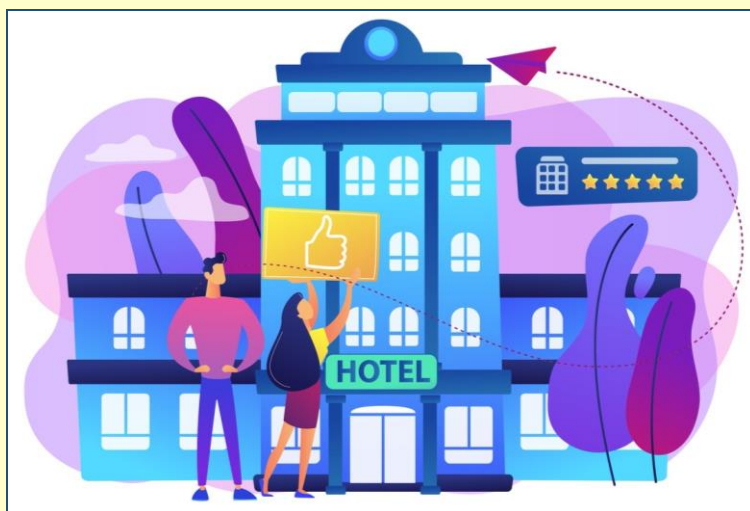


Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсової роботи з освітніх компонентів
«Організація готельного господарства»,
«Організація ресторанного господарства»,
«Технологія продукції ресторанного господарства»
для здобувачів вищої освіти ОР «бакалавр»
спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа»
та 242 «Туризм»



Видання друге, перероблене та доопрацьоване

ЕЛЕКТРОННЕ ВИДАННЯ

Кам'янець-Подільський
2025

УДК 378.091.33:001]:338.48]

ББК 74.58+72я73

М54

Рекомендувала вчена рада Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (протокол № 10 від 28 листопада 2024 року)

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Тетяна Франчук, кандидат педагогічних наук, доцент,
завідувач навчально-дослідної служби Кам'янець-Подільського
національного університету імені Івана Огієнка;

Олег Вощинський, директор кав'ярні

«Кава від поліцмейстера», м. Кам'янець-Подільський;

Тетяна Карпова, директор ТОВ «Кам'янець-Подільське
бюро подорожей та екскурсій», м. Кам'янець-Подільський.

УКЛАДАЧ:

Т. Є. Веселовська, кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка

М54 **Методичні вказівки до виконання курсової роботи з освітніх компонентів «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти ОР «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм». 2-е вид., перероб. та доопр. [Електронний ресурс] / [укладач: Т. Є. Веселовська]. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2025. 103 с.**

Електронна версія посібника доступна за покликанням:

URL: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8895>

Розглядаються методичні вказівки підготовки курсової роботи: принципи побудови, етапи виконання, оформлення результатів, порядок захисту та оцінювання.

Методичні вказівки розраховані на здобувачів вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

УДК 378.091.33:001]:338.48]

ББК 74.58+72я73

© укладач: **Т. Є. Веселовська, 2025**

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Розділ 1. ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	6
Розділ 2. СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	13
Розділ 3. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	19
Розділ 4. ПРЕДСТАВЛЕННЯ І ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ	24
Розділ 5. ОСНОВНІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ.....	25
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	28
ДОДАТКИ.....	31
Додаток А. Взірець титульного аркуша курсової роботи.....	31
Додаток Б. Зразок оформлення плану курсової роботи.....	33
Додаток В. Приклади бібліографічних описів для списку використаних джерел	34
Додаток Г. Довідкова інформація для формування змісту курсової роботи у формі проєкту	41
Додаток Д. Довідкова інформація для формування змісту курсової роботи у формі проєкту	46
Додаток Е. Довідкова інформація для формування змісту курсвої роботи у формі проєкту	53
Додаток Ж. Довідкова інформація для формування змісту курсової ро- боти у формі проєкту	62
Додаток И. Довідкова інформація для формування змісту курсвої роботи у формі проєкту	85

ВСТУП

У відповідності до головної мети вищої освіти – підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної творчої діяльності – навчальним планом спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм» передбачено виконання курсових робіт з освітніх компонентів:

- для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та «Технологія продукції ресторанного господарства»;
- для спеціальності 242 «Туризм» – «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Цей вид навчальної роботи виконується студентом самостійно під керівництвом наукового керівника – викладача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення вищезазначених ОК, яка дозволяє здобувачам закріпити теоретичні та практичні знання, отриманні ними на лекціях, практичних заняттях та під час проходження практики; відпрацювати навички самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативності; оволодіти вмінням узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвинути уміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Виконання курсової роботи допомагає здобувачам поглиблено засвоїти програмні питання курсу через опрацювання відповідної навчальної та спеціальної літератури.

Курсова робота є самостійною роботою (у тому числі у формі проекту), яка свідчить про оволодіння студентом принципів організації закладів ресторанного та готельного господарства, вмінні професійно виконувати завдання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг,

з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи закладу розміщення та харчування в цілому.

Для спрямування здобувачів щодо правильності використання та оформлення матеріалів діяльності досліджуваного закладу готельно-ресторанного господарства у курсовій роботі наведена довідкова інформація для формування змісту курсової роботи у формі проекту (приклад).

Розділ 1

ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Відповідно до навчальних планів здобувачі вищої освіти виконують курсову роботу з освітніх компонентів «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства» (спеціальності 242 Туризм, 241 Готельно-ресторанна справа), «Технологія продукції ресторанного господарства» (спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа). Виконання курсової роботи є необхідним етапом для закріплення теоретичних та практичних знань, здобутих здобувачами вищої освіти на лекціях та під час практичних занять; виробничої практики; відпрацювання навичок самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативності; вироблення вміння узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвитку уміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Об'єктом дослідження є різні типи засобів розміщення та харчування; технології приготування їжі і обслуговування.

Предмет дослідження: інженерно-технологічні та організаційно-управлінські рішення для досліджуваного засобу розміщення та харчування, які обрані об'єктом дослідження.

Курсова робота має на меті:

- поглибити, систематизувати, закріпити і розширити фундаментальні теоретичні та практичні знання зі спеціальності;
- виробити вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями, тощо;
- відпрацювати навички самостійної роботи і оволодіти методикою аналізу об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- визначити рівень засвоєння знань студентами та їх підготовки до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності об'єктів готельно-ресторанного господарства, на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Для спеціальності 242 Туризм

Інтегральна компетентність: Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 05. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

СК 23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

СК 28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН 03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.

ПРН 06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.

ПРН 09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН 19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

ПРН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

Для спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів си-

стеми наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

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 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК. 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Програмні результати навчання:

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

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

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

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

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

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

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

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

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

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

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

Курсова робота передбачає закріплення одержаних знань з дисциплін «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства» і є самостійною роботою, яка свідчить про здатність:

- застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;
- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;
- організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);
- застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг;
- проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття;
- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань;
- виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

- приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

Курсова робота виконується на основі виданого завдання за тематикою, яка має відповідати навчальним планам і робочим програмам та створювати єдиний цикл в навчальному процесі.

Розділ 2

СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота повинна містити такі структурні елементи:

- титульний аркуш (Додаток А);
- зміст (узгоджується при визначенні теми курсової роботи з керівником) (Додаток Б);
- перелік умовних скорочень, позначень, символів, одиниць і термінів (за потреби);
- основна частина: вступ, три розділи, висновки;
- список використаних джерел (згідно ДСТУ 8302:2015) (Додаток В);
- додатки.

Курсова робота повинна бути логічно побудована й мати характер цілісного та завершеного дослідження.

Основна частина.

Вступ. У вступі здобувач подає загальну характеристику курсової роботи в такій послідовності: актуальність теми; аналіз останніх досліджень та публікацій; мета і завдання роботи; об'єкт і предмет дослідження; методи дослідження; інформаційна база дослідження; практичне значення одержаних результатів (за наявності); апробація результатів дослідження (за наявності); структура та обсяг роботи.

Рекомендований обсяг вступу – 1-2 сторінки.

Актуальність теми дослідження розкривається аргументацією її важливості та значимості на даний момент для вирішення певної проблеми, завдання або питання. В актуальності необхідно обґрунтувати, чому ця тема гідна вивчення, наскільки важливі результати дослідження, де і ким вони можуть використовуватися (теоретична і практична вагомість). Аналіз останніх досліджень та публікацій. Даний пункт присвячений огляду сучасної літератури з питань, що розглядаються у курсовій роботі. Роботи авторів, на прізвища яких є посилання в тексті, мають бути у списку літератури.

Мета дослідження – ґрунтовне, достовірне вивчення предмета дослідження, дослідження об'єкта, явища, процесу, їх структури та зв'язків на основі розроблених в науці принципів та методів пізнання, а також формування та впровадження в практику корисних результатів дослідження.

Завдання конкретизують шлях досягнення поставленої мети і визначають, що має вирішити здобувач на цьому шляху. Від чіткості поставлених завдань багато в чому залежать структура роботи, логіка, системність, можливість досягнення мети дослідження та формулювання обґрунтованих висновків.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення. В об'єкті виділяється та його частина, яка є предметом дослідження. Об'єкт і предмет дослідження як категорії наукового процесу співвідносяться між собою як загальне й часткове. Предмет дослідження визначає тему курсової роботи, зазначену на титульному аркуші як її назва. Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

У курсовій роботі подається перелік використаних методів дослідження. Перераховувати їх треба не відірвано від змісту роботи, а коротко та змістовно визначаючи, що саме досліджувалось тим чи іншим методом. Методи дослідження визначаються як способи досягнення певної мети, сукупність прийомів або операцій практичного або теоретичного освоєння дійсності. За допомогою методів дослідження можна продемонструвати результати вивчення об'єкта та предмета курсової роботи, а також довести висунуті пропозиції. Для розв'язання поставлених завдань у роботі використовують методи наукового дослідження:

- аналіз, порівняння, класифікація, систематизація та узагальнення – для уточнення сутності та змісту досліджуваних категорій;
- порівняльний аналіз, економіко-статистичне спостереження, системний аналіз для дослідження результатів діяльності та формування прогностичних показників підприємств готельно-ресторанної сфери;
- табличний та графічний – для наочного відображення результатів дослідження;
- узагальнення – для формування напрямів розвитку досліджуваної тематики в сфері індустрії гостинності.

Інформаційною базою дослідження для виконання курсової роботи є наукові публікації з обраної теми, підручники і навчальні посібники, нормативно-правові акти, документи державного та регіонального рівнів, інформаційні ресурси. Практичне значення одержаних результатів (за наявності) полягає в тому, що викладені в роботі положення можуть бути використані на практиці або на теоретичному рівні. Отримані результати стають основою для написання наукової статті і для кваліфікаційної роботи. Виявивши проблеми, здобувач задумується про те, як їх усунути. Розробляються рекомендації, шукаються шляхи вирішення проблемних питань, а готовність таких розробок до прикладного впровадження становить практичну цінність курсової роботи.

Структура і обсяг курсової роботи – це перелік частин, з яких вона складається; кількість сторінок, на яких викладено матеріал роботи (25-30 арк.), кількість таблиць та рисунків, що містяться в тексті. Крім того, необхідно вказати кількість додатків та використаних літературних джерел.

Основний текст роботи містить 3 розділи, які у разі доцільності поділяють на параграфи. Кожний розділ починають з нової сторінки.

Основному тексту кожного розділу може передувати передмова з коротким описом вибраного напрямку та обґрунтуванням застосованих методів досліджень.

У розділах основної частини необхідно розкрити зміст використаних термінів і понять, суть досліджуваної проблеми, вирішити поставлені завдання, узагальнити результати досліджень. Кожний абзац повинен бути об'єднаний однією думкою і відзначатися змістовною і стилістичною єдністю.

Перший розділ – теоретичний, передбачає визначення основних теоретичних підходів до обґрунтування обраного напрямку дослідження, їх критичний аналіз та формування авторської думки щодо визначеної проблеми. Здійснюється підбір літератури за останні 5 років (за виключенням чинних Стандартів), варто ознайомитись із зарубіжною літературою з досліджуваної проблеми. В огляді літератури окреслюються основні етапи розвитку наукової думки за своєю проблемою, галузі, визначаються питання, що потребують вирішення; Аналізується нормати-

вно-правова база щодо напряму дослідження. Дослідження теоретичних основ теми роботи допомагає здобувачеві визначити теоретичні основи дослідження питань теми та виявити ступінь їх розробки і можливість усвідомити її зв'язок із тенденціями розвитку проблеми в галузі. Теоретична частина роботи складається із 2-3 підрозділів у залежності від теми дослідження та поглядів автора.

Другий розділ – аналітичний, де відображають стислу характеристику діяльності суб'єкта індустрії гостинності (діючого або проєктованого), наводять динаміку основних показників, які характеризують досліджуване явище; аналізують основні взаємозв'язки між структурними складовими досліджуваного явища.

Для написання другого розділу курсової роботи слід використовувати матеріали діяльності досліджуваного закладу готельно-ресторанного господарства.

Визначаються концептуальні засади досліджуваного підприємства, які базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку. Перш за все необхідно визначити:

- контингент потенційних споживачів (мешканці готелю, населення міста), споживачі з певним рівнем достатку (високим, середнім, низьким), туристи з активним чи пасивним способом відпочинку, ділові люди тощо;
- гастроцепцію закладу ресторанного господарства: кухня: авторська, креативна, фьюжн; специфічна (сезонна, вегетаріанська, кошерна тощо); регіональна (поліська, закарпатська, середземноморська);
- формат закладу ресторанного господарства: повносервісний, фаст-фуд, кейтеринг тощо;
- формат виробництва кулінарної продукції: з повним виробничим циклом, на напівфабрикатах, з використанням готової кулінарної та кондитерської продукції, страви охолоджені, заморожені тощо;
- особливості обслуговування споживачів;
- режим роботи;
- номенклатуру послуг тощо.

При визначенні асортиментної пропозиції послуг за основу приймаються, з одного боку, споживчі вимоги визначених груп (сегментів ринку), а з іншого, необхідність забезпечення ефективного використання підприємством матеріальних, технологічних, фінансових та інших ресурсів. Основною складовою асортиментної політики підприємства є формування «пакету готельних послуг». При вирішенні цього питання, поперше, використовуються результати аналізу структури та якості готельно-ресторанних послуг, що реалізуються на ринку підприємствами-конкурентами, по-друге, асортиментна структура послуг готельного підприємства, що повинна обов'язково включати послуги, які відповідають вимогам до готелю певної категорії згідно з ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелю».

Тематика курсових робіт визначається компетентностями, які здобувачі отримають в результаті вивчення освітніх компонентів «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства» і передбачають розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, тому досліджуються:

- організація виробництва у закладах ресторанного господарства;
- послуги готельно-ресторанного господарства і комерційна складова наданих послуг;
- організаційна структура підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства, координація їх діяльності;
- технологічні процеси виробництва продукції і сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного господарства;
- розробка нових послуг (продукції), з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Довідкова інформація для формування змісту курсової роботи у формі проєкту

Третій розділ курсової роботи розкриває сучасний стан проблемних питань в Україні (залежно від обраної теми), обґрунтовують шляхи, способи вирішення цих проблем, та точку зору здобувача щодо можливо-

сті їх усунення. Можливе використання зарубіжного досвіду, адаптованого до національно-господарських особливостей вітчизняної сфери гостинності, її складових або суб'єктів. Загальний обсяг розділу повинен бути в межах 8 сторінок.

Основна частина повинна мати обсяг 25-30 сторінок. Основні розділи роботи мають бути органічно пов'язані між собою: теоретичні та методичні положення повинні бути відправним моментом для аналізу, а розглянуті проблеми – мати пропозиції щодо вирішення.

ВИСНОВКИ. У висновках викладають найважливіші теоретичні та практичні результати, отримані в процесі дослідження наукової проблеми, де слід підкреслити актуальність і значення теми дослідження, охарактеризувати найбільш важливі теоретичні та практичні результати дослідження, вказати основні недоліки і окреслені пропозиції щодо вдосконалення діяльності окремих економічних суб'єктів, визначити перспективу та шляхи подальшого вивчення конкретної проблеми.

Висновки обов'язково повинні відповідати меті і конкретним завданням, які визначені у вступі. Висновки повинні бути чіткими, виразними, віддзеркалювати результати роботи. Текст висновків можна поділити на пункти. Рекомендований обсяг – 1-2 сторінки друкованого тексту.

У випадку написання курсової роботи у формі проєкту з освітніх компонентів «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», в основі якого опис бізнес-ідеї, здобувач вищої освіти може скористатись довідковою інформацією для формування змісту курсової роботи у формі проєкту, представленою в Додатках Г, Д, Е, Ж, И:

- Проєктування концепції підприємства сфери гостинності.
- Проєктування асортименту послуг на підприємстві сфери гостинності.
- Проєктування доходу підприємства сфери гостинності.
- Проєктування об'єкту готельно-ресторанного господарства.
- Проєктування штату працівників та організаційної структури управління готельного-ресторанного закладу.

Розділ 3

ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Аркуш паперу та поля. Курсова робота друкується засобами комп'ютерної техніки на аркушах білого паперу формату А4 (210 x 297 мм) через півтора міжрядкових інтервали, до тридцяти рядків на сторінці. Друк здійснюється лише з одного боку аркушу. Текст роботи необхідно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: ліве – 25 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм.

Шрифт основного тексту – звичайний, 14pts Times New Roman. Абзацний відступ має складати 1,25 см, вирівнювання основного тексту – по ширині. «Висячі рядки» не допускаються. Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту однаковою. Використання напівжирного, курсивного та підкресленого стилю шрифту в основному тексті, таблицях та рисунках заборонено.

Структура і обсяг курсової роботи – це перелік частин, з яких вона складається; кількість сторінок, на яких викладено матеріал роботи (25-30 арк.), кількість таблиць та рисунків, що містяться в тексті. Крім того, необхідно вказати кількість додатків та використаних літературних джерел.

Друкарські помилки, описки і графічні неточності, які виявилися в процесі написання роботи, можна виправляти (до двох виправлень на одній сторінці) за допомогою коректора та пасти виключно чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна відповідати щільності основного тексту.

Заголовки структурних частин курсової роботи (**ЗМІСТ, ВСТУП, ВИСНОВКИ, ДОДАТКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**) та назви розділів друкують **великими літерами напівжирним шрифтом** по центру симетрично до основного тексту. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) **напівжирним шрифтом** з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Кожний розділ починають з нової сторінки, але всі сторінки зазначених елементів роботи підлягають суцільній нумерації. Кожний новий підрозділ починають на тій самій сторінці, на якій було завершено попередній, залишивши відступ у один рядок. Остання сторінка кожного розділу має бути заповнена текстом не менше, ніж на 2/3.

Таблиці зазвичай використовуються для представлення масиву числових та інших однотипних даних. Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера (напівжирним шрифтом). Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Після номеру таблиці крапка не ставиться, наприклад: «Таблиця 1.2» – друга таблиця першого розділу, у додатках таблиці нумерують згідно назви додатку та послідовного номера таблиці, наприклад «Таблиця А.1.» – перша таблиця додатку А.

На наступному рядку обов'язково подається назва таблиці, яку друкують симетрично до тексту (напівжирним шрифтом). Слово «Таблиця» і назву таблиці починають з великої літери. Назву не підкреслюють і крапку в кінці не ставлять. Назва таблиці не виділяється жирним шрифтом. Важливо, щоб стиль оформлення назв усіх таблиць у роботі був однаковим.

Під назвою таблиці, не пропускаючи вільного рядка, розміщують власне таблицю. Після таблиці пропускають вільний рядок (міжрядковий інтервал – 1,5).

Таблиця обов'язково повинна мати заголовки, які можуть бути 2-х типів:

- 1) заголовки граф (колонок), описуються у першому рядку таблиці і називаються «головкою» таблиці;
- 2) заголовки рядків, описуються у першій колонці таблиці і називаються «боковиком» таблиці. Обидва типи заголовків можуть мати підзаголовки.

При перенесенні таблиці на інший аркуш слово «Таблиця» і її номер, а також назву вміщують тільки один раз над її першою частиною. Якщо таблиця розміщується на двох сторінках, то на другій сторінці у верхньому

правому куті безпосередньо над таблицею пишуть слова «Закінчення табл.» і вказують номер таблиці, наприклад: «Закінчення табл. 1.2». Крім того, на першій сторінці під «шапкою» таблиці вміщують рядок з порядковими номерами стовпців, а на інших сторінках такий рядок вміщують замість «шапки». Якщо таблиця розміщується на трьох і більше сторінках, то слова «Закінчення табл.» пишуть тільки над останньою частиною таблиці, на попередніх сторінках з таблицею вказують «Продовження табл.».

Таблицю подають після першого згадування про неї в тексті або, якщо це неможливо, на наступній сторінці роботи. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті (за винятком самостійно розроблених).

Рисунки. У текст курсової роботи можуть включатись рисунки, які ілюструють окремі її положення або унаочнюють певні дані (наприклад, це можуть бути діаграми, графіки, схеми тощо). Фотографії, географічні карти, зображення сайтів і т.п. матеріали можуть бути розміщені лише у додатках.

Рисунки слід розміщувати по центру сторінки без абзацних відступів. Номер та назву ілюстрації розміщують з абзацного відступу, виділяючи їх напівжирним шрифтом. Перед та після ілюстрації, а також після її назви потрібно робити відступ у один рядок з інтервалом 1,5. Важливо, щоб стиль оформлення назв усіх ілюстрацій у роботі був однаковим.

Кожен рисунок повинен мати підпис, який містить номер та назву. Він розміщується в окремому рядку після рисунку і записується у форматі «Рис. X.Y. назва», де X – номер розділу (додатку), Y – номер рисунку в межах розділу (додатку). Підпис не може відриватись від самого рисунку (розміщуватись на іншій сторінці).

Посилання. Кожен використаний в роботі фактичний матеріал (фрагмент тексту документу, числові дані, цитата, відомості про маловідомий факт тощо) повинен супроводжуватись посиланням на джерело, з якого цей матеріал було взято. Посилання являє собою порядковий номер джерела у списку використаних джерел, який розміщується у квадратних дужках. Якщо посилання здійснюється на друковане джерело, у посиланні також зазначаються номери сторінок, на яких безпосередньо розміщений матеріал (наприклад, певні дані або цитата). Якщо посилання здійснюється на декілька джерел, вони відділяються одне від одного крапкою з комою.

Приклад речення з посиланнями:

«Інноваційна діяльність це діяльність в межах інноваційного процесу, яка перетворює наукові та економічні знання за допомогою використання комплексу методів та процедур у інновації [5, с. 24]».

Список використаних джерел слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. Якщо у роботі використовується інформація з інтернету, то потрібно вказувати не тільки назву сайту, а і назву статті або документу, на які посилається автор. Всі літературні джерела слід подавати мовою оригіналу, згідно ДСТУ 8302:2015 (Додаток В) «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» з урахуванням правок (код УКНД 01.140.40) [15].

Спочатку подаються опубліковані джерела в алфавітному порядку написані кирилицею, потім – латиницею та ін. Неопубліковані джерела (архівні документи, звіти) пишуть також в алфавітному порядку, але після зазначених опублікованих праць. Нумерація джерел у списку – наскрізна.

Додатки повинні починатися з титульного аркуша, на якому великими літерами у центрі аркуша надруковано слово «ДОДАТКИ». Кожний додаток також повинен починатися з титульного аркуша, на якому симетрично до сторінки наведена назва додатка, надрукована малими літерами. Наприклад: «ДОДАТОК А». З іншого рядка – його назва, наприклад: «Фінансова звітність підприємства». Слова «ДОДАТКИ», «ДОДАТОК», номер додатку та його назву в лапки не беруть.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад: «Додаток А», «Додаток Б» тощо.

Ілюстрації, таблиці та формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: «рис. Д.2» – другий рисунок додатка Д; (А.1) – перша формула додатка А. В іншому на ілюстрації, таблиці та формули, розміщені в додатках, поширюються загальні вимоги щодо оформлення.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №. Но-

мери сторінок починають проставляти з другої сторінки у правому верхньому куті без крапки в кінці до останньої сторінки додатків включно.

Першою сторінкою курсової роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи. На титульному аркуші номер сторінки не проставляють.

Розділ 4

ПРЕДСТАВЛЕННЯ І ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Після завершення виконання та оформлення курсової роботи підписує її та подає на кафедру для рецензування не пізніше, ніж за 30 днів до початку екзаменаційної сесії. Дата одержання роботи фіксується секретарем кафедри на титульному аркуші роботи та в журналі реєстрації. Якщо курсова робота подається на кафедру пізніше, то вона не доопрацьовується, а оцінюється в тому вигляді, в якому була подана на кафедру.

Науковий керівник перевіряє курсову роботу та оформляє письмову рецензію. У рецензії дається коротка характеристика роботи за всіма розділами. Перевірена курсова робота разом з рецензією повертається студенту. За наявності істотних недоліків науковий керівник не допускає роботу до захисту. У цьому випадку курсова робота повинна бути доопрацьована та повторно подана для перевірки.

Захист курсових робіт проводиться за графіком перед комісією у складі трьох осіб. За результатами захисту комісія виставляє здобувачу оцінку. У випадку, якщо курсова робота не виконана в строк або її не захистили, здобувач не допускається до екзамену з даного освітнього компоненту.

Розділ 5

ОСНОВНІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рейтингову оцінку за курсову роботу формують складові: критерій проекту та дотримання графіку виконання та оцінювання якості захисту роботи – ступінь володіння матеріалом, аргументованість рішень, вміння захищати свої погляди тощо.

Оцінка за курсову роботу (проекту) враховує такі критерії:

- актуальність та рівень розкриття теми;
- правильність визначення понятійно-категоріального апарату;
- ступінь розкриття теми;
- кількість вивчених літературних джерел;
- аналітичність, логічність викладу;
- практичне розкриття теми;
- доцільність співвідношення теоретичного і практичного матеріалу в роботі;
- культура мовлення;
- дотримання наукового стилю викладання матеріалу;
- правильність оформлення;
- дотримання принципів академічної доброчесності;
- якість оформлення роботи;
- рівень захисту роботи.

Оцінка здійснюється за 100-бальною шкалою і враховується, як якість виконання роботи так і якість захисту.

За результатами попереднього оцінювання та захисту курсової роботи виставляється загальна оцінка за системою ECTS і за національною шкалою у порядку, визначеному в таблиці 5.1.

**Шкала оцінювання результатів виконання
та захисту курсової роботи**

Сума балів	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою	Основні критерії оцінювання
90-100	A (відмінно)	відмінно	виставляється у випадку, якщо доповідь під час захисту побудована чітко і логічно, здобувач виявив критичне ставлення до використаного матеріалу, самостійність суджень, надано вичерпні відповіді на запитання членів комісії, матеріали курсової роботи та її оформлення повністю відповідають вимогам
82-89	B (дуже добре)	добре	виставляється при наявності несуттєвих помилок в оформленні роботи, у виступі та відповідях здобувача під час захисту, які не впливають на загальний рівень якості роботи.
75-81	C (добре)		виставляється, коли матеріали КР, її оформлення та захист в основному відповідають вимогам, проте є деякі помилки у роботі (недостатньо розкрито зміст одного з розділів, не завжди логічно переходив від одного розділу до іншого). Автор допустив деякі неточності у роботі, не досить впевнено здійснював її захист. Проте рівень допущених помилок не вплинув на якість роботи та її захисту.
67-74	D (задовільно)	задовільно	виставляється у випадку, якщо у матеріалах КР, її оформленні та під час захисту спостерігається невідповідність певним вимогам; під час захисту здобувач аналізує факти і події, робить висновки, але при цьому допускає грубі помилки і не може самостійно викласти матеріал. У здобувача наявне поверхнєве осмислення матеріалу, недостатня аргументованість та впевненість під час відповідей на запитання.

Продовження таблиці 5.1

60-66	Е (достатньо)		Курсова робота за багатьма параметрами не відповідає вимогам щодо її виконання та оформлення, має виключно компіляційний характер.
35-59	FX	незадовільно	виставляється, коли матеріали КР та її оформлення не відповідають вимогам, тема роботи не розкрита, під час захисту автор виявив слабке володіння матеріалами власної роботи, не зумів відповісти на запитання членів комісії.
34 і менше	F		Представлені матеріали на захист не відповідають вимогам до написання і захисту курсових робвт. Здобувач не в змозі захистити власну роботу. Курсова робота є плагіатом.

Оцінку за курсову роботу виставляють на титульному аркуші та засвідчують підписом наукового керівника і членів комісії.

Невчасне виконання курсової роботи вважають академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації у встановленому порядку. Курсові роботи і протоколи їх захисту зберігаються на кафедрі упродовж трьох років.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні джерела

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
3. Послуги туристичні. Класифікація готелів. ДСТУ 4269:2003 Прийнято та надано чинності: наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. № 225. Чинний від 2004-07-01
4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.
5. Бунтова Н.В. Кадрове забезпечення готельного господарства України: проблеми та шляхи їх вирішення: дис. ... канд. екон. наук: 08.00.07. Київ, 2008. 232 с.
6. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006 (Чинний від 2006-10-01). Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 28 с.
7. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003 (Чинний від 2004-07-01). Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
8. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт (проектів) у Кам'янець-Подільському національному університету імені Івана Огієнка. 2020. URL: <https://drive.google.com/file/d/1XZxZAgVFQgGfKzx2LANzMLEgw9SoNjU/view>.
9. Методичні рекомендації з перевірки курсових, дипломних / кваліфікаційних робіт (проектів), дисертацій, авторефератів дисертацій здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка на академічний плагіат. 2021. URL: <https://drive.google.com/file/d/1CzspFI1Ehtqpdsv-Qwi107RXKi9emXqDv/view>.
10. Освітньо-професійна програма «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Туризм галузі знань 24 Сфера обслуговування. Кваліфікація: Бакалавр з туризму. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка. URL: <https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/opp/>.
11. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка. URL: <https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/opp/>.

12. Положення про організацію освітнього процесу в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами). 2020. URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>.
13. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» для першого (бакалавського) рівня вищої освіти. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/-vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/242-Turizm-bakalavr.21.01.22.pdf>.
14. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалавського) рівня вищої освіти. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavrVO.18.01.pdf>.
15. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» з урахуванням правок (код УКНД 01.140.40).
16. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підр. Київ: Вища школа, 2018. 346 с.
17. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
18. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-є вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
19. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр. для вищ. навч. закл. 2-е вид., переробл. та допов. / за ред. Н.О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
21. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підр. / О.Ю. Давидова, Н.В. Полстяна. Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2017. 331 с.

Допоміжні джерела

22. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-е вид., перероб. і доп. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
23. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учб. літ., 2019. 470 с.
24. 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.
25. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання. Частина 1 / колектив авторів; за ред. проф. Н.В. Якименко-Терещенко. Харків, 2022. 549 с.

26. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посібник / Н.І. Данько та ін.; за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 287 с.
27. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: навч. посіб. Київ: Вища школа, 2015. 246 с.
28. Веселовська Т.Є. Вплив війни на ціноутворення та споживчу поведінку в готельно-ресторанній сфері України. *Академічні візії. Соціальні та поведінкові науки*. 2024. № 32. URL: <https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/1200/1071>.
29. Веселовська Т.Є. Практичні аспекти виконання харчового законодавства України закладами сфери гостинності. *Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті*: матеріали XVI міжнародної науково-практичної конференції [Електронний ресурс]. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2024. С. 242-246. URL: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8086>
30. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. *Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті*: зб. матеріалів XV Міжнар. наук.-практ. конф. КПНУ ім. І. Огієнка. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2023. С. 215-220.
31. Марусей Т. Пріоритети розвитку digital-маркетингу готельного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. № 26. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-26-76>

Інтернет-ресурси

32. Автоматизуй свій заклад разом з R-Keeper. URL: <https://rkeeper.com.ua/>
33. Інформаційний розділ Всесвітньої туристської організації (ВТО). URL: <http://www.worldtourism.org/>
34. Hotels24. URL: <https://hotels24.ua/>
35. Курс «Технології індустрії гостинності для персоналу» Академія НТОУ. URL: АКАДЕМІЯ НТОУ | Курси | Гостинність для персоналу (nto.ua).
36. Сайт компанії «Ресторатор». Професійне обладнання для ресторанів, кафе, кухні. URL: <https://restorator.od.ua/>
37. Сайт компанії «Новий проект» Професійне обладнання та техніка для ресторанів, кафе, барів, їдалень. URL: <https://np.com.ua/>

ДОДАТКИ

Додаток А

Взірець титульного аркуша курсової роботи

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисциплін «Організація готельного господарства»,
«Організація ресторанного господарства»,
«Технологія продукції ресторанного господарства»

на тему: «_____»

Здобувача вищої освіти 3 курсу
групи GRS1-B22
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної форми навчання
Олександрова Олександра Олександровича

Керівник Веселовська Т.Є.,
кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму
та готельноресторанної справи

Національна шкала _____

Кількість балів: __ Оцінка: ECTS ____

Члени комісії _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Кам'янець-Подільський – 2025

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисциплін «Організація готельного господарства»,
«Організація ресторанного господарства»

на тему: «_____»

Здобувача вищої освіти 3 курсу

групи Т1-В22

спеціальності 242 «Туризм»

денної форми навчання

Олександрова Олександра Олександровича

Керівник Хоптяр А.Ю., кандидат історичних
наук, старший викладач кафедри туризму та
готельноресторанної справи

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії _____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Кам'янець-Подільський – 2025

Зразок оформлення плану курсової роботи

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕНЬ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	4
Функціональна організація приміщень в готельному господарстві	4
Особливості організації приміщень усіх груп в підприємствах готельного господарства	7
Технічні нормативні вимоги щодо організації приміщень в готелях	10
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕНЬ ЖИТЛОВОЇ ТА НЕЖИТЛОВОЇ ГРУПИ В ГОТЕЛЬНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ «..НАЗВА»	13
2.1. Загальна характеристика готелю «...»	13
2.2. Аналіз організації житлових і нежитлових приміщень в готелі «...» ..	17
2.3. Впровадження сучасних технологій та інновацій у процесі обслуговування в готелі «...»	21
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАДАННЯ НОВОЇ ПОСЛУГИ НА ІННОВАЦІЙНІЙ ОСНОВІ В ГОТЕЛІ «...»	25
ВИСНОВКИ	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	31
ДОДАТКИ	34

Приклади бібліографічних описів для списку використаних джерел
**ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне
 посилання. Загальні вимоги та правила складання»**

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Книги: Один автор	<ol style="list-style-type: none"> 1. Величко В. В. Організація рекреаційних послуг: навч. посіб. / Харків. нац. унт міськ. госп-ва. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2013. 202 с. 2. Бичківський О. О. Міжнародне приватне право: конспект лекцій. Запоріжжя: ЗНУ, 2015. 82 с. 3. Горбунова А. В. Управління економічною захищеністю підприємства: теорія і методологія : монографія. Запоріжжя: ЗНУ, 2017. 240 с. 4. Гурська Л. І. Релігієзнавство: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: ЦУЛ, 2016. 172 с.
Два автори	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мартиненко З. Е., Макар І. В. Управління підприємством: теоретико-методичні засади: монографія. Харків : Щедра садиба плюс, 2017. 296 с. 2. Палеха В. І., Карпова П. В. Менеджмент організацій: навч. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2015. 120 с. 3. Білоус С. І., Корнійчук В. П. Філософія освіти: навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2016. 176 с. 4. Мороз І. С., Василенко Н. Ю. Маркетинг: конспект лекцій. Київ : Молодь, 2016. 102 с. 5. Вердіна С. А., Волков А. А. Контролінг: навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 131 с. 6. Вердіна С. А., Волков А. А. Контролінг: навч. посіб. Вид. 3-тє., переробл. та допов. Херсон, 2017. 212 с.

Три автори	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тарнавська Г. Я., Марценюк Н. С., Герасимова Т. М. Фінанси: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2017. 412 с. 2. Пустовенко В. В., Максименко І. Л., Яким А.С. Безпека життєдіяльності : монографія. Харків: ХНПУ, 2017. 348 с.
Чотири автори	<ol style="list-style-type: none"> 1. Інновації : навч. посіб. / Гуревич Д. Т., Чекан О. С., Грибан О. М., Макарова В. В. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 389 с. 2. Вища математика: конспект лекцій / Ткачук Т.С. та ін. Київ, 2015. 82 с.
П'ять і більше авторів	<ol style="list-style-type: none"> 1. Операційний менеджмент : підручник / С. М. Поплавська та ін. Київ: ЦУЛ, 2011. 267 с. 2. Охорона праці : навч. посіб. / О. І. Подольська та ін. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2017. 264 с. 3. Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України: станом на 10 жовт. 2017 р. / К. І. Мягченко та ін.; за заг. ред. І. М. Ливанова. Київ : ЦУЛ, 2017. 428 с.
Автор(и) та редактор(и)/упорядники	<ol style="list-style-type: none"> 1. Веретенко В. В. Міжнародний маркетинг : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Марценюка. Київ, 2015. 374 с. 2. Бутенко М. П., Качур В. П., Петренко С. В. Психологія : навч. посіб. / за ред. М. П. Дутко. Київ : ЦУЛ, 2017. 332 с.
Без автора	<ol style="list-style-type: none"> 1. 30 років історичному факультету: історія та сьогодення (1986-2016): ювіл. вип. / під заг. ред. В. В. Черепані. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 340 с. 2. Етнографія : конспект лекцій / за заг. ред. В. І. Гарапка; уклад. А. І. Гарапка. Київ: ЦУЛ, 2018. 320 с. 3. Міжнародні відносини: монографія / за ред. М. А. Березовського. Київ: ЦУЛ, 2016. 162 с. 4. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. / за ред.: П. О. Бедрія, О. О. Петренка. Одеса: ОНУ, 2015. 306 с. 5. Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України / за заг. ред. Т. А. Тарнавського. Київ : ЦУЛ, 2016. 186 с. 6. Підготовка фахівців у ВНЗ в умовах реформування вищої освіти: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Мукачєво, 4-5 жовт. 2018 р. Мукачєво: МДУ, 2018. 226 с.

	<p>7. Освіта в Україні: виклики модернізації: зб. наук. пр. / редкол.: П. М. Марценюк (відп. ред.) та ін. Київ : Ін-т всесвітньої історії НАН України, 2017. 319 с.</p> <p>8. Товарознавство / упоряд. В. Олексик. Київ, 2014. 804 с.</p>
Багатотомні видання	<p>1. Енциклопедія рослин / редкол.: І. М. Деркач та ін. Київ : ЦУЛ, 2016. Т. 8. 812 с.</p> <p>2. Бюджетна система України: історія, стан та перспективи : у 3 т. / Акад. прав. наук України. Львів : Право, 2012. Т. 2: Бюджетний менеджмент / заг. ред. Ю. П. Бубряка. 476 с.</p> <p>3. Кучеренко Н. П. Казначейська справа: в 6 т. Київ: Право, 2016. Т. 3: Контроль у системі Державного казначейства. 432 с.</p> <p>4. Дендрофлора України. В 12 т. Т. 2. Дикорослі та культивовані дерева і кущі. Вип. 1. Покритонасінні / Л.І. Перхоменко. Київ: Наукова думка, 2012. 200 с.</p>
Автореферати дисертацій	<p>1. Петров О. Г. Музикотерапія : автореф. дис.... канд. псих. наук : 12.00.06. Київ, 2009. 40 с.</p>
Дисертації	<p>1. Петрук Л. А. Дослідження статичного деформування складених тіл : дис.... канд. фіз.-мат. наук : 01.02.04. Львів, 2004. 140 с.</p> <p>2. Винниченко О. М. Контроль соціально-економічного розвитку промислових підприємств : дис.... д-ра екон. наук : 08.00.04. Київ, 2018. 344 с.</p>
Законодавчі та нормативні документи	<p>1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2015. 98 с.</p> <p>2. Конституція України: станом на 1 жовтня 2017 р. / Верховна Рада України. Київ : Право, 2017. 93 с.</p> <p>3. Про вищу освіту : Закон України від 05.09.2016 р. № 2145-. Голос України. 2016. 27 верес. (№ 178-179). С. 10–22.</p> <p>4. Податковий кодекс України : Закон України від 19.05.2011 р. о 3393. Відомості Верховної Ради України. 2011. № 48-49. Ст. 536.</p> <p>5. Про освіту : Закон України від 01.07.2014 р. о 1556-. Дата оновлення: 28.09.2018. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/-1556-18 (дата звернення: 15.11.2018).</p>

	<p>6. Питання соціального забезпечення: Постанова Кабінету Міністрів України від 28.12.2017 р. № 1060. Офіційний вісник України. 2018. о 5. С. 430–443.</p> <p>7. Про інформування громадськості з питань євроатлантичної інтеграції України на 2019-2020 роки : Указ Президента України від 21.02.2018 р. № 43/2018. Урядовий кур'єр. 2018. 23 лют. (№ 35). С. 10.</p> <p>8. Про затвердження Вимог до оформлення кандидатської дисертації : наказ Міністерства освіти і науки від 12.01.2018 р. № 50. Офіційний вісник України. 2018. № 25. С. 139–141.</p> <p>9. Інструкція щодо порядку оформлення і ведення особових справ отримувачів усіх видів соціальної допомоги : затв. наказом М-ва. праці та соц. політики від 19.09.2006 р. № 156. Баланс-бюджет. 2006. 19 верес. (№ 18). С. 15–16.</p>
Архівні документи	<p>1. Лист Голови Спілки «Первоцвіт» Г. Ф. Петренка на ім'я Голови Ради Міністрів УРСР В. А. Поповича щодо реєстрації Статуту Спілки та сторінки Статуту. 14 грудня 1989 р. ЦДАГО України (Центр. держ. архів громад. об'єднань України). Ф. 1. Оп. 32. Спр. 2612. Арк. 63, 64 зв., 71.</p>
Патенти	<p>1. Зернозбиральний комбайн: пат. 25742 Україна: МПК6 C09K11/00, G01T1/28, G21H3/00. № 200701472; заявл. 12.02.07; опубл. 27.08.07, Бюл. №13. 4 с.</p> <p>2. Спосіб лікування гіперактивності у дітей: пат. 76509 Україна. № 2004042416; заявл. 01.04.2004; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1). 120 с.</p>
Препринти	<p>1. Марченко М. І., Кополович А. Д., Яким Б. М. Про точність визначення радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль: Ін-т з проблем безпеки АЕС НАН України, 2006. 7, 1 с. (Препринт. НАН України, Ін-т проблем безпеки АЕС; 06-1).</p>
Стандарти	<p>1. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. Чинний від 2010-02-18. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація).</p>

	<p>2. ДСТУ SO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (SO 6107-1:1996, Т). Чинний від 2005-04-01. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 181 с.</p> <p>3. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (SO 4:1984, ; SO 832:1994,). На заміну ДСТУ3582-97; чинний від 2013-08-22. Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. 15 с. (Інформація та документація).</p>
Каталоги	<p>1. Історична спадщина України : кат. вист. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В. Г. Короленка; уклад.: Л. І. Петров, О. В. Олійник. Харків, 2000. 64 с.</p> <p>2. Пам'ятки історії та мистецтва Закарпатської області: кат.-довід. / авт. упоряд.: М.Петрик та ін.; Упр. культури Закарпат. обл-держадмін., Закарпат. іст. музей. Ужгород, 2003. 160 с.</p>
Бібліографічні покажчики	<p>1. Боротьба з злочинністю: нагальна проблема сучасності : бібліогр. покажч. Вип. 3 / уклад.: О. В. Куріпта, відп. за вип. Н. М. Щур; Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2017. 60 с.</p> <p>2. Іван Марченко : біобібліогр. покажч. / уклад. В. Петрик. Львів : Вид. центр ЛНУ ім. І. Франка, 2003. 356 с. (Українська біобібліографія ; ч. 9).</p>
<p>Аналітичний бібліографічний запис Складова частина видання (глави, розділу, статті) розділовий знак «дві навскісні риски» («//») можна замінювати крапкою, а відомості про документ (його назву), виділяти шрифтом (наприклад, курсивом).</p>	
Частина видання: книги	<p>1. Петренко М. А. Міжнародне право та роль Конституційного Суду України// Максим Петренко: право як буття вченого : зб. наук. пр. до 60- річчя проф. М. А.</p> <p>2. Петренко / упоряд. та відп. ред. Ю. О. Волошин. К., 2009. С. 477–493.</p> <p>3. Якса А. П. Економічна політика держави. Двадцять п'ять років з економічним правом : вибрані праці. Харків, 2017. С. 205–212.</p> <p>4. Корнійчук Т. О. Методи активізації навчально-пізнавальної діяльності. Педагогіка : навч. посіб. / за заг. ред. Т. О. Корнійчука. Київ, 2017. С. 195–197.</p>

Частина видання матеріалів конференцій (тези доповіді)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лалак Н. В. Шляхи підвищення мотивації молодших школярів до навчання // Анотовані результати науково-дослідної роботи інституту педагогіки за 2011 рік : збірник тез повідомлень. Київ, 2012. С.202–203. 2. Максименко Д. В. Методи оперативної діагностики виробничої діяльності підприємства //Зростання ролі бухгалтерського обліку в сучасній економіці : збірник тез та доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 21 лютого 2013 р.) / відповід. за випуск Мельничук Б.В. Київ, 2013. С.331–335. 3. Цехмістров І. І., Перець І.П. Про бюджет. Дослідження проблем в Україні очима молодих вчених: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 3-4 берез. 2016 р. Запоріжжя, 2016. С. 50–53.
Частина довідкового видання	<ol style="list-style-type: none"> 1. Павлик І. М. Право інтелектуальної власності. Великий енциклопедичний юридичний словник / ред. Ю. С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 683. 2. Дичківська І.М. Інноваційні педагогічні технології.Основи педагогіки освіти : словник термінів / за ред.: Т. О. Дмитрука, В. К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54–55. 3. Попович Н.І. Початкова освіта // Педагогічна енциклопедія. Київ, 2003. Т. 5. С. 699.
Частина видання: продовжуваного видання	<ol style="list-style-type: none"> 1. Куцінко Т. О. Адміністративне законодавство України: реалії та перспективи формування // Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки. Запоріжжя, 2017. о 1. С. 36–46. 2. Безруков С. А., Хмельов А. А. Дослідження циліндричних оболонок. Вісник Запорізького національного університету. Фізико-математичні науки. Запоріжжя, 2015. о 3. С. 153–159. 3. Хорошилова С. А., Малафіїк Л. О., Хмельов А. А. Моделювання складеної конструкції за допомогою матриць типу Гріна. Проблеми обчислювальної механіки і міцності конструкцій. Дніпропетровськ, 2012. Вип. 19. С. 212–218.
Частина видання: періодичного ви-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кучеренко О. О. Конституційні права людини і громадянина // Часопис Київського університету права. 2007. № 4. С. 88–92. 2. Коваль Л., Коваль П. Переваги дистанційної роботи. Урядовий кур'єр. 2017. 1 листоп. (№ 205). С. 5.

дання (журналу, газети)	3. Bletskan D. I., Glukhov K. E., Frolova V. V. Electronic structure of 2H-SnSe ₂ . Semiconductor Physics Quantum Electronics & Optoelectronics. 2017. № 18, № 2. P. 109-118.
Електронні ресурси	<p>1. Україна очима дітей: фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryd=15725757& (дата звернення: 15.11.2017).</p> <p>2. Хміль А. А. Функції державної служби за законодавством України // Юридичний науковий електронний журнал. 2017. №5. С. 115–118. URL: http://lsej.org.ua/5_2017/32.pdf.</p> <p>3. Хміль І. О. Шляхи подолання правового нігілізму в Україні. Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки. Запоріжжя.</p> <p>4. Куцкір Я. С., Махно Б. А., Борислав С. Г. Трансформація науково-педагогічної системи України протягом 90-х років ХХ століття: період переходу до ринку. Наука та інновації. 2016. Т. 12, № 6. С. 6–14. DOI:https://doi.org/10.15407/scin12.06.006.</p>

* **Примітка.** За зразок оформлення списку джерел для курсової роботи використано Приклади оформлення списку використаних джерел, відповідно до ДСТУ 8302:2015 / Наук. б-ка Нац. юрид. ун-ту ім. Ярослава Мудрого; уклад. О. І. Самофал. Харків, 2017. URL: <http://library.nlu.edu.ua/biblioteka/sait/ nauka/gost/spisok-DSTU.pdf> (дата звернення: 27.09.2024).

*Довідкова інформація для формування
змісту курсової роботи у формі проекту*

Проектування концепції підприємства сфери гостинності

Таблиця Г.1

Концепція готелю (приклад)

Ознаки концепції	Характеристика
Назва готелю	Столичний
Місце розміщення та поштова адреса	м. Київ, Дарницький район, вул. Дніпровська набережна, 49 тел.: +38 (044) 275-34-35 email: zapsi @info.com.ua website: www. zapsi.com.ua
Підпорядкованість	Приватне підприємство
Відстань від засобів прибуття/вибуття	Відстань від метро – 7 хв; аеропорту – 37 хв; залізничного вокзалу – 28 хв.
Засоби сполучення	Метро, автобус, таксі
Ознаки концепції	Характеристика
Споруда готелю. Дизайнерський стиль.	Будівля виконана в стилі модерн зі скла і бетону
Рівень комфорту	3*
Кількість номерів, в т.ч.:	60
Апартаменти	1
Люкс	2
Стандартний одномісний	15
Стандартний двомісний	42

Продовження таблиці Г.1

Кількість місць в готелі	105
Спеціалізація готелю	Бізнес-готель
Контингент споживачів	Вітчизняні та іноземні туристи з середніми та високими доходами
Асортимент додаткових послуг готелю	<p>Room servise – замовлення сніданків, обідів і вечерь в номер</p> <p>Послуга Будильник</p> <p>Трансфер</p> <p>VIP – обслуговування в аеропорту</p> <p>Парковка, що охороняється</p> <p>Замовлення і доставка квитків на різні види транспорту</p> <p>Послуги хімчистки</p> <p>Послуги масажу</p> <p>Послуги салону краси, фітнес-центра, сауни</p> <p>Безкоштовний доступ до мережі Інтернет, Wi-Fi в номерах і гостьових зонах</p> <p>Бізнес-послуги:</p> <p>Ксерокс, сканер, конференц-зала</p> <p>Отримання і відправка електронної пошти</p>
Концепція просування послуг	<p>1. Бізнес-пакет:</p> <p>При бронюванні номерів категорії люкс не менше ніж на дві доби – знижка 10%.</p> <p>У пакет входить:</p> <p>безкоштовний трансфер з аеропорту (вокзалу) в готель або у зворотній бік;</p> <p>цілодобовий доступ в мережу Інтернет і Wi-Fi;</p> <p>10-ти відсоткова знижка в ресторані;</p> <p>користування VIP – сауною 1 годину з 20-ти відсотковою знижкою та розслабляючий масаж.</p>

Продовження таблиці Г.1

	<p>2. Пакет вихідного дня:</p> <p>При бронюванні номерів не менше, ніж на 2 доби з п'ятниці по понеділок надається спеціальна знижка у розмірі 30% на проживання. Знижка поширюється на номери категорії стандарт і люкс.</p> <p>Весільний пакет:</p> <p>бенкет;</p> <p>фото;</p> <p>номер люкс зі знижкою 30%;</p> <p>шампанське, фрукти;</p> <p>номери для гостей;</p> <p>сніданок в номер зі знижкою 15%.</p>
Цінова концепція	Гнучка цінова політика. Програма лояльності постійним споживачам.
Дохід від реалізації послуг розміщення	
Дохід від реалізації додаткових послуг	
Інше ¹	

Примітка до табл. Г.1

¹ При розробці концепції готелю обов'язково врахувати мінімальні вимоги до готелю відповідної категорії, що містяться в ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелю».

**Концепція закладів ресторанного господарства
при готелі (приклад)**

Ознаки концепції	Характеристика
Тип і назва закладу ресторанного господарства	Ресторан «Столичний»
Особливості ЗРГ	Комплексний
Кількість місць у комплексному закладі ресторанного господарства	136 місць, в т.ч. ресторан – 79 місця, бар – 10; кафе – 31; буфет -6; буфет (кімната) для персоналу – 10 місць.
Клас ресторану і бару	Перший
Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва. Використання інноваційних технологій
Кулінарне спрямування	Українська та європейська кухні
Методи обслуговування споживачів	В ресторані і барі – обслуговування офіціантами, в інших закладах – самообслуговування
Форми обслуговування офіціантами	В ресторані за способом розрахунку: з попереднім розрахунком за сніданок; з розрахунком після прийняття їжі – під час обіду і вечері; змішаним – під час бенкету; за формою організації: під час сніданку – бригадна форма; в інший час – індивідуальна форма обслуговування офіціантами. В барі – з наступним розрахунком з барменом.
Форми самообслуговування	В кафе – з наступним розрахунком; буфеті – безпосереднім з буфетником; в буфеті для персоналу – безготівковим наступним розрахунком
Дизайнерський стиль	В ресторані – використані засоби українського мистецтва для оформлення зали; в інших закладах – стиль модерн, ф'южн

Продовження таблиці Г.2

Додаткові послуги	Дитяча кімната; Реалізація квітів; Пакування продукції тощо
Вхід до ресторану	З готелю та з вулиці
Режим роботи закладу	З 7 ⁰⁰ до 24 ⁰⁰
Обслуговування в номері	З 7 ⁰⁰ до 24 ⁰⁰
Організація дозвілля та ділових заходів	Наявність естрадного та танцювального майданчика; фонова музика; конференц-зала
Приміщення для споживачів	Гардероб, чоловіча та жіноча туалетні кімнати з приміщенням для миття рук, торгові зали
Товарооборот ЗРГ	
Дохід від реалізації послуг ЗРГ	
Інше ¹	

Примітка до таблиці Г.2

¹ При розробці концепції закладів ресторанного господарства при готелі обов'язково врахувати мінімальні вимоги, що містяться в ДСТУ 4281::2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та ГОСТ 30523-97. «Услуги общественного питания. Общие требования», а також рекомендовані послуги, що містяться в ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелю».

*Довідкова інформація для формування змісту курсової
роботи у формі проєкту*

**Проєктування асортименту послуг на
підприємстві сфери гостинності**

Таблиця Д.1

**Асортиментна структура основних готельних
послуг трьохзіркового готелю**

Категорія номеру	Кількість одиниць ¹	Кількість спальних місць, од. ²	Одноразова місткість, місць ³	Максимальний коефіцієнт попиту на номери ⁴	Максимальна кількість зайнятих місць в день
1	2	3	4	5	6= 4×5
Апартаменти	1	2	2	0,55	1,1
Люкс	2	2	4	0,60	2,4
Стандартний одномісний ⁵	15	1	15	0,75	11,3
Стандартний двомісний ⁵	42	2	84	0,75	63
Разом	60		83		77,8

Примітка до табл. Д.1

¹ Визначається у відповідності до запланованої асортиментної політики готелю.

² Визначається у відповідності до рекомендованих вимог до різних типів номерів готелів ДБН.В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі, с. 39.

³ Максимальний коефіцієнт попиту визначається в ході дослідження в аналогічних засобах розміщення.

⁴ Одноразова місткість: $4 = 2 \times 3$.

⁵ Перша категорія номерів.

**Послуги з харчування в закладах ресторанного господарства
при готелі 3-х зіркового на 105 місць**

Послуги харчування	Частка місць до місткості готелю, % ¹	Кількість місць, P	Обертання місця (без сніданку), раз h _{об} ²	Загальний попит, осіб
1	2	3	4	5
Для гостей (без сніданку)				486
Ресторану	75	79	3	237 ³
Бару	9,5	10	4	40
Кафе	15	16	5	80
Буфету	5	6	9	54
Сніданок в ресторані				78 ⁴
Для працівників				76 ⁵
Буфет (кімната) для харчування персоналу	10	10	7,6	76
Разом				488

Примітка до табл. Д.2:

¹ Частка місць до місткості готелю згідно з наказом Міністерства економіки України № 1111 від 12.10.2009 р. «Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства» та ДБН.В.2.2-20:2008. Будинки і споруди.

² Орієнтовні значення обертання місць.

Загальний попит в закладах ресторанного господарства розраховується за формулою:

$$N = P \times h_{об} = 79 \times 3 = 237 \text{ осіб.}$$

⁴ Туристи, що поселяються в готелі, одержують сніданок.

⁵ Згідно з рекомендаціями ВТО співвідношення між кількістю місць в готелі 3-х зіркового та чисельністю персоналу становить 1 : 0,8. Якщо в готелі 105 місць, то чисельність персоналу становитиме: 105×0,8 = 84 особи. При явочному коефіцієнті 0,9 явочна чисельність працівників становить 76 осіб (84×0,9).

Формування попиту на додаткові послуги готелю, осіб (приклад)

Послуги	Коефіцієнт попиту серед споживачів готелю	Кількість споживачів серед проживаючих в готелі, осіб ¹	Коефіцієнт попиту серед місцевого населення	Кількість споживачів серед місцевого населення, осіб ³	Загальний попит, осіб
1	2	3	4	5	6=3+5
Сауна	0,15 ¹	12 ²	0,015	16 ⁴	28
Більярдна	0,12	9	0,01	10	19
Послуги міжнародного телефонного зв'язку	0,1	8	0,001	1	9
Бізнес-центр	0,2	16	0,005	5	21
Пральня	0,3	23	0,008	8	31
Хімчистка	0,3	23	0,015	16	39
Перукарня	0,1	8	0,002	2	10
Каса квитків на транспорт	0,15	12	0,02	20	32
Інші					

Примітка до таблиці Д.3:

¹ Коефіцієнт попиту у проживаючих в готелі.

² Кількість споживачів серед проживаючих в готелі розрахована шляхом множення їх кількості, визначеної в таблиці 1.11, на коефіцієнт попиту, вказаний в стовпчику 2 таблиці: $78 \cdot 0,15 = 12$ осіб.

Якщо кількість місцевого населення в радіусі 1,5 км 15570 осіб, частота користування послугами – 2 рази на місяць, то потенційний місячний попит становитиме – $15570 \cdot 2 = 31140$ осіб; відповідно денний попит становитиме – $31140 / 30 = 1038$ осіб. При коефіцієнті попиту на послуги сауни, що дорівнює 0,015, фактична денна кількість споживачів цієї послуги серед місцевого населення становитиме $1038 \cdot 0,015 = 16$ осіб.

Структура послуг проживання в готелях різних категорій

Номери	Кількість місць	Відсоток номерів до загальної кількості у готелях різної категорії, %				
		*****	****	***	**	*
Президентський апартамент	1(2)	Не більше 5				
Апартамент	2	Не більше 5	Не більше 5	Не більше 5		
Дуплекс, люкс	2	Не більше 5	Не більше 5	Не більше 5		
Люкс	2 та більше				Не більше 5	Не більше 3
Напівлюкс, студіо	2	Не більше 3	Не більше 5			
Номер першої категорії	1(2)	Не менше 50			Не більше 5	Не більше 7
Номер першої категорії	2		Не менше 60	Не менше 70		
Номер першої категорії	1		Не менше 20	Не менше 20		
Номер другої категорії	2				Не менше 25	Не менше 20
Номер третьої категорії	3				Не менше 50	Не менше 60

¹ Таблиця складена згідно ДБНУ В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.

Рекомендовані послуги для готелів різних категорій¹

№	Вимога	Категорія готелю				
		*	**	***	****	*****
1	Ванні кімнати або душові: ванни або душові кабінки, туалетна кабіна, умивальник із дзеркалом та поличкою для туалетних речей, гачки для одягу кошики для сміття з вогнетривкого матеріалу	0	0			
2	ІХ Приміщення для надавання послуг харчування Ресторан, бар, кафе, їдальня, закусошна – щонайменше один об'єкт із вищеперерахованих		0			
3	Ресторан або кафе: кількість сидячих місць не менша ніж 75 % від кількості місць в готелі			0		
4	Ресторан, кілька залів, окремі кабінети: кількість столів не менша ніж 75 % від кількості номерів; клас обслуговування – не нижчий за «вищий»				0	0
5	Банкетний зал(и), можливо такий(-і), що можна трансформувати у конференц-зал				0	0
6	Бар				0	0
7	Додатковий бар у зоні приймання					0
8	Окреме приміщення для харчування персоналу				0	0
9	Х Додаткові приміщення для надавання інших послуг Зал універсальний для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою (для мотелів необов'язково)			0	0	0
10	Бізнес-центр з телефаксом, копіювальною технікою, комп'ютерами, під'єднаними до інтернету				0	0

Продовження таблиці Д.5

11	Приміщення для біологічного відновлювання організму та занять спортом: 1) плавальний басейн, сауна, тренажерний зал, солярій, масажна, спортивний зал – щонайменше два об'єкти з вищеназваного (обов'язково для готелів ***, розташованих у курортно-рекреаційній зоні); 2) плавальний басейн			о	о	0
12	Медичний кабінет					0
13	Перукарня першої чи другої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094 (якщо кількість номерів більша ніж 50)			о		
14	Перукарня вищої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094				о	0
15	Кімната побутового обслуговування	о	о	о	о	
16	Камера схову (цілодобово)	о	о	о	о	0
17	Магазини та торговельні кіоски (з продажу сувенірів, парфюмерно-косметичної, тютюнової продукції, газет, журналів та іншої поліграфічної продукції)			о	о	0
18	XI Послуги Служба приймання: цілодобово	о	о	о	0	о
19	Швейцар				0	о
20	Піднесення багажу (з машини в номер і з номера в машину) цілодобово 1) на прохання; 2) обов'язково			о	0	о
21	Прибирання номера покоївкою 1) щоденно; 2) контролюючи його стан протягом дня	о	о	о	0	о
22	Організування зустрічей та проводів (в аеропорту, на вокзалі тощо)				0	о
23	Викликання таксі	о	о	о	о	о

Продовження таблиці Д.5

24	Оренда (прокат) автомобіля				о	о
25	Паркування автомобіля персоналом готелю та подання з гаража (зі стоянки) до під'їзду автомобіля гостя					о
26	Бронювання квитків на різні види транспорту			о	о	о
27	Бронювання і (або) продаж квитків до театру та на інші розважальні заходи		о	о	о	о
28	Туристичні послуги (туристична інформація, екскурсії, гіді-перекладачі тощо)			о	о	о
29	Прокат спортивного та відпочинкового інвентарю для готелів, розташованих у курортно-рекреаційній зоні			о	о	о
30	Викликання швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги	о	о	о	о	о
	XII Послуги харчування					
31	Надавання сніданків			о	о	о
32	Робота принаймні одного бару цілодобово				о	о
33	Обслуговування в номері					
	1) з 7.00 год до 24.00 год;			о		
	2) цілодобово				о	о

Примітка до додатку Д.5

¹ ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів, с. 9-10

*Довідкова інформація для формування змісту
курсової роботи у формі проекту*

Проектування доходу підприємства сфери гостинності

Таблиця Е.1

Тарифний план засобу розміщення (приклад)

Сезони	Діапазон ціни за категорією номеру, грн.				
	Стандартний	Бізнесклас	Студіо	Люкс	Апартаменти
Високий					
Середній					
Низький					

Таблиця Е.2

Тарифний план ресторану (приклад)

Вид послуги харчування	Діапазон цін у, грн.			
	конкурентів			Досліджуваному Підприємстві
	№1	№2	№3	
Ресторан:				
Сніданок				
Обід				
Вечеря				
Кафе				
і т.д.				

**Розрахунок обсягу реалізації основних послуг готелю
за місяць 20__ року (перший рік роботи)**

Категорія номера	Кіль- кість номерів	Однора- зова міс- ткість, місць	Кіль- кість днів роботи в рік, діб	Максима- льна пропу- скна спро- можність готелю, лю- дино/діб	Середній рівень викори- стання номе- рів, % ¹	План реалізації но- мерів, лю- дино/діб
1	2	3	4	5=3x4	6	7=5x6/100
Апартаменти	1	2	365	730	55	402
Люкс	2	4	365		60	
Стандарт двомісний	42	84	365		75	
Стандарт одномісний	15	15	365		75	
Разом	60	105	-			

**Визначення планового доходу (виручки) від реалізації послуг
проживання в готелі 4 зірки на плановий рік (приклад)**

Категорія та місткість номеру	Одноразова місткість, місць	Максимальна пропускна спроможність готелю за рік, л/д ¹	Середній коефіцієнт використання номерів	План реалізації номерів, місць	Планові середні тарифи за проживання., \$ ²	Розрахунковий дохід за рік, тис.\$	Сума знижок за рік, тис. \$	Плановий дохід (виручка) за рік, тис. \$ ⁶
1	2	3	4	5	6	7=5×6/1000	8	9=7-8
Апартамент 1-2 місний	2	730	0,6	438	350	153,3		153,3
Категорія та місткість номеру	Одноразова місткість, місць	Максимальна пропускна спроможність готелю за рік, л/д ¹	Середній коефіцієнт використання номерів	План реалізації номерів, місць	Планові середні тарифи за проживання., \$ ²	Розрахунковий дохід за рік, тис.\$	Сума знижок за рік, тис. \$	Плановий дохід (виручка) за рік, тис. \$ ⁶
Люкс, 2-місний	10	3650	0,6	2190	250	547,5		547,5
Напівлюкс, 2-місний	12	4380	0,5	2190	180	394,2		394,2
Стандартний номер, 2-місний	35	12775	0,4	5110	140	715,4	5,72 ⁴	709,68

Продовження таблиці Е.4

Стандартний номер, 1-місний	24	8760	0,3	2628	120	315,36	6,31 ⁵	309,05
Разом	85	30295	0,414	12561	169,3 ³³³³	2125,76	12,03 ⁷	2113,73

Примітка до табл. Е.4:

¹ Максимальна пропускна спроможність готелю розраховується за формулою:

$$E = \sum E_i \times D, \quad (1.1)$$

де E – загальна пропускна спроможність готелю, людино-діб; E_i – пропускна спроможність номерів i-х категорій, людино-діб; D – кількість робочих днів за рік.

² Встановлені в ході маркетингового дослідження цінової політики конкурентів.

³ Середній тариф за проживання дорівнює: гр.7/ гр.5 = \$169,3 або у грн. (по курсу Нацбанку).

⁴ Знижка постійним клієнтам розраховується при умові, що її одержують 10% мешканців готелю в розмірі 8%: гр. 7*10%/100%*8%/100%

⁵ Знижка туристичним фірмам розраховується при умові, що її одержують 10% мешканців готелю (завдяки посередництву турфірми) в розмірі 20%(згідно з договором комісії): гр. 7* 10%/ 100%*20%/100%.

⁶ Дохід (виручка) від експлуатації номерного фонду у 20__році у національній валюті при курсі \$ = ?? грн дорівнює __тис. грн..

⁷ Сума комерційних знижок 12,03 тис. доларів або __тис. грн.; у відсотках до доходу X %

Розрахунок одноденного товарообігу залу ресторану на 50 місць

З 7 ⁰⁰ до 10 ⁰⁰ (шведська лінія)	
Кількість відвідувачів, осіб	75
Середня вартість харчування, тис. грн.	0,10
Роздрібний товарооборот, тис. грн.	7,5
В т.ч. закупні товари (20%)	1,5
З 11 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰	
Кількість відвідувачів, осіб	150
Середня вартість купівель, тис. грн.	0,17
Товарооборот, тис. грн.	25,5
Персональні знижки (20 чоловік по 20%)	0,68
Товарооборот, тис. грн.	24,82
В т.ч. закупні товари (35%)	8,69
З 12 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ (бенкет на 50 осіб.)	
Кількість відвідувачів, чол.	50
Середня вартість купівель, тис. грн.	0,2
Товарооборот, тис. грн.	10,0
Персональні знижки (20 чоловік по 20%)	0,8
Товарооборот, тис. грн.	9,2
В т.ч. закупні товари (50%)	2,8
Разом	
Одноденний товарооборот залу ресторану, тис. грн.	41,52
В т.ч. закупні товари	12,99
Товарооборот обслуговування в офісах, тис. грн. (додаткова послуга)	5,1 0,8
В т.ч. закупні товари	
Оптовий товарооборот (реалізація продукції власного виробництва закладам роздрібної торгівлі)	
Разом одноденний товарооборот ресторану, тис, грн.	46,62
В т.ч. закупні товари	13,79

**Визначення планового обсягу роздрібного
товарообороту по ЗРГ на ___рік**

№ з/п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту, тис. грн	
		за день ¹	річний ²
1.	Продукція власного виробництва	32,83	11982,95
2.	в тому числі податок на додану вартість (ПДВ)	4,77	1741,05
3.	Закупні товари	13,79	5033,35
4.	в тому числі ПДВ	2,00	730,00
5	<i>Плановий роздрібний товарооборот (п.1+п.3)</i>	46,62	17016,3
6.	<i>В тому числі плановий роздрібний товарооборот без ПДВ (п.5-п.2-п.4)</i>	39,85	14545,25

Примітка до табл. Е.6:

¹ Дані за день розраховані в таблиці 1.5.

² Річний обсяг товарообороту розрахований по формулі :

$$T = T_1 \times D, \quad (1.2)$$

де T і T_1 – річний товарооборот та товарооборот за день, тис. грн.; D – кількість робочих днів за рік (365 днів).

³ Податок на додану вартість розраховують за формулою:

$$\text{ПДВ} = T \times h_{\text{ПДВ}}, \quad (1.3)$$

де $h_{\text{ПДВ}}$ – коефіцієнт ПДВ до товарообороту ($32,83 \times 0,1453 = 4,77$ тис. грн).

Рівень максимальної (граничної) націнки по типах та класах закладів ресторанного господарства в складі роздрібного товарообороту без ПДВ

Види продукції у закладах ресторанного господарства	Рівень націнки, %			
	Класи ЗРГ			
	Без ділення на класи	Люкс	Вищий	Перший
1. Продукція власного виробництва:		55-75	50-70	45-60
1.1. Ресторан (ресторан-бар, нічний клуб)				
1.2. Бар (нічний клуб, пивна зала)		60-75	60-70	50-60
1.3. Кафе спеціалізоване (кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон)	40-60			
1.4. Кафетерій	40-50			
1.5. Закусочна	30-50			
1.6. Їдальня	30-45			
1.7. Кіоск	25-50			
1.8. Буфет	35-55			
2. Закупні товари	25-30	30	25	25

**Планування суми комерційного доходу,
вартості придбання сировини і закупних товарів
закладу ресторанного господарства на 20__ рік**

№ пор.	Найменування продукції	Товарооборот без ПДВ, тис. грн.	Середній відсоток націнки в складі товарообігу без ПДВ, %	Сума комерційного доходу ЗРГ, тис. грн	Вартість придбання сировини і закупних товарів, тис. грн
1	2	3	4	5=3×4/ 100%	6=3-5
1.	Продукція власного виробництва				
2.	Закупні товари				
Разом за рік					

Примітка до табл. Е.8:

Загальний дохід підприємства розраховується по формулі :

$$V_{on} = V_{np} + V_{зрг} + V_{дн} + V_{ін},$$

де V_{on} – планова сума доходу (виручки) від операційної діяльності; V_{np} – дохід від реалізації послуг розміщення гостей; $V_{зрг}$ – дохід від реалізації послуг закладів ресторанного господарства; $V_{дн}$ – дохід від надання додаткових платних послуг; $V_{ін}$ – дохід від іншої операційної діяльності.

Зведений план доходу (виручки) від операційної діяльності готелю на 20__ рік

№	Показники	Одиниця виміру	Плановий рік	Питома вага, %
1.	Дохід від реалізації послуг розміщення гостей	тис. грн.		
2.	Дохід від реалізації послуг закладів ресторанного господарства	тис. грн.		
3.	Дохід від реалізації додаткових платних послуг	тис. грн.		
4.	Дохід від іншої операційної діяльності	тис. грн.		
5.	Загальна сума доходу від операційної діяльності	тис. грн.		
6.	Сума податку на додану вартість ¹	тис. грн.		
7.	Туристичний збір ²	тис. грн.		
8.	Загальна сума чистого доходу від операційної діяльності	тис. грн.		

Примітка до табл. Е.9 :

¹ Сума податку на додану вартість розраховується за формулою: $p \cdot 5 \cdot 17\% / 117\%$.

² Туристичний збір розраховується за формулою: $p \cdot 1 \cdot 1\% / 101\%$.

*Довідкова інформація для формування змісту
курсвої роботи у формі проєкту*

Проектування об'єкту готельно-ресторанного господарства

Таблиця Ж.1

**Місткість закладів ресторанного господарства за категоріями готелів
(Витяг з ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі)**

Заклад ресторанного господарства ¹	Мінімальна кількість місць, % місткості готелю, за категоріями готелів ²				
	*	**	***	****	*****
Ресторан	–	60	75	90	95
Кафе	50	25	15	10	10
Їдальня	50	–	–	–	–
Буфет	10	10	5	5	–
Бар:					
при вестибюлі	1	1	1,5	2	3
на жилomu поверсі	–	–	5	10	10
при басейні	–	–	–	1	1
при сауні	–	–	–	2	2
при спорткомплексі	–	–	–	3	3
при зальному комплексі	–	–	3	3	5

Примітка до додатку Ж.1:

¹ Розташовані в готелях заклади ресторанного господарства проектують відкритими (загальнодоступними, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де розташований готель) та закритими, які обслуговують лише проживаючих.

² Рекомендована місткість закладів ресторанного господарства крім їдалень для персоналу. У готелях категорій **–***** слід передбачати заклади ресторанного господарства для персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% – в їдальнях, 2% – у буфетах, у готелях категорії * – відповідно 20 і 10%.

Відстань між обладнанням

Вид обладнання	Відстань, м (не менше)
Механічним обладнанням і стіною	0,4
Окремими одиницями обладнання	0,7
Центрами картоплеочисних машин в разі паралельного розташування	0,8
Посудомийною машиною(з боку обслуговування) і стіною	1,0
Жаровими кондитерськими шафами	0,6
Спеціалізованою жаровою апаратурою	0,5
Центрами харчоварильних котлів	1,5
Мармітами (з боку обслуговування) і робочими столами або стіною	0,9
Паралельно розміщеними мармітами	1,8
Стіною і допоміжним обладнанням	0,05
Стіною і допоміжним обладнанням біля вікон	0,2
Допоміжним обладнанням	0,1

Таблиця Ж.3

**Орієнтовні значення оборотності місць
у залі закладу ресторанного господарства протягом дня**

Тип закладу	Денна оборотність місця, разів
Ресторан	2-3
Їдальня	3-4
Бар	4-6
Кафе	4-6
ПШО	7-11

Ширина проходів у виробничих цехах

Ширина проходів	Відстань, м, (не менше)
Між лініями допоміжного обладнання в разі двобічного розташування робочих місць	1,3
Між лініями допоміжного обладнання в разі одnobічного розташування робочих місць	1,0
Стіною і робочим місцем чистильника овочів	0,8
Між механізованими лініями в разі знімання продуктів з конвеєра	2,5
З торців конвеєра	0,8-1,0

Ширина проходів у залах, м (не менше)

Прохід	Тип ЗРГ			
	Їдальня	Ресторан	Кафе	ПШО
Основний	1,35	1,5	1,2	1,2 (1,6)
Додатковий:				
для розподілу потоків споживачів	1,2	1,2	0,9	0,9 (1,1)
для проходу до окремих місць	0,6	0,6	0,4	0,4 (0,8)

Експлікація приміщень ресторану на ... місць при готелі ...

Назва приміщення	Площа, м²
Для відвідувачів	
...	
Виробничі	
...	
Складські	
...	
Адміністративно-побутові	
...	
Технічні	
...	
Корисна площа (сума площ усіх приміщень закладу за ДБН – Скор.)	

Примітка до табл. Ж.8: розміщення об'єкта готельно-ресторанного господарства на земельній ділянці має відповідати ДСТУ 4269, ДБНВ.2.2-9. ДБНВ.2.2-15. ДБНВ.І. І-7 і 9.30.

Структурно-технологічна схема холодного цеху

Технологічна лінія	Процес	Обладнання
Приготування салатів	Підготовка інгредієнтів	Стіл виробничий, ваги
	Нарізання	Овочерізка, бачок для відходів
	Охолодження	Холодильна шафа
	Заправляння	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий
Технологічна лінія	Процес	Обладнання
Приготування холодних закусок з м'яса, птиці та риби	Обчищення	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий
	Охолодження	Холодильна шафа
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий, ваги
Приготування солодких страв	Підготовка інгредієнтів	Стіл виробничий, ваги
	Збивання	Збивальна машина
	Охолодження	Холодильна шафа
	Нарізання	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий

Визначення устаткування та площі холодного цеху

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	0,49
Стіл виробничий	СПР	3	1200	800	2,88
Ванна мийна	1BMP	1	600	600	0,36
І т.д.					

Площі номерів готелів різних типів.

Вимоги до різних типів номерів готелів (рекомендовані)

Категорії готелів	Назва номерів	Типи номерів			% номерів кожного типу	Типи санвузлів ¹⁾	
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ² , не менше		Основний	Додатковий
*****	Президентський апартамент ²⁾	3 та більше	1(2)	30	Не більше 5	А	Г
	Апартамент ²⁾	2 та більше	2	45		Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		Б	Г
	Напівлюкс, студіо	1	2	25	Не більше 35	В	-
	Номер I категорії	1	1(2)	14	Не менше 50	В	-
	Номер I категорії	1	2	16		В	-

Продовження таблиці Ж.9

****	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	50	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		В	Г
	Напівлюкс, студіо	1	1	16		В	-
	Номер I категорії	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер I категорії	1	2	15	Не менше 60	В	-
***	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	40	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30		В	Г
	Номер I категорії	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер I категорії	1	2	14	Не менше 70	В	-
**	Люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30	Не більше 5	В	Г
	Номер I категорії	1	1(2)	9(12)		В	-
	Номер II категорії	1	2	12	Не менше 25	Г	-
	Номер III категорії	1	3	16	Не менше 50	Г	-
*	Люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30	Не більше 3	В	Г
	Номер I категорії	1	1(2)	8	Не більше 7	В	-

Продовження таблиці Ж.9

Номер II категорії	1	2	12	Не менше 20	Г	-
Номер III категорії	1	3	14	Не менше 60	Г	-

¹⁾Види санвузлів та їх обладнання:

А. Унітаз, умивальник, біде, ванна або джакузі, душ, рушникосушитель, тепла підлога, фен, телефон, площею не менше 7,5 м².

Б. Унітаз, умивальник, ванна, душ, рушникосушитель, площею не менше 6,5 м².

В. Унітаз, умивальник, ванна або душ, рушникосушитель, площею не менше 3 м².

Г. Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м².

²⁾З вітальнею не менше 16 м².

Примітка. Поверхові загальні санвузли на житлових поверхах, а також санвузли у громадських зонах готелів та мотелів слід проектувати за розрахунком на кожні 100 місць не менше: для чоловіків - один унітаз, один пісуар, для жінок - два унітази.

**Площі приміщень приймально-
вестибюльної групи (рекомендовані)**

Приміщення	Міст- кість, місць	Площа приміщень, м ² , не менше, і залежно від категорії готелю					Примітки
		*	**	***	****	*****	
1	2	3	4	5	6	7	8
Вестибюль	50	36	45	50	60	70	
	100	70	90	90	100	120	
	300	150	210	210	300	330	
	500	-	300	300	350	400	
	800	-	-	400	480	560	
	1000	-	-	-	600	-	
2 Бюро прийому і ре- єстрації	50	6	8	10	10	12	При вестибюлі
	100	8	10	12	12	14	
	300	10	10	12	12	14	
	500	-	12	12	14	16	
	800	-	-	12	12	16	
	1000	-	-	-	14	-	
3 Бюро бронювання	50	-	-	-	8	8	При вестибюлі
	100	-	-	8	8	8	
	300	8	8	10	10	10	
	500	-	8	10	10	10	
	800	-	-	10	10	10	
	1000	-	-	-	10	-	

Продовження таблиці Ж.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	
	500	-	8	8	8	8	
	800	-	-	8	10	10	
	1000	-	-		10	-	
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	
	500	-	8	8	8	8	
	800	-	-	14	14	16	
	1000	-	-	-	16	-	
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	
	500	-	6	10	14	14	
	800	-	-	14	14	14	
	1000	-	-	-	14	-	
7 Кімната чергового адміністратора	50	-	-	-	12	16	
	100	8	8	8	12	16	
	300	8	8	8	12	16	
	500	-	8	8	12	20	
	800	-	-	12	16	20	
	1000	-	-	-	16	-	

Продовження таблиці Ж.10

8 Сейфова	50	-	-	-	-	-	При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків
	100	-	6	6	8	8	
	300	6	8	8	8	8	
	500	-	8	8	8	12	
	800	-	-	8	8	12	
	1000	-	-	-	8	-	
9 Швейцарська і приміщення носильників	50	-	-	-	-	-	Поблизу головного входу
	100	-	6	6	8	8	
	300	-	6	6	8	10	
	500	-	6	8	10	12	
	800	-	-	8	10	12	
	1000	-	-	-	10	-	
10 Камера схову	50	6	8	8	8	8	
	100	8	10	10	10	10	
	300	10	12	12	12	12	
	500	-	16	16	16	16	
	800	-	-	16	16	20	
	1000	-	-	-	20	-	
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	
	500	-	8x2	8x2	8x2	8x3	
	800	-	-	8x3	8x3	8x4	
	1000	-	-	-	8x3	-	

Продовження таблиці Ж.10

12 Приміщення поси- льних	50	-	-	8	8	8	
	100	-	8	8	8	8	
	300	-	8	8	8	12	
	500	-	8	8	12	12	
	800	-	-	12	12	16	
	1000		-	-	12	-	
13 Відділення зв'язку	50	-	-	-	12	12	
	100	12	12	12	12	12	
	300	12	12	12	12	24	
	500	-	12	12	24	30	
	800	-	-	24	30	42	
	1000	-	-	-	42	-	
14 Телефонний перего- ворний пункт міжмісь- кого зв'язку	50	-	4	4	8	8	Допускається встановлення телефонів- автоматів. У го- телях категорій **** і ***** перед- бачається супут- никовий зв'язок
	100	4	4	8	8	8	
	300	8	8	8	12	12	
	500	-	8	12	12	16	
	800	-	-	12	16	16	
	1000	-	-	-	16	-	
15 Відділення банків, пункт обміну валюти	500-1000						Допускається ро- зміщення в бюро обслуговування з відповідним ско- роченням площ
16 Бюро обслуговування (включаючи кабінет за- відуючого, операційний зал, кімнату перекладів, стенографів, машбюро, бюро множильної техні- ки, каси тощо)	50-100						Допускається су- міщення з бізнес- центром

Продовження таблиці Ж.10

17 Гардероб	500-1000						3 розрахунку обслуговування до 10 % проживаючих і гостей
18 Приміщення порт'є	50-1000						При застосуванні системи "Порт'є"
19 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
20 Приміщення для багажних візків	100-1000	3 розрахунку 3 м ² на 100 проживаючих у готелі, але не менше 3 м ²					За відсутності багажного вестибюля і підносиць багажу
21 Комора прибирального інвентаря	50-1000	3 розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ²					Обладнати раковиною і трапом
22 Медпункт	50	-	-	-	-	14	
	100	-	14	14	14	26	
	300	-	14	14	26	26	
	500	-	14	26	26	42	
	800	-	-	26	36	42	
	1000	-	-	-	36	-	
23 Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах		За розрахунком на кожні 100 місць не менше: для жінок – два унітази, для чоловіків – один унітаз, один пісуар					

**Склад і площі основних та допоміжних приміщень
фізкультурно-оздоровчого призначення (рекомендований)**

Приміщення	Площа, м ² , не менше, для місткості готелю, місць					
	50	100	300	500	800	1000
1 Спортивний зал	-	-	108 (9 м х 12 м)	216 (12 м х 18 м)	432 (18 м х 24 м)	648 (18 м х 36 м)
2 Приміщення при спортзалі:						
а) спорядна;	-	-	12	18	30	36
б) кімната інструктора;	-	-	8	8	12	8+12
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	-	-	18х2	24х2	30х2	36х2
г) кімната медсестри;	-	-	8	12	12	16
д) господарська комора	-	-	4	4	6	8
3 Зал тренажерів	36	42	64	72	-	-
4 Приміщення при залі тре- нажерів:						
а) зберігання і ремонт тре- нажерів;	8	10	12	16	-	-
б) кімната інструктора;	8	8	8	8	-	-
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	12х2	16х2	18х2	24х2	-	-
г) господарська комора	4	4	6	8	-	-
5 Плавальний басейн (ванна)	-	-	17х8 м	25х9 м	25х12 м	25х9м
6 Приміщення при басейні:	За розрахунком					
а) технічні приміщення;						
б) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	-	-	20х2	30х2	40х2	50х2

Продовження таблиці Ж.11

в) кімната відпочинку;	-	-	8	12	12	12
г) кімната медсестри;	-	-	12	12	12	12x2
д) комора водного інвентаря;	-	-	4	6	8	8
е) господарська комора	-	-	4	6	6	8
7 Сауна:						
а) без басейну ¹⁾ (у складі роздягальні, мийної, парильної, бара, кімнати відпочинку);	-	20	30	50	80	100
б) те саме з басейном	-	-	70	90	110	130
¹⁾ Допускається замінити або доповнювати східною або іншими видами лазень, склад яких уточнюється завданням на проектування.						

Таблиця Ж.12

Склад і площі групи адміністративних приміщень готелів

Приміщення	Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць						Примітки
	50	100	300	500	800	1000	
1 Кабінет директора	12	12	16	20	24	30	Для категорій **** і ***** допускається збільшення на 20 %
2 Кімната відпочинку	-	-	12	12	12	12	Для категорій вище ***
3 Санвузол	-	-	-	3	6	6	Для категорій вище ***; 6 м ² – з душовою
4 Приймальня	-	8	12	12	16	20	
5 Кабінет заступників директора	12	12	14	16	16	20	

Продовження таблиці Ж.12

6 Кімната головного інженера (техніка)	-	8	12	14	16	20	За наявності посад
7 Кімната завгоспа	10	12	12	16	16	18	
8 Кімната коменданта	-	-	8	10	10	12	За наявності посад
9 Відділ кадрів	-	-	12	16	24	36	
10 Архів	8	12	16	20	24	30	
11 Бухгалтерія, у тому числі:	16	22	30	38	44	54	
а) кабінет головного бухгалтера;	-	-	8	12	14	16	
б) робочі приміщення;	12	16	16	20	24	30	
в) каса	4	6	6	6	6	8	
12 Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:							
а) кабінет начальника;	-	-	8	10	12	14	
б) робочі приміщення	-	12	12	16	20	24	
13 Відділ праці і зарплати	-	-	12	16	20	24	За наявності посад
14 Відділ матеріально-технічного постачання	-	-	8	10	12	14	За наявності посад
15 Множильне (машинописне) бюро	-	-	8	8	12	16	
16 Кабінети начальників служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції і кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.)	-	-	8	8	12	16	За наявності посад

Продовження таблиці Ж.12

17 Клас підвищення кваліфікації персоналу	-	-	-	36	36	36	
18 Зал зборів	-	-	60	80	120	150	Допускається проведення загальних зборів у їдальні персоналу й у приміщеннях зального комплексу
19 Санвузли з умивальниками у шлюзах	За розрахунком на 50% денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків						

Таблиця Ж.13

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів (рекомендований)

Приміщення	Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць						Примітки
	50	100	300	500	800	1000	
1	2	3	4	5	6	7	8
1 Центральний диспетчерський пост, у тому числі:							
а) машинний зал;	-	-	-	За розрахунком			
б) операційний зал;	-	-	12	18	24	30	
в) пожежний пост;	За розрахунком, але не менше 15 м ²						
г) ремонтна майстерня;	-	-	-	12	12	16	
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	6	8	10	14	18	22	
е) диспетчерська ліфтів	-	-	-	-	-	8	

Продовження таблиці Ж.13

2 Комп'ютерний центр	-	-	-	18	24	30	
3 АТС:	За технічними умовами оператора комунікаційної мережі						
4 Вузол зв'язку, у тому числі:	12	14	72	80	110	134	
а) радіовузол;	6	8	8	8	8	16	
б) телестудія;	-	-	30	30	42	42	Категорії *** і вище
в) ремонтна майстерня;	6	6	12	16	20	24	
г) склад техніки;	-	-	6	6	12	12	
д) кімната персоналу;	-	-	8	8	12	12	
е) служба часофікації;	-			-	-	8	
ж) служба відеопроєкції;	-	-	8	12	16	16	За наявності систем
5 Центральна білизняна, у тому числі:							У готелях категорій ** і вище
а) відділення чистої білизни;	12	16	20	24	30	42	слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни
б) відділення брудної білизни;	6	8	12	16	20	30	
в) приміщення розбирання брудної білизни;	6	8	8	12	12	12	При відділенні брудної білизни
г) майстерня лагодження білизни;	4	4	6	6	8	12	
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	-	-	-	8	10	12	
е) розвантажувальний майданчик	-	-	6	6	6	8	За відсутності пральні постільної білизни в готелі

Продовження таблиці Ж.13

6 Служба дезінфекції	-	-	6	5	6	8	
7 Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:							
а) побутові приміщення;	6	6	8	12	12	16	
б) склад прибирального інвентаря;	-	4	4	6	8	10	
в) склад видаткових засобів;	-	4	6	8	10	12	
г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	За розрахунком					За наявності озеленення і дорожньо-паркової зони	
8 Майстерні, у тому числі:	40	60	106	140	156	212	
а) електротехнічна;	8	8	12	16	24	30	
б) сантехнічна;	-	8	12	16	24	30	
в) слюсарна;	8	8	12	16	30	42	
г) КВП і А;	-	8	12	16	30	42	
д) торговельного і технологічного обладнання;	-	-	12	24	36	48	
е) теслярна;	16	16	30	36	42	48	
ж) малярна;	8	12	16	16	24	30	
к) кімната художника	-	-	-	10	14	18	
9 Складські приміщення, у тому числі:							У готелях категорій **** і ***** слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни

Продовження таблиці Ж.13

а) резервний склад білизни;	6	8	12	16	20	30	
б) склад драпірувань;	-	6	8	10	12	16	
в) матеріально-технічні склади;	20	30	40	50	70	90	
г) склад видаткових матеріалів;	12	16	20	24	30	40	
д) склад меблів;	20	30	50	70	90	110	
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	За розрахунком						Розміщують, як правило, поблизу ремонтних майстерень
ж) склад лакофарбових матеріалів;	Розраховується на зберігання не більше 50 кг						Зі здійсненням необхідних протипожежних заходів
з) склад пиломатеріалів	16	20	24	30	40	60	
10 Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	За розрахунком						Згідно зі СНиП 2.09.04
11 Пральня	За розрахунком						Згідно з ДБН В.2.2- 11
12 Господарські	1 – 2 на поверх із розрахунку 3 м ²						

**Рекомендований склад і розрахункова кількість відвідувачів
функціональних груп клубного комплексу ДБНВ.2.2-16-2005**

Найменування примі- щень	Кількість відвідувачів, ¹⁾ люд.					
	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7
Загальна місткість клубної частини	75	150 (175) ²	300 (350) ²	600 (675) ²	900 (1000) ²	1200
Група приміщень для відпочинку та розваг						
Загальна місткість групи у тому числі:	25	50	100	200	300	400
Вітальня	15	20	30	30	40	50 (20+30)
відеобар (буфет)	10	10	20	20	30	-
Відеокафе	-	-	-	-	-	50
танцзал (дискотека)	-	-	-	100	160	200
зали ігрових автоматів та атракціонів	-	10	20	20	25	30
вітальня-ігрова настільних або комп'ютерних ігор	-	6	10	10	20	25
Більярдна	-	4	10	10	15	20
дитяча ігрова	-	-	10	10	15	25
Лекційно-інформаційна група приміщень						
Загальна місткість групи у тому числі:	25	50	100	200	300	400
відеокомплекс (відеозал, відеокабіни, відеотека)	10	25	30	30	30	50
аудиторія (кінозал)	-	-	-	60	110	150
зал святкувань та обрядів	-	-	40	40	50	50

Продовження таблиці Ж.14

виставочний зал (музей)	-	-	-	30	50	90
навчальний кабінет (бізнес-клас)	15	20	20	30	30	30
бібліотека, <u>тис. од. Зберігання</u>	-	2	3	6	25	25
місць у чит залі	-	5	10	10	30	30
Гуртково-студійна група приміщень						
Загальна місткість групи: у тому числі:	25	50	100	200	300	400
гуртки універсального призначення	25	30	10	10	20	30
за інтересами	-	20	10	30	30	50
сценічна студія (хорові, театральні-драматичні, оркестрові, музично-виконавські, хореографічні та циркові гуртки)	-	-	40	90	130	150
технічна студія (технічні та ін.)	-	-	10	30	40	60
художня студія (образотворчого мистецтва, художніх промислів та ремесел, національних традицій та етнографії)	-	-	30	40	60	80
кінофотостудія	-	-	-	-	20	30
Група фізкультурно-оздоровчих приміщень						
Загальна місткість групи в тому числі:	-	25	50	75	100	-

Продовження таблиці Ж.14

зал для групових занять загальнофізичною підготовкою (включаючи ігри з м'ячем)	-	-	25	25	25	-
зал для занять ритмічною або оздоровчою гімнастикою	-	15	15	25	25+15	-
ігрова настільного тенісу	-	4	4	4	8	-
зал боротьби	-	-	-	15	15	-
тренажерна кімната	-	6	6	6	12	-
<p>1) Допускається перерозподіляти місткість приміщень у межах кожної групи.</p> <p>2) У дужках дана місткість клубного комплексу разом з групою фізкультурно-оздоровчих приміщень.</p>						

*Довідкова інформація для формування змісту
курсової роботи у формі проекту*

**Проектування штату працівників та організаційної структури
управління готельного-ресторанного закладу**

Таблиця И.1

**Структура професійного забезпечення роботи готелів України
в середньому на одне підприємство***

Працівники	*в середньому на один готель, %				
	мале під- приємство	1- зірковий	2- зірковий	3- зірковий	4-5- зірковий
Керівники	8,2	3,8	3,1	2,3	1,7
Менеджери	2,7	3,1	3,8	3,2	2,6
Порт'є/ адміністратори	20,0	9,1	7,6	6,4	5,1
Економісти	1,8	2,0	1,9	1,5	1,1
Маркетологи	0,9	1,1	1,8	1,7	1,2
Бухгалтери	7,3	6,5	5,1	3,8	2,9
Працівники відділу ка- дрів	1,8	1,8	1,2	1,0	0,6
Інженерно-технічні працівники	3,6	12,4	10,2	8,7	14,8
Покоївки	31,8	28,5	24,8	19,8	13,0
Господарники	7,3	11,1	10,6	9,6	8,9
Працівники рестора- нів/барів	14,5	16,9	26,4	37,4	39,9
Медичний персонал	0,0	0,0	0,1	0,7	0,7
Інші категорії праців- ників	0,0	3,6	3,5	4,0	7,6

Штатний розпис готелю «Х»

Виконавці	За розрахунком		Рекомендаціями ВТО	
	Осіб	Відсоток,%	Відсоток,%	Осіб
Керівники	1,5	2,6	1,7	1
Менеджери	4,5	7,9	2,6	1,6
Порт'є / адміністратори	4	7,0	5,1	3,1
Економісти	0,5	0,9	1,1	0,7
Маркетологи	0,5	0,9	1,1	0,7
Бухгалтери	1,5	2,6. Д	2,9	1,7
Працівники відділу кадрів	0,5	0,9	0,6	0,4
Інженерно-технічні працівники	3	5,3	14,8	8,9
Покоївки	8	14,0	13,0	7,8
Працівники РГ	24	40,0	39,9	23,9
Інші	9	15,8	8,3	4,9
Разом	57	100	100	60

Приклад штатного розпису готелю на плановий рік

№	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор	1
2	Заступник директора	1
3	Бухгалтер-економіст	1
4	Бухгалтер-касир	1
5	Інженер з техніки безпеки і охорони праці	1
6	Спеціаліст з реклами, PR, і HR	1
	Разом	6
Виробничий персонал		
1	Завідувач виробництвом.	1
2	Кухар 6 р	1
3	Кухар 5 р	1
4	Кухар 4 р	3
5	Кухар 3 р	2
5	Помічник кухаря	1
6	Метрдотель	2
7	Бармен	2
8	Офіціант	8
9	Завідуюча номерним фондом	1
10	Покоївка	8
11	Адміністратор (порт'є)	4
12	Комірник	1
13	Мийник посуду	2

Продовження таблиці И.3

14	Прибиральники виробничих приміщень	2
	Разом	39
Допоміжний персонал		
1	Електромонтер (столяр) 4 р	1
2	Механік з ремонту устаткування	1
3	Охоронець	4
4	Швейцар	2
5	Посильний	2
6	Швачка	1
7	Прачка	1
8	Спортивний тренер	1
9	Масажист	1
10	Лікар	1
11	Паркувальник	2
	Разом	17
	РАЗОМ по закладу	62

Кількість штатного персоналу до кількості місць в готелі

Показник	Категорія готелю				
	Одно-зірковий	Дво-зірковий	Три-зірковий	Чотири-зірковий	П'яти-зірковий
Коефіцієнт співвідношення кількості штатного персоналу до одного місця в готелі	0,4	0,6	0,8	1,2	2

Примітка до табл. И.4: наприклад, якщо в готелі 4-х зірковому 50 місць, то загальна кількість працівників становитиме 60 осіб (1,2×50). Працює 60 осіб, то в службі ресторанного господарства зайнято 24 особи (60×40 / 100).

Таблиця И.5

Розрахунок чисельності покоївок, які працюють у першу зміну

Кількість кімнат та місць у номері	Кількість номерів у готелі	Норма часу обслуговування одного номеру, годин	Загальні витрати часу, годин ¹	Чисельність покоївок, осіб ²
Люкс	1	2,67	2,67	0,43
Апартамент	5	2,67	13,35	2,21
Одномісних стандартних	6	1,14	6,84	1,11
Двомісних стандартних	13	1,23	15,99	2,58
Тримісних	5	1,45	7,25	1,17
Разом	30	-	42,86	7,5

Норми чисельності робітників при роботі у другу та третю зміни

Для готелів категорій **_**** (2-4 зірки)		Для готелів категорії * (одна зірка)	
Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників, осіб	Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників, осіб
До 100	2-3,5	До 100	2-3
101-150	3,5-5	101-150	3-1
151-250	5-7,5	151-250	4-6
251-350	7,5-10	251-350	6-8
351-500	10-14	351-500	8-11
501-700	14-20	501-650	11-15
701-900	20-26	651-800	15-19
901-1100	26-34,5	801-1000	19-24
1101-1400	34,5-40	1001-1200	24-29
1401-1700	40-46	1201-1400	29-34
1701-2000	46-54	1401-1600	34-39
2001-2400	54-69	1601-1800	39-44
2401-2800	69-80	1801-2000	44-50
2801-3200	80-92	2001-2200	50-56
3201-3700	92-106	2201-2400	56-59
3701-4200	106-122		
4201-4900	122-140		
4901-5600	140-161		
5601-6350	161-185		

**Нормативна чисельність працівників служби
приймання і розміщення**

Начальник відділу (служби), адміністратор, портьє.

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників, осіб				
	до 100	101-200	201-800	801-1500	1501 та більше
	Нормативна чисельність працівників, осіб				
Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)					
До 100	3-5				
101-200	5-6	6-8			
201-500	6-8	8-10			
501-1000		10-13	13-15		
1001-1500			15-17	17-19	
1501-2000			17-20	20-23	
2001-3000			23-25	25-28	28-31
3001-5000				28-31	31-35
5001 та більше					35-39
Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)					
До 100	3-3,5				
101-200	3,5—4				
201-500	4-5	5-5,5			
501-1000		5,5-7	7-7,5		
1001-1500			7,5-8	8,5	
1501-2000			8,5	9	
2001-3000			9	9,5-10	
3001 та більше				11	12-13

**Нормативна чисельність кастелянок,
для готелів категорій *-**** (1-4 зірки)**

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників на добу, осіб
До 200	1-1,5
201-400	1,5-2,5
401-700	2,5-4
701-1000	4-5,5
1001-1300	5,5-7
1301-1600	7-8
1601-1900	8-9
1901-2200	9-11
2201-2500	11-13
2501-2800	13-14,5
2801-3100	14,5-17
3101-3300	17-18
3301-3600	18-20
3601-3900	20-22
3901-1200	22-23,5
4201-4500	23,5-25
4501-4800	25-27
4801 та більше	27-31

**Нормативна чисельність комірників у камері схову
для готелів категорій *-**** (1-4 зірки)**

Кількість місць у камері схову	Нормативна чисельність робітників у зміну, осіб
До 100	1
101-150	1-1,5
151-200	1,5-2
201-250	2-2,5
251-300	2,5-3

**Нормативна чисельність комірників складу матеріальних
цінностей для готелів категорій *-**** (1-4 зірки)**

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників на добу, осіб
До 500	1
501-1000	1-1,5
1001-1500	1,5-2
1501-2200	2-2,5
251-300	2,5-3

**Нормативи чисельності робітників з технічного
обслуговування та поточного ремонту будівель готелів**

Покрівельник з покрівель рулонних, сталевих, штучних матеріалів, маляр будівельний, облицювальник-плиточник, облицювальник синтетичними матеріалами, тесляр, паркетник, скляр, штукатур, електрогазозварювальник

Загальна площа будівлі готелю, м²	Нормативна чисельність робітників на добу, осіб
Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)	
До 11000	1-1,5
11001-14400	1,5-2
14401-18700	2-2,5
18701-24300	2,5-3
24301-31500	3-4
31501-41000	4-5
41001-53000	5-6,5
53201-69200	6,5-8
69201-89900	8-11
89901-116800	11-14
116801-152100	14-18
152101-198300	14-18
198301-257200	23-30
Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)	
До 14000	1-1,5
14001-18100	1,5-2
18101-23700	2-2,5
23701-30600	2,5-3
30601-40300	3-3,5

Продовження таблиці И.11

40301-52800	3,5-4
52801-68100	4-4,6
68101-88900	4,6-6
88901-115300	6-7
115301-150100	7-10
150101-195900	10-13

Таблиця И.12

Нормативна чисельність робітників з обслуговування та ремонту устаткування для готелів категорій *-** (1-4 зірки)**

Загальна площа будівлі готелю, м²	Нормативна чисельність робітників на добу, осіб
До 4000	2-4
4001-6000	4-6
6001-10000	6-9,5
10001-15000	9,5-13
15001-20000	13-17
20001-25000	17-24
25001-35000	24-29
35001-50000	29-38
50001-65000	38-47
65001-80000	47-58
80001-95000	58-70
95001-120000	70-85
120001-150000	85-105
150001-190000	105-130
190001-230000	130-160
230001-270000	160-190
270001 та більше	190-230

Нормативна чисельність теслярів

Для готелів категорій **_**** (2-4 зірки)		Для готелів категорії * (одна зірка)	
Кількість місць у готелі	Нормативна чи- сельність робіт- ників, осіб	Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників, осіб
До 300	1	До 300	1
300-500	1,5-2	301-400	1-1,5
500-800	2-2,5	401-600	1,5
800-1100	2,5-3,5	401-600	1,8-2
1100-1500	3,5-4,5	801-1000	2-2,5
1501-1900	4,5-6	1001-1000	2,5-3
1901-2400	6-7,5	1001-1300	2,5-3
2401-3000	7,5-9,5	1301-1600	3-1
3001-3900	9,5-12		
3901-4800	12-16		
4801-6000	16-19		

Таблиця И.14

Співвідношення чисельності робітників

Технічна служба	Співвідношення чисельності робітників, %
Служба вентиляції і автоматики	27
Електросилове господарство	33
Служба сантехніки	40
Разом	100

Нормативна чисельність гардеробників

Кількість місць у гардеробі	Нормативна чисельність працівників у зміну, осіб
До 100	1
101-200	1-1,5
201-500	1,5-2
501-700	2-2,5
701-1000	2,5-3,5

Таблиця И.16

**Нормативна чисельність працівників бухгалтерії
для готелів категорій *-**** (1-4 зірки), осіб**

Головний бухгалтер, заступник головного бухгалтера, бухгалтер, касир

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників, осіб			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
До 100	4	4-5		
101-300	4-5	5-6		
301-800	6-7	7-9		
801-1500		11-13	13-15	
1501-3000		13-15	15-17	17-19
3001-5000		15-19	19-22	22-26
5001 та більше				26-31

**Рекомендації щодо нормування праці персоналу
загального керівництва підприємств готельного
господарства і закладів ресторанного господарства**

Директор, заступник директора, головний інженер, заступник головного інженера, завідуючий корпусом (філією) готелю

Кількість місць . номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників, осіб			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
	Нормативна чисельність працівників, осіб			
Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)				
До 100	1-2	2-2,5		
101-300	2	3		
301-800	2-3	3-4		
801-1500		4-5	5-6	
1501-3000		5-6	6-7	8-9
3001 та більше		7-7,5	8,5	9-10
Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)				
До 100	1-1,5	2		
101-300	1,5-2	2,5		
301-800	2,5-3	3-4		
801-1500		4,5	5	
1501-3000		5	5,5	
3001 та більше			5,5-6	6,5-7

Чисельність працівників фінансово – економічного відділу

Начальник відділу, економіст (з планування, фінансової роботи)

.Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників, осіб			
	до 200 і 201-800	801-1500	1501 та більше	
	Нормативна чисельність працівників, осіб			
Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)				
До 1000	1	1-1,5		
1001-1500		1,5-3	3-3,5	
1501-3000			3,5-4	
3001-5000			4-7	7-8
5001 та більше				8-9
Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)				
До 1000	1	1-1,5		
1001-1500		1,5	1,5-2	
1501-3000			2-2,5	2,5-3
3001 та більше			3-3,5	3,5-4

Нормативна чисельність працівників відділу матеріально-технічного постачання і господарського обслуговування

Начальник відділу, товарознавець, завідуючий господарством, завідуючий складом, завідуючий центральним складом, експедитор з перевезення вантажів

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників, осіб			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
	Нормативна чисельність працівників, осіб			
Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)				
До 500	3	3-4		
501-1000	3-4	4-5		
1001-1500		5-6	6-7	
1501-3000		6-8	7-9	
3001-5000			9-11	11-12
5001 та більше			11-12	12-13
Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)				
До 500	1-1,5	1,5-2		
501-1000	2-3	3-3,5		
1001-1500		3,5-4	4-5	
1501-3000		4-5	5-6	
3001 та більше			6-7	7-9

**Нормативна чисельність працівників відділу комплектування
і підготовки кадрів для готелів категорій *-**** (1-4 зірки)**

Начальник відділу, інспектор з кадрів, інженер з підготовки кадрів

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
	Нормативна чисельність працівників, осіб			
До 1000	1-2	2-2,5		
1001-1500		2,5-3	3-3,5	
1501-3000		3-3,5	3,5-4	
3001-5000		3,5-4	4,5-5	5-7
5001 та більше			7-8	8-10

**Нормативна чисельність працівників відділу ремонтного
і енергетичного обслуговування для готелів категорій *-**** (1-4 зірки)**

Начальник відділу (служби, ділянки), інженер з ремонту (інженери всіх спеціальностей з ремонту різних видів устаткування та інших основних фондів), технік, майстер

Кількість місць номе- рного фонду	Середньооблікова чисельність працівників, осіб							
	до 15	16-30	31-50	51-70	71-100	101-150	151-200	201 та більше
	Нормативна чисельність працівників, осіб							
До 100	1-2	2-3						
101-300	2-3	3-5						
301-500		4-6	6-8					
501-1000			8-10	10-12				
1001-1500			10-12	12-14	14-16			
1501-3000			16-18	18-24	24-30			
3001-5000			24-32	32-40	40-48	48-56	56-64	
5001 і більше			32^0	40-48	48-56	56-64	64-72	72-80

Співвідношення працівників

№ пор.	Назва служби (групи)	Відсоток загальної чисельності ремонтних робітників
1	Електросилове господарство	5,9
2	Служба сантехніки	5,9
3	Служба вентиляції і автоматики	11,8
4	Служба слабких струмів	21,6
5	Служба ліфтів	19,6
6	Група ключового господарства	2
7	РСБУ	3,9
8	Центральний пульт управління	19,6
9	Підрозділ АСУ	9,8

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсової роботи з освітніх компонентів
«Організація готельного господарства»,
«Організація ресторанного господарства»,
«Технологія продукції ресторанного господарства»
для здобувачів вищої освіти ОР «бакалавр»
спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа»
та 242 «Туризм»

Видання друге, перероблене та доопрацьоване

Укладач:

Т. Є. Веселовська, кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка

ЕЛЕКТРОННЕ ВИДАННЯ

Підписано 10.03.2025. Формат 60x84/16. Гарнітура «Cambria».
Об'єм даних 1,89. Мб. Обл.-вид. арк. 3. Зам. № 1163.

Кам'янець-Подільський національний університет
імені Івана Огієнка,
вул. Огієнка, 61, м. Кам'янець-Подільський, 32300.
Свідоцтво серії ДК № 3382 від 05.02.2009 р.

Виготовлено в Кам'янець-Подільському національному
університеті імені Івана Огієнка,
вул. Огієнка, 61, м. Кам'янець-Подільський, 32300.