реалізованої продукції
Питома вага прибутку в загальному обсязі реалізованої продукції	Валовий прибуток / Дохід від реалізації продукції (товарів, послуг)
Питома вага прибутку в доході від реалізованої продукції підприємства	Валовий прибуток / Дохід від реалізації продукції (робіт, послуг) мінус податки та інші виключення
Рентабельність реалізованої продукції	Валовий прибуток / Собівартість реалізованої продукції
Рентабельність виробництва	Валовий прибуток / середньозалишкову вартість основних і оборотних засобів
Фінансові результати (прибуток чи збиток) від іншої операційної діяльності	Інші операційні доходи – інші операційні витрати
Рентабельність іншої операційної діяльності	Інші операційні доходи – інші операційні витрати / інші операційні витрати
Прибуток (збитки) від операційної діяльності	Доходи від операційної – витрати по операційної діяльності
Рентабельність операційної діяльності	Прибуток (збитки) від операційної діяльності / витрати від операційної діяльності
	Прибуток (збиток) від операційної діяльності / середня залишкова вартість основних і оборотних засобів
	Прибуток (збитки) від операційної діяльності / середня вартість основних і оборотних засобів
	Прибуток (збитки) від операційної діяльності / середня вартість необоротних і оборотних активів
Прибуток (збиток) від фінансової діяльності	Доходи від фінансової діяльності – витрати по фінансової діяльності
Рентабельність фінансової діяльності	Прибуток (збиток) від фінансової діяльності / витрати по фінансовій діяльності
	Прибуток (збиток) від фінансової діяльності / середні фінансові інвестиції
Прибуток (збитки) від інвестиційної діяльності	Інші доходи – інші витрати
Рентабельність інвестиційної діяльності	Прибуток (збитки) від інвестиційної діяльності / інші витрати
Прибуток (збитки) від звичайної діяльності	Прибуток від операційної діяльності, фінансової і інвестиційної

Продовження додатку Н

Рентабельність звичайної діяльності	Прибуток від звичайної діяльності / витрати від звичайної діяльності
	Прибуток (збитки) від звичайної діяльності / середня вартість необоротних і оборотних активів
Загальний прибуток (збитки) підприємства	Прибуток всіх видів діяльності до оподаткування
Загальна рентабельність	Загальний прибуток (збитки) підприємства / загальні витрати підприємства
	Загальний прибуток (збиток) підприємства / середньорічна вартість активів
Чистий прибуток (збиток) від діяльності підприємства після оподаткування	Прибуток всіх видів діяльності після оподаткування
Чиста рентабельність підприємства	Чистий прибуток (збиток) від діяльності підприємства після оподаткування / загальні витрати підприємства
	Чистий прибуток (збиток) від діяльності підприємства після оподаткування / середньорічна вартість активів
Чистий робочий капітал	Поточні активи – поточні зобов'язання
Чиста прибутковість робочого капіталу	Чистий прибуток (збиток) після оподаткування / середній чистий працюючий капітал
Загальна прибутковість робочого капіталу	Загальний прибуток (збитки) / середній чистий робочий капітал

Деякі аналітичні показники фінансового стану

Показники	Формула розрахунку	Характеристика
1	2	3
Коефіцієнт оборотності обігових коштів (обороті)	Чиста виручка / Обігові кошти	Кількість оборотів обігових коштів за період; скільки виручки припадає на одиницю обігових коштів
Рентабельність капіталу (активів) за чистим прибутком	Чистий прибуток / Активи	Скільки припадає чистого прибутку на одиницю інвестованих в активи коштів
Рентабельність власного капіталу	Чистий прибуток / Власний капітал	Скільки припадає чистого прибутку на одиницю власного капіталу
Коефіцієнт поточної ліквідності (покриття)	Поточні активи / Поточні пасиви	Характеризує достатність обігових коштів для погашення боргів протягом року
Коефіцієнт ліквідності швидкої	(Поточні активи – Запаси) / Поточні пасиви	Скільки одиниць найбільш ліквідних активів припадає на одиницю термінових боргів
Коефіцієнт ліквідності абсолютної	Грошові кошти / Поточні пасиви	Характеризує готовність підприємства негайно ліквідувати короткострокову заборгованість
Власні обігові кошти (робочий капітал)	(Власний капітал + довгострокові зобов'язання необоротні активи) або (оборотні активи – коротко-строкові зобов'язання)	Негативна тенденція – зменшення показника
Коефіцієнт оборотності оборотних активів	Чиста виручка від реалізації / Середня сума оборотних активів	Зростання показника – позитивна тенденція
Коефіцієнт оборотності запасів	Собівартість реалізованої продукції / Середня вартість запасів	Зростання показника – позитивна тенденція
Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	Чиста виручка від реалізації / Середня сума дебіторської заборгованості	Зростання показника – позитивна тенденція
Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	Чиста виручка від реалізації / Середня сума кредиторської заборгованості	

Рекомендовані площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Місткість, міць	Площа приміщень, м ² , не менше, і залежно від категорії готелю					Примітки
		*	**	***	****	*****	
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Вестибюль	50	36	45	50	60	70	
	100	70	90	90	100	120	
	300	150	210	210	300	330	
2. Бюро прийому та реєстрації	50	6	8	10	10	12	При вестибюлі
	100	8	10	12	12	14	
	300	10	10	12	12	14	
3. Бюро бронювання	50	–	–	–	8	8	При вестибюлі
	100	–	–	8	8	8	
	300	8	8	10	10	10	
4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	50	6	6	6	6	6	При бюро бронювання або прийому
	100	6	6	6	6	6	
	300	6	6	6	8	8	
5. Кімнати чергового персоналу	50	8	8	8	8	8	1–2 кімнати
	100	8	8	8	8	8	
	300	8	8	8	8	8	
6. Службовий санітарно- технічний блок	50	3	3	6	6		Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
	100	3	3	6	10	10	
	300	6	6	10	10	10	
7. Кімната чергового адміністратора	50	–	–	–	12	16	
	100	8	8	8	12	16	
	300	8	8	8	12	16	
8. Сейфова	50	–	–	–	–	–	При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків
	100	–	6	6	8	8	
	300	6	8	8	8	8	
9. Швейцарська та приміщення носітьників	50	–	–	–	–	–	Поблизу головного входу
	100	–	6	6	8	8	
	300	–	6	6	8	10	
10. Камера схову	50	6	8	8	8	8	
	100	8	10	10	10	10	
	300	10	12	12	12	12	
11. Приміщення охорони	50	8	8	8	8	8x2	Допускається об'єднання декількох кімнат
	100	8	8	8	8	8x2	
	300	8	8x2	8x2	8x2	8x3	

Продовження додатку П

Рекомендовані площі приміщень приймально-вестибюльної групи

1	2	3	4	5	6	7	8
12. Приміщення посильних	50	–	–	8	8	8	
	100	–	8	8	8	8	
	300	–	8	8	8	12	
13. Відділення зв'язку	50	–	–	–	12	12	
	100	12	12	12	12	12	
	300	12	12	12	12	24	
14. Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	50	–	4	4	8	8	Допускається встановлення телефонів-автоматів. У готелях категорій **** і ***** передбачається супутниковий зв'язок
	100	4	4	8	8	8	
	300	8	8	8	12	12	
15. Бюро обслуговування (уключаючи кабінет завідуючого, операційний зал, кімнату перекладів, стенографів, машбюро, бюро розмножувальної техніки, каси тощо)	50–100						Допускається суміщення з бізнес-центром
16. Приміщення порт'є	50–1000						При застосуванні системи «Порт'є»
17. Багажний вестибюль	100–1000	За завданням на проектування з розрахунку 0,1 м ² на одного гостя з обсягу організованого потоку, але не менше 12 м ²					Рекомендується для забезпечення обслуговування організованих потоків
18. Приміщення для багажних візків	100–1000	Із розрахунку 3 м ² на 100 проживаючих у готелі, але не менше 3 м ²					За відсутності багажного вестибюля й піднощиків багажу
19. Комора прибирального інвентарю	50–1000	Із розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ²					Обладнати раковиною і трапом
20. Медпункт	50	–	–	–	–	14	
	100	–	14	14	14	26	
	300	–	14	14	26	26	
21. Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками в шлюзах		За розрахунком на кожні 100 місць не менше: для жінок – два унітази, для чоловіків – один унітаз, один пісуар					

Площі номерів готелів різних типів

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

Мінімально необхідні площі безпосередньо виробничих приміщень, м²

Типи закладів РГ і їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
1	2	3	4
1.Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
а) на 50 місць	100	125	140
б) на 100 місць	189	200	211
в) на подальше місце понад 100	0,67	0,73	0,78
2. Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			
а) на 50 місць	57/75	58/76	–
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,44/0,66	0,5/0,72	–
в) на 200 місць	120/172	132/184	–
г) на подальше місце понад 200	0,29/0,38	0,3/0,39	–
3.Кафе-автомати			
а) на 75 місць	66	66	–
б) на подальше місце понад 75	0,4	0,4	–
4. Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	40	40	–
б) на подальше місце понад 50	0,26	0,26	–
5. Кафе-кондитерська			
а) на 50 місць	79	79	–
б) на подальше місце понад 50	0,84	0,84	–
6. Пивні бари			
а) на 50 місць	23/29	23/29	23/29
б) на подальше місце понад 50	0,4/0,48	0,4/0,48	0,4/0,48
7. Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові **)			
а) на 50 місць	–	26	–
б) на подальше місце понад 50	–	0,32	–
9 Шашличні			
а) на 50 місць	–	39	–
б) на подальше місце понад 50	–	0,32	–
11 Бари денні **)			
а) на 25 місць	22	22	–
б) на подальше місце понад 25	0,28	0,28	–
12 Бари нічні **)			
а) на 50 місць	35	35	–
б) на подальше місце понад 50	0,3	0,3	–
Примітка:			
*) У чисельнику – за умови самообслуговування, у знаменнику – для обслуговування офіціантами.			
**) Площі наведено для виробничо-побутової групи приміщень			

Приміщення для споживачів

Приміщення для споживачів	Типи підприємств харчування (закладів РГ)						
	Клас						кафе
	ресторани			бари			
	люкс	ви- щий	пер- ший	люкс	ви- щий	пер- ший	
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹⁾	+ ¹⁾ *	*	+ ²⁾
Обідня зала	+	+	+	+	+	+	+
Естрада й танцмайданчик	+	+	*	+	+	*	+ ²⁾
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ⁴⁾	+ ⁴⁾	*	*	*	*	+ ²⁾
Зона музичних автоматів, звуковідео-відтворювальної апаратури тощо	*	*	+	+	+	+	+ ²⁾
Бенкетна зала, окремі кабінети	+	+	+	*	*	*	*
Роздавальні	*	*	*	*	*	+ ³⁾	*
Приміщення для цільових заходів дозвілля ⁵⁾	+	+	*	+	+	*	+
Вестибюль	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ⁶⁾
Гардероб	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾ D	+ ¹⁾	+ ⁶⁾
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	*	+ ⁶⁾
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+	+ ⁷⁾
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+	*	+ ⁷⁾
Кімната для куріння	+	+	*	+	+	*	+
Приміщення відпочинку для споживачів та кабінет лікаря	*	*	*	*	*	*	*
Приміщення для ігор	*	*	*	*	*	*	+ ⁹⁾
Приміщення для надання додаткових послуг	+	+	+	+	+	*	+
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+	*	*	*	*

Примітка:

- 1) тільки в разі автономного функціонування;
- 2) установлюється завданням на проектування; із виключенням впливу негативних чинників фізичної, хімічної та біологічної природи;
- 3) обслуговування барменом за стійкою бару;
- 4) у залах на 200 місць і більше;
- 5) вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень установлюються завданням на проектування;
- 6) у закладах Р) типу «кафе», де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова;
- 7) для закладів РГ місткістю більше 50 місць;
- 8) для їдалень із дієтичним харчуванням;
- 9) для дитячих кафе;

+ наявність приміщення обов'язкова;
* наявність приміщення необов'язкова

Мінімально необхідні площі груп приміщень для споживачів (м²)

Заклади РГ	заклади РГ із самообслуговуванням		заклади РГ з обслуговуванням офіціантами	
	усього	у тому числі зала з роздавальною	усього	у тому числі зала без роздавальної
1. Ресторани:				
а) на 50 місць	–	–	163	141
б) на 75 місць (розрахункова площа)	–	–	175	135
в) на 100 місць (розрахункова площа)	–	–	254	180
г) на подальше місце понад 100	–	–	2,2	1,8
2. Кафе, закуочні, кафе молодіжні, кафе–молочні, кафе–дитячі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
3. Пивні бари:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	106	80	96	70
б) на подальше місце понад 50	1,88	1,6	1,68	1,4
4. Спеціалізовані закуочні:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	–	–
б) на подальше місце понад 50	1,8	1,6	–	–
5. Підприємства швидкого обслуговування:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	84	70	–	–
б) на подальше місце понад 50	1,64	1,4	–	–
Примітка. Для визначення площ груп приміщень закладів РГ менше вказаної місткості застосовується один і той самий нормативний показник, але за принципом віднімання				

Навчальне видання

Миколенко Олена Петрівна
Данько Наталя Іванівна
Страпчук Світлана Іванівна
Терешкін Олег Георгійович
Дмитро Вікторович Горелков
Червоний Віталій Миколайович

Методичний посібник для студентів першого (бакалаврського)
рівня освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа» : підготовка та захист кваліфікаційної роботи

Відповідальний за випуск *Д. Є. Прокопова*

Коректор *Л. Є. Стешенко*

Комп'ютерне верстання *О. В. Будник*

Макет обкладинки *І. М. Дончик*

61077, Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,
кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пл. Свободи 6, к. 366а, тел. (057) 707-53-06, e-mail: mekgrs.irtb@karazin.ua

Формат 60x84/16. Умов. друк. арк. **3,56**. Тираж 150 прим. Зам. №

Видавець і виготовлювач
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,
61077, Харків, пл. Свободи, 4.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3367 від 13.01.09

Видавництво ХНУ імені В. Н. Каразіна
Тел. 705-24-32