

**Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П. Драгоманова
“27” квітня 2016 р.

Протокол № 13

Проректор з навчально-
методичної роботи,

професор Вернидуб Р. М.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до написання та захисту бакалаврської роботи

освітнього рівня **бакалавр**
галузі знань **0101 Педагогічна освіта**
напряму підготовки **6.010104 Професійна освіта**
за профілем **«Готельно-ресторанна справа»**

**Київ
2016 рік**

УДК 378.016:640.4]:37.091.26

ББК 65.43 р30-286

М54

Рекомендовано до друку Вченою радою Національного педагогічного університету

імені М. П. Драгоманова

(протокол № 13 від 27 квітня 2016 року)

Укладачі: ЗУБАР НАДІЯ МИКОЛАЇВНА, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

ВОЛКОВА АЛІНА АНАТОЛІЇВНА, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права.

Рецензенти: ІСАЄНКО ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, доктор біологічних наук, професор, академік АНВШ України, завідувач кафедри освіти дорослих, декан факультету перепідготовки та підвищення кваліфікації НПУ імені М. П. Драгоманова;

КАЛАКУРА МАРІЯ МИХАЙЛІВНА, кандидат технічних наук, професор, завідувач кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

М54 «Методичні рекомендації до написання та захисту бакалаврської роботи» - навчально-методичний посібник, призначений для студентів ВНЗ, які навчаються за напрямом підготовки 6.010104 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа у Національному педагогічному університеті імені М. П. Драгоманова / Н. М. Зубар, А. А. Волкова. – К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016. – 34 с.

УДК 378.016:640.4]:37.091.26

ББК 65.43 р30-286

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016

© Зубар Н. М., Волкова А. А., 2016

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення про бакалаврську роботу	5
2. Основні етапи виконання бакалаврської роботи	6
3. Організація виконання бакалаврської роботи	7
4. Структура бакалаврської роботи та вимоги до виконання	9
5. Система оцінювання бакалаврської роботи	10
6. Загальні правила оформлення роботи	10
7. Методичні рекомендації до виконання бакалаврської роботи	13
Рекомендована література	17
Додатки	23

Вступ

Професійна готовність фахівців є передумовою ефективності їх діяльності після закінчення вищого навчального закладу. Вона допомагає молодому спеціалісту успішно виконувати свої обов'язки, правильно застосовувати знання, досвід, зберігати самоконтроль і знаходити своєчасно оптимальні рішення в складних непередбачуваних ситуаціях.

Визначальними критеріями при цьому є якість підготовки фахівців, їх адаптивність до сучасного європейського ринку праці, рівень інформатизації і сумісність отриманої кваліфікації на вузівському та після-вузівському етапах підготовки.

Здобуття кваліфікації фахівця підтверджується державною атестацією. Державна атестація здійснюється державною екзаменаційною комісією (ДЕК) відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) після виконання студентом вимог освітньо-професійної програми підготовки.

Нормативною формою державної атестації відповідно до освітньо-професійної програми підготовки напряму 6.010104 Професійна освіта за профілем «Готельно-ресторанна справа» регламентовано захист бакалаврської роботи.

У ході виконання бакалаврської роботи студент демонструє практичне використання теоретичних знань при вирішенні конкретних технологічних, організаційних та виробничих завдань.

У бакалаврській роботі втілюються результати наукових досліджень і досягнення науково-технічного прогресу, впроваджуються інноваційні технології у готельному та ресторанному господарстві.

Призначення даних методичних рекомендацій – надання основних вимог до бакалаврської роботи освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр».

1. Загальні положення про бакалаврську роботу

Бакалаврська робота – це кваліфікаційна робота, яка завершує виконання студентом навчального плану підготовки «бакалавра» і є самостійно виконаною науково-дослідною роботою, яка базується на результатах особистих досліджень, проведених студентом на підставі вивчення фундаментальних, гуманітарних, професійно-спрямованих дисциплін та виконання програми виробничої технологічної практики в закладах готельно-ресторанного господарства.

Метою бакалаврської роботи є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань, а також виявлення рівня професійно-психологічної готовності майбутнього фахівця щодо практичної діяльності при постановці та вирішенні конкретних задач.

Відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики в ході виконання бакалаврської роботи студент повинен виявити:

- ✓ здатність самостійного поглибленого володіння теоретичними знаннями і практичними навичками, здобутими в процесі навчального процесу підготовки за профілем «Готельно-ресторанна справа»;
- ✓ уміння працювати з законодавчими та нормативними документами, з літературними джерелами, аналізувати та узагальнювати їх;
- ✓ рівень формування готовності до практичної професійної діяльності, здатність забезпечити ефективність технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- ✓ спроможність моделювати технологічні процеси надання готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасного устаткування та комп'ютерних технологій;
- ✓ вміння самостійно приймати нестандартні оригінальні рішення, які спрямовані на ефективне забезпечення технологічного процесу виробництва і реалізації конкурентоспроможної продукції та послуг.

Виконання бакалаврської роботи надає змогу студенту закріпити навички

самостійної роботи та творчого пошуку, сприяє поглибленому аналізу та узагальненню матеріалів стосовно функціонування закладу готельно-ресторанного господарства, вмінню ставити перед собою конкретні задачі, вирішувати їх, робити висновки, творчо мислити і послідовно, лаконічно і аргументовано викладати прийняті рішення у письмовій формі, грамотно і оригінально виконувати графічні матеріали.

Бакалаврська робота вважається реальною за виконанням однієї з умов:

✓ тема роботи запропонована підприємством, виконується в його інтересах, а результати роботи прийняті до реалізації;

✓ з теми роботи опубліковані статті, тези, доповіді автора, рішення про публікацію, подана заявка на винахід, патент (до роботи додаються документи про впровадження результатів).

Бакалаврська робота виконується на матеріалах аналізу діючих закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням законодавчих і нормативних актів, діючих стандартів, санітарних норм і правил тощо за тематикою та структурою, які відображають професійні завдання освітньо-кваліфікаційної характеристики «бакалавра» з профілю «Готельно-ресторанна справа». Після успішного захисту бакалаврської роботи студенти отримують кваліфікацію «фахівець з готельного обслуговування» («фахівець із спеціалізованого обслуговування»).

2. Основні етапи виконання бакалаврської роботи

Підготовка виконання бакалаврської роботи передбачає такі основні етапи:

1. Вибір напрямку та теми дослідження, подання відповідної заяви і затвердження теми.
2. Визначення об'єкту, предмету, мети та завдань дослідження, складання календарного плану виконання та затвердження завдання на дипломну роботу.
3. Формування теоретико-методологічних основ проблеми, яка

досліджується, узагальнення існуючих концепцій, систематизація сучасних підходів вітчизняних та закордонних науковців.

4. Збирання фактичного матеріалу по об'єкту дослідження, поглиблений аналіз та оцінка показників, що характеризують предмет дослідження.
5. Обґрунтування напрямів та засобів вирішення проблеми, яка досліджується, обґрунтування доцільності їх впровадження.
6. Написання розділів бакалаврської роботи, подання його на ознайомлення керівнику, усунення недоліків та написання остаточного варіанту.
7. Оформлення бакалаврської роботи з застосуванням комп'ютерних технологій та отримання висновку у наукового керівника.
8. Попередній захист бакалаврської роботи на кафедрі.
9. Зовнішнє рецензування бакалаврської роботи.
10. Захист бакалаврської роботи у Державній екзаменаційній комісії.

3. Організація виконання бакалаврської роботи

Бакалаврську роботу студенти виконують на 4 курсі протягом 7 і 8 семестрів.

Тематика бакалаврської роботи розробляється випусковою кафедрою інженерної промислової інженерії і сервісу відповідно до вимог варіативної компоненти ОКХ напряму підготовки 6. 010104 (за профілем «Готельно-ресторанна справа»). Тематика щорічно переглядається та поновлюється (додаток А).

Студентові надається право самостійно обирати тему з рекомендованого переліку або запропонувати свою тему, але при обов'язковій наявності аргументованого обґрунтування доцільності її розробки. Після вибору теми студент подає заяву на ім'я завідувача кафедри (додаток Б). Протягом одного місяця від подання заяви на затвердження теми, студент за погодженням із науковим керівником, має право замінити тему або її уточнити. Для заміни або уточнення теми необхідно подати заяву на ім'я завідувача випускової кафедри

із підписом студента та його керівника. Після остаточного узгодження із науковими керівниками теми дипломних робіт розглядаються та обговорюються на засіданні випускової кафедри і затверджуються наказом по університету.

Бажаним є розробка теми на замовлення керівництва готельного підприємства. Це замовлення оформляється листом-замовленням (додаток В).. До керівництва бакалаврською роботою можуть залучатися провідні фахівці готельних підприємств, з якими укладені договори про співробітництво, що забезпечить виконання реальної роботи.

На період виконання бакалаврської роботи на кафедрі складається графік консультацій керівників, що сприяє послідовній роботі студентів.

Науковий керівник бакалаврської роботи:

- своєчасно і якісно розробляє тематику бакалаврської роботи з урахуванням наукової діяльності студентів;
- розробляє конкретне і достатньо повне завдання на бакалаврську роботу, рекомендує необхідну літературу і методичні рекомендації (додаток Г);
- контролює дотримання графіку виконання бакалаврської роботи;
- контролює відповідність змісту і оформлення бакалаврської роботи завданням, вимогам стандартів і рекомендаціям цієї методичної розробки;
- перевіряє частини роботи і завершений рукопис;
- готує висновок керівника бакалаврської роботи (додаток Д).

Студент при виконанні бакалаврської роботи повинен:

- обрати і узгодити з керівником тему, отримати завдання на бакалаврську роботу;
- самостійно виконувати бакалаврську роботу, використовуючи методичне та інформаційне забезпечення;
- систематично відвідувати консультації керівника роботи, сприймати зауваження та оперативно їх виконувати;
- подати дипломну роботу на перевірку керівнику не пізніше ніж за 30 днів до

захисту;

- підготувати відповіді на зауваження керівника роботи, або доопрацювати її;
- отримати позитивний висновок керівника, у завідувача кафедри – допуск бакалаврської роботи до захисту та направлення на рецензію;
- отримати зовнішню рецензію на бакалаврську роботу;
- підготувати доповідь про основні положення бакалаврської роботи;
- підготувати відповіді на зауваження рецензента;
- відповідно графіку захистити роботу на засіданні ДЕК, дотримуючись регламенту.

У разі невиконання календарного плану-графіку над роботою без поважних причин випускова кафедра приймає рішення про не допуск студента до подальшого виконання бакалаврської роботи, що оформляється протоколом кафедри.

Бакалаврська робота, рекомендована до захисту, направляється на зовнішнє рецензування (додаток Ж). Факультет готує подання голові державної екзаменаційної комісії щодо захисту бакалаврської роботи (додаток З).

У випадках, коли захист бакалаврської роботи визначається незадовільним, ДЕК встановлює, чи може студент подати на повторний захист ту саму роботу з доопрацюванням, чи зобов'язаний опрацювати нову тему, визначену випусковою кафедрою.

Студент, який не захистив бакалаврську роботу, допускається до повторного захисту протягом трьох років після закінчення вищого навчального закладу.

4. Структура бакалаврської роботи та вимоги до виконання

Бакалаврська робота повинна мати таку структуру:

- ✓ титульний аркуш (додаток Л);
- ✓ завдання на бакалаврську роботу студентові (додаток Ж);
- ✓ висновок керівника бакалаврської роботи та висновок кафедри (додаток К);

- ✓ анотація (додаток М);
- ✓ зміст (додаток Н);
- ✓ вступ
- ✓ розділи бакалаврської роботи
- ✓ висновки та пропозиції;
- ✓ список використаних джерел;
- ✓ додатки;
- ✓ графічні матеріали.

У перерахованому вище порядку бакалаврська робота переплітається. Подання голові державної екзаменаційної комісії щодо захисту бакалаврської роботи і рецензія не підшивається, а вкладається окремо в пояснювальну записку перед титульним аркушем.

Обсяг бакалаврської роботи не повинен перевищувати 100 сторінок машинописного тексту (без урахування додатків); обсяг графічного матеріалу має складати 2-3 аркушів формату А-4.

5. Система оцінювання бакалаврської роботи

У процесі визначення оцінки враховуються ряд важливих показників якості й оцінюється бакалаврська робота за 100-бальною системою (табл.1).

Таблиця 1

Система оцінювання бакалаврської роботи

№ з/п	Вид робіт	Кількість балів за вид робіт	Максимальна кількість балів
1.	Вступ	0-5	5
2.	Розділ 1	0-10	10
3.	Розділ 2	0-20	20
4.	Розділ 3	0-20	20
5.	Висновки та пропозиції	0-5	5
6.	Оформлення графічних матеріалів	0-10	10
	Захист бакалаврської роботи	0-20	20
	Всього		100

Переведення 100 бальної шкали оцінювання в 4-бальну та шкалу за системою ECTS здійснюється у такому порядку:

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	За шкалою ECTS
90 - 100	Відмінно	A
80-89	Добре	B
70-79		C
65-69	Задовільно	D
60-64		E
59-35	Незадовільно з можливістю повторного складання, необхідно виконати певну додаткову роботу для успішного складання	FX
34-1	Незадовільно з обов'язковим повторним курсом, повторне вивчення дисципліни	F

6. Загальні рекомендації щодо змісту основних розділів бакалаврської роботи

Вступ призначений для обґрунтування теми бакалаврської роботи, формулювання мети і завдань та містити: актуальність теми; мета і завдання дослідження; об'єкт і предмет дослідження; методологічні основи дослідження; практичне значення одержаних результатів; структура та обсяг роботи.

Актуальність теми. Шляхом критичного аналізу, аргументовано обґрунтувати актуальність та доцільність роботи для розвитку готельно-ресторанного господарства. Необхідно сформулювати сутність проблеми дослідження, вирішення конкретних часткових питань, що сприяють якісним змінам у отельно-ресторанному бізнесі, доцільність роботи, її відмінність в порівнянні з відомими розв'язаннями проблеми.

Коротко викласти зв'язок бакалаврської роботи з науковою темою кафедри та роль автора у виконанні цих науково-дослідних робіт.

Мета дослідження. Мета дослідження – це запланований результат, вона узгоджується з назвою бакалаврської роботи і повинна чітко вказувати, що саме прагне вирішити автор. Не слід починати формування мети за слів

«дослідження...», «вивчення...», оскільки вони вказують на засіб досягнення мети, а не на мету. Між метою і кінцевим результатом дослідження має бути тісний зв'язок. Досягнення мети відображається у висновках.

Мета бакалаврської роботи реалізується через конкретні завдання, які потрібно вирішити для цієї мети.

Завдання дослідження повинні розкривати мету і формуються переліком дій: «вивчити...», проаналізувати...», «встановити шляхи...», «обґрунтувати...», «визначити...», «виявити сутність...», «узагальнити...», «сформулювати пропозиції...» та інші. Вирішення завдань становитиме зміст розділів і підрозділів бакалаврської роботи. Це важливо, тому що назви таких розділів мають відповідати конкретним завданням і результатам дослідження.

Визначаючи об'єкт, треба знайти відповідь на запитання: що розглядається? Предмет визначає аспект розгляду, дає уявлення про зміст розгляду об'єкта дослідження. Іншими словами, об'єктом виступає те, що досліджується, а предметом – те, що в цьому об'єкті має наукове пояснення. Саме на нього спрямована основна увага студента, оскільки предмет дослідження визначає тему бакалаврської роботи.

Об'єктом дослідження бакалаврської роботи є заклади готельного та ресторанного господарства. Необхідно подати коротку інформацію про об'єкт. Наприклад: Об'єктом дослідження обрано ... (повна назва закладу). Стисла характеристика об'єкта дослідження: тип засобу розміщення, рівень комфорту, форма власності, спеціалізація, організаційно-правова форма, коли і ким заснований, місцезнаходження тощо

Предметом дослідження є комплекс теоретичних і практичних аспектів функціонування закладів готельного і ресторанного господарства (вивчення закономірностей, що виникають у процесі їх діяльності).

Методи дослідження вказують на шляхи досягнення мети та розв'язання поставлених у роботі завдань, свідчать про достовірність та вірогідність отриманих наукових результатів. Необхідно коротко охарактеризувати методологічну і теоретичну базу дослідження, надати перелік використаних

методів (економічний аналіз, математичне моделювання, аналіз і синтез, абстрагування, системний аналіз тощо).

Інформаційною базою дослідження мають бути статистичні та оперативні дані, наукова і нормативно-довідкова література, а також різноманітні матеріали щодо функціонування окремих підприємств і власні розробки автора, система мережі Інтернет.

Практичне значення отриманих результатів. У бакалаврській роботі теоретичного характеру вказують про наукове використання результатів досліджень або рекомендації щодо їх використання, а з прикладним значенням – висвітлюють результати практичного застосування отриманих результатів або рекомендацій щодо їх використання. Як правило, впровадження оформляється актом, підписаним керівником підприємства, де таке впровадження здійснено.

Обсяг вступу не має перевищувати 4-5 сторінок.

Перший розділ – теоретико-методологічний, містить декілька пунктів. Теоретичне обґрунтування має визначити роль і місце досліджуваних явищ та процесів у діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Розглядаються загальні теоретичні підходи до проблеми з використанням лише літературних джерел з тематики, що досліджується; можливо порівняння різних точок зору, використання опублікованих статистичних даних із посиланням на джерела.

Теоретичне обґрунтування, суть, значення, характеристика та сучасні тенденції предмета дослідження, методичні підходи повинні мати певні елементи наукової новизни, ствердженої власної позиції щодо обраних методів дослідження, підводить до конкретного аналітичного дослідження в наступному розділі. Перший розділ є основою для розробки прикладних аспектів обраної теми. Бажано ілюструвати текст графічними матеріалами (схемами, діаграмами тощо).

Обсяг першого розділу 25 – 30 сторінок.

Другий розділ – аналітичний. Необхідно зробити організаційно-технологічний аналіз та дослідити умови господарювання об'єкта дослідження,

визначити основні проблеми закладу, що досліджується й перспективи їх розвитку. Детально слід проаналізувати той аспект господарської діяльності, що є предметом дослідження.

На основі вивчення, обробки й узагальнення аналітичних матеріалів, слід виявити й показати в роботі вплив внутрішніх та зовнішніх чинників на ефективність роботи тих підприємств, що стали предметом дослідження.

Основний аналітичний матеріал, отримані кількісні результати подаються в таблицях і рисунках у межах цього розділу або можуть бути винесені в додатки. Рекомендований обсяг другого розділу 25 – 30 сторінок.

Другий розділ – проектно-впровадзувальний, носить прикладний характер. У цьому розділі необхідно розкрити зміст заходів, які пропонуються в роботі й спрямовані на вдосконалення того аспекту, що становить предмет дослідження. Рекомендації й пропозиції повинні мати практичне обґрунтування й виходити із результатів аналізу, отриманих у попередньому розділі роботи. Доцільно визначити шляхи оптимізації системи ресурсного та інформаційно-аналітичного забезпечення рішень, що пропонуються.

Практичне значення пропозицій та рекомендацій повинно бути підтверджено техніко-економічними розрахунками й визначенням ефекту, що очікується від упровадження.

Рекомендований обсяг другого розділу 25 – 30 сторінок.

Висновки і пропозиції. Висновки і пропозиції, що наводяться в окремому розділі бакалаврської роботи, є стислим викладенням підсумків проведеного дослідження. У висновках слід послідовно, тезисно викласти узагальнені результати дослідження, що були визначені завданнями, обґрунтувати їх достовірність, практичну цінність і подати рекомендації щодо їх упровадження.

Висновки і пропозиції формулюються за пунктами (бажано нумерованими) послідовно з кожного розділу роботи. Кожен пункт висновків складається з двох логічних частин – ствердження («визначено...») і доказів («тому що», «на підставі...»).

Саме тут коротко наводяться найбільш важливі теоретичні положення,

які містять формулювання розв'язаної проблеми, оцінка результатів дослідження з точки зору відповідності меті дипломної роботи та поставленим у вступі завданням, пропозиції щодо удосконалення досліджуваного напрямку діяльності організації, які було детально обґрунтовано у третьому розділі. У висновках не можуть з'явитися пропозиції, які не було розглянуто у третьому розділі. Обсяг висновків і пропозицій не перевищувати 5 сторінок.

7. Загальні правила оформлення роботи

Бакалаврська робота має бути виконана комп'ютерним способом з використанням друкуючих і графічних пристроїв виводу ЕОМ.

Робота оформлюється на аркушах формату А4, шрифт розміром 14 пунктів через 1,5 інтервали з розрахунку не більше 40 рядків на сторінці. Розміри поля: верхнє, нижнє і ліве – 20 мм, праве – 10 мм.

Розділи і підрозділи повинні мати заголовки. Їх необхідно розміщувати посередині рядка і друкувати прописними літерами без крапки в кінці. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів необхідно починати з абзацу (5 знаків). Відстань між заголовком та наступним або попереднім текстом має становити 2-3 інтервали. Не можна розміщувати заголовок у нижній частині сторінки, якщо після нього залишається тільки один рядок тексту. Кожну структурну одиницю бакалаврської роботи слід починати з нової сторінки.

Розділи, підрозділи, пункти і підпункти нумеруються арабськими цифрами. Номер підрозділу складається з номера розділу та порядкового номера підрозділу, розділених крапкою, наприклад, 1.1, 1.2 і т.д. Номер пункту складається з номера розділу, номера підрозділу (якщо він є) і порядкового номера пункту, розділених крапками тощо.

Сторінки роботи нумеруються арабськими цифрами в правому верхньому кутку зі збереженням наскрізної нумерації усього тексту. Титульний аркуш також включають до нумерації, але номер сторінки не ставлять.

Ілюстрації необхідно розміщувати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації (власні та

запозичені) мають бути посилання в роботі. Всі ілюстрації, які виносяться на захист, необхідно навести в основній частині бакалаврської роботи або в додатках.

Креслення, рисунки, графіки, схеми, діаграми мають відповідати вимогам нормативно-технічної документації. Ілюстрації нумеруються арабськими цифрами в межах розділу та називаються «Рисунок»; що разом з назвою ілюстрації (у разі необхідності) розміщується під рисунком, наприклад, «Рисунок 3.2. Схема розміщення» (другий рисунок третього розділу).

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць. Таблицю слід розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці мають бути посилання в тексті. Нумерують таблиці як і рисунки. Слово «Таблиця» розміщують праворуч над таблицею, заголовок таблиці по середині аркуша.

Формули та рівняння наводять безпосередньо після тексту, у якому вони згадуються, посередині рядка, з полями зверху та знизу не менше одного рядка.

Номер формули або рівняння складається з номера розділу і порядкового номера, розділених крапкою. Номер проставляється в дужках на рівні формули в кінці рядка.

Пояснення символів та числових коефіцієнтів формул слід наводити безпосередньо під формулою, в тій самій послідовності, у якій вони подані у формулі. Перший рядок пояснення починають з абзацу словом «де» без двокрапки. Пояснення кожного символу необхідно починати з нового рядка.

Посилання в тексті на джерела необхідно вказувати порядковим номером по переліку посилань, виділеним двома квадратними дужками.

Додатки потрібно розміщувати в порядку появи посилань на них у тексті. Кожен додаток має починатися з нової сторінки. Додатки позначають посередині рядка прописними буквами (А, Б, В...). Наприклад, «Додаток А». Далі, симетрично до тексту, друкується заголовок додатка. Додатки повинні мати спільну з іншою частиною роботи наскрізну нумерацію сторінок.

Графічні матеріали виконують на аркушах формату А-4. Внутрішню рамку

наносять у правому нижньому куті аркуша (додаток Н). Зразок графічних матеріалів наведено у додатках О і П.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна

1. ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
3. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
4. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
6. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
7. СП2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья". Господарський кодекс України. – К.: „Велес”, 2006. – 162 с.

Основна

8. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2006. – 352 с.
9. Готелі та інші місця для тимчасового проживання. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2014.
10. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 386 с.
11. Новиков В.С. Инновации в туризме : учеб. пособие / В.С. Новиков. – 3-е изд. – М. : Академия, 2010. – 208 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н.О. П'ятницької, кол. авт. : А.А. Мазаракі та ін. – К. :

КНТЕУ, 2011. – 584 с.

13. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.А. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. – К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.
14. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.А. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. – 240 с.
15. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Мазаракі А.А. – К. : КНТЕУ, 2010. – 307 с.
16. Проектування готелів : навч. посібник / за ред. Мазаракі А.А. – К. : КНТЕУ, 2012. – 307 с.
17. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу "Братислава") : Посібник / Х.Й. Роглев, В.Л. Маркелов; Ред. І.М. Мініч. – К. : КУТЕП, 2004. – 163 с.
18. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

Допоміжна

19. Балабанова Л.В. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю підприємств : навч. посіб / Л.В. Балабанова, В.В. Холод; Дон. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – К. : Професіонал, 2006. – 448 с.
20. Берри Леонард Л. В пошуках душі сервіса : Дев'ять факторів стабільного успіха в бізнесі / Леонард Л. Берри. – К. : Companion Group, 2008. – 290 с.
21. Деловая культура для официантов-барменов: учеб. пособие / Автор-сост. М.А. Стельмахович. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 384 с.
22. Енджейчик И. Современный туристский бизнес. Экостратегии в управлении фирмой: пер. с польск. / И. Енджейчик. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 320 с.
23. Стратегія підприємства: підручник / Іванов Ю.Б., Тищенко О.М., Чечетова-Терашвілі Т.М., Євенко О.В. – Х. : ВД"ІНЖЕК", 2009. – 560 с.
24. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібник / Конвісер

І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б. та ін.; за ред. Конвісера І.О. – К. : КНТЕУ, 2009. – 566 с.

25. Федцов В.Г. Культура сервиса : учебно-практическое пособие / В.Г. Федцов. – М. : ПРИОР, 2000. – 208 с.

26. Хоміков В.І., Бакум І.В. Управління потенціалом підприємства : навч. посібник. – К. : Кондор, 2009. – 400 с.

Періодичні видання. Журнали:

1. Академия гостеприимства
2. Гостиница ресторан: бизнес и управление
3. Гостиница ресторан: дизайн и интерьер
4. Едим со вкусом
5. ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОРЪ
6. Ресторанный и гостиничный бизнес
7. Ресторановед
8. Пять звёзд
9. ОТЕЛЬНЫЙ БИЗНЕС

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

10. <http://kmv.gov.ua/>
11. <http://kievcity.gov.ua>
12. <http://turizm.kiev.ua/administraciya/>
13. <http://ukrstat.gov.ua/>
14. <http://www.mayger.ua/uk/analitika/>
15. <http://www.cc-r.ru/article/pub/analysis-hotel-market>
16. <http://poglyad.com/blog-4/post-478>
17. http://tourlib.net/aref_tourism/
18. <http://prohotelia.com.ua/>
19. <http://www.hotel-rest.com.ua/>
20. <http://guest-marketing.com/marketing-auditorskix-uslug/>
21. <http://hoteldeluxes.com/>

Приблизна тематика бакалаврських робіт
для напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта»
за профілем «Готельно-ресторанна справа»

1. Удосконалення організації надання послуг гостинності на підприємстві готельного (ресторанного) господарства
2. Удосконалення якості послуг готельного (ресторанного) підприємства
3. Удосконалення якості управління підприємством готельного (ресторанного) господарства
4. Удосконалення організації праці у готельному (ресторанному) підприємстві
5. Управління трудовими ресурсами та підвищення ефективності використання на підприємстві готельного (ресторанного) господарства
6. Удосконалення якості надання послуг харчування у готельному (ресторанному) підприємстві
7. Розробка та впровадження послуг харчування при організації ділових турів
8. Розробка та впровадження послуг харчування при організації гастрономічних турів
9. Розробка та впровадження послуг харчування при організації сільського туризму
10. Удосконалення корпоративної культури на підприємствах індустрії гостинності
11. Удосконалення управління персоналом підприємства готельного (ресторанного) господарства
12. Інтегрування готельної індустрії України в міжнародні готельні ланцюги
13. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного (ресторанного) господарства
14. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності підприємства готельного (ресторанного) господарства

Зразок заяви щодо вибору теми бакалаврської роботи

Завідувачу кафедри
промислової інженерії та сервісу
Гуменюк Т.Б.
Студента 4 курсу групи _____

(прізвище, ім'я, по-батькові)

З а я в а

Прошу затвердити мені тему бакалаврської роботи _____

і призначити керівником _____

(посада, вчене звання)

(прізвище, ім'я, по-батькові)

(дата)

(підпис студента)

Погоджено з керівником бакалаврської роботи _____

(підпис керівника)

Додаток В

Зразок листа-замовлення на виконання бакалаврської роботи

Завідувачу кафедри
промислової інженерії та сервісу
Гуменюк Т.Б.
Студента 4 курсу групи _____

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Керівництво готельного комплексу «Дніпро» просить закріпити за студенткою 4 курсу _____ тему бакалаврської роботи «Удосконалення організації надання ресторанних послуг в готельному комплексі «Дніпро».

На нашу думку при виконанні роботи доцільно розробити такі питання:

1. Проаналізувати рівень організації готельно-ресторанних послуг в ГК «Дніпро».
2. Провести соціологічний аналіз рівня задоволеності якістю послуг мешканців готелю.
3. Розробити пропозиції щодо запровадження інноваційних технологій надання послуг в ГК «Дніпро».

Генеральний директор

ГК «Дніпро»

(підпис)

(Ініціали, прізвище)

(печатка)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ім. М.П. Драгоманова

Факультет інженерно-педагогічний
 Кафедра промислової інженерії та сервісу
 Напрямок підготовки 6.010104 «Професійна освіта»
 Профіль «Готельно-ресторанна справа»

Затверджую

Завідувач кафедри промислової
інженерії та сервісу

_____ Гуменюк Т.Б.
« _____ » _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ

на бакалаврську роботу студенту

ЛИСЮЧЕНКО ЄЛИЗАВЕТІ КОСТЯНТИНІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи: *Управління процесом обслуговування споживачів у кав'ярні «Кофе Хауз» м. Києва*

Затверджена наказом по університету від « _____ » 20__ р. № _____

2. Термін здачі студентом закінченої роботи _____ 20__ р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

- охарактеризувати процес обслуговування та показники якості обслуговування у закладах ресторанного господарства
- дослідити процес обслуговування та виявити фактори, які обумовлюють його якість у кав'ярні «Кофе Хауз» м. Києва
- оцінити ефективність форм і методів управління процесом обслуговування споживачів у кав'ярні «Кофе Хауз»
- розробити пропозиції щодо удосконалення управління процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз».

Вихідні дані до роботи: інформація з підприємства, статистичні довідники, періодика, наукова література, результати безпосередніх досліджень.

4. Перелік графічного матеріалу: ситуаційний план підприємства, об'ємно-планувальне рішення підприємства із розміщенням устаткування.

5. Консультант по роботі

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 1, 2, 3	Зубар Н.М.		

6. Зміст бакалаврської роботи (перелік питань, що їх належить розробити):

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти управління процесом обслуговування у закладах ресторанного господарства

1.1. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

1.2. Якість обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1.2. Система показників якості обслуговування та основні вимоги до стандартизації послуг у закладах ресторанного господарства

Розділ 2. Дослідження процесу обслуговування споживачів у кав'ярні «Кофе Хауз»

2.1. Загальна характеристика об'єкту дослідження

2.2. Характеристика організації виробництва та обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

2.3. Аналіз якості обслуговування споживачів у кав'ярні «Кофе Хауз»

Розділ 3. Пропозиції щодо удосконалення процесу обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

3.1. Передумови удосконалення управління процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

3.2. Шляхи удосконалення обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

3.3. Оцінка соціально-економічної ефективності удосконалення управління процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

7. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів бакалаврської роботи	Термін виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1.	Вступ, розділ I (теоретичний)	01.10 – 01.11	
2.	Попередній захист розділу I	02.11 – 05.11	
3.	Другий розділ (аналітичний)	06.11 – 15.12	
4.	Попередній захист розділу II	15.12 – 20.12	
5.	Третій розділ (проектний)	08.02 -10.03	
6.	Попередній захист розділу III	11.03 – 15.03	
7.	Подання роботи на кафедру, допуск до захисту	15.04	

8. Дата видачі завдання: _____ 20____ р.

Керівник роботи _____

Студент – дипломник _____

Висновок керівника бакалаврської роботи

Студент(ка) _____

Керівник роботи _____
(підпис)

« ____ » _____ 20__ року

Висновок кафедри про бакалаврську роботу

Бакалаврську роботу розглянуто.

Студент(ка) _____

_____ допускається до захисту даної роботи в
Державній екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу

_____ Т.Б. Гуменюк

« ____ » _____ 20__ р.

Зразок рецензії на бакалаврську роботу
РЕЦЕНЗІЯ

НА БАКАЛАВРСЬКУ РОБОТУ

на здобуття ОКР бакалавра напряму підготовки
6. 010104 Професійна освіта (за профілем «Готельно-ресторанна справа»)
студента Національного педагогічного університету ім. М.П. Драгоманова

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи:

Обсяг роботи _____

Кількість аркушів демонстраційних таблиць, графіків та ін. _____

Висновок про відповідність виконаного проекту освітньо-кваліфікаційним вимогам і завданню _____

Загальна характеристика проекту: актуальність, наукова та практична цінність

Перелік основних недоліків роботи _____

Загальний висновок про роботу _____

Висновок про можливість присвоєння випускнику кваліфікації за освітньо-кваліфікаційним рівнем

Рецензент _____

(прізвище, ім'я, по батькові, посада, основне місце роботи)

« _____ » _____ 20__ р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ім. М.П. Драгоманова

ПОДАННЯ
ГОЛОВІ ДЕРЖАВНОЇ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ
ЩОДО ЗАХИСТУ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

Направляється студент _____

(прізвище та ініціали)

до захисту бакалаврської роботи за напрямом підготовки 010104 Професійна освіта за профілем «Готельно-ресторанна справа на тему:

_____ (назва теми)

Бакалаврська робота і рецензія додаються.

Декан

інженерно-педагогічного факультету _____ М.С. Корець

Довідка про успішність

_____ (прізвище та ініціали студента)

за період навчання на інженерно-педагогічному факультеті з 20____ року до 20____ року повністю виконав навчальний план за напрямом підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Готельно-ресторанна справа») з таким розподілом оцінок за:

національною шкалою: відмінно ____%, добре ____%, задовільно ____%;

шкалою ECTS: А ____%; В ____%; С ____%; D ____%; E ____%.

Секретар факультету _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ім. М.П. Драгоманова**

**Інженерно-педагогічний факультет
Кафедра промислової інженерії та сервісу**

БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА

освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»

на тему:

Виконав: студент ___ курсу, групи _____

Напряму підготовки 6. 010104

Професійна освіта (за профілем «Готельно-ресторанна справа»)

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник _____

(прізвище та ініціали)

Рецензент _____

(прізвище та ініціали)

Київ – 20 _____ року

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ім. М.П. Драгоманова**

Інформаційна карта на бакалаврську роботу

Студента _____

Інженерно-педагогічний факультет

Денна форма навчання, напрям підготовки 6.010104 Професійна освіта
(за профілем «Готельно-ресторанна справа»)

Тема роботи:

Керівник роботи _____
(прізвище та ініціали)

Термін захисту “ ____ ” _____ 20 ____ р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

В бакалаврській роботі проведено теоретичне обґрунтування управління процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства, визначені показники якості обслуговування споживачів та основні вимоги до стандартизації послуг у закладах ресторанного господарства.

Проаналізовано використання торгово-виробничого потенціалу у діяльності кав'ярні «Кофе Хауз», вплив внутрішнього та зовнішнього середовища на позиції підприємства на ринку.

В роботі встановлені напрямки стратегії управління підприємства у сфері виробництва та обслуговування споживачів, проведена її макро та мікроекономічна оцінка та розроблені пропозиції удосконалення діяльності підприємства. Проведена оцінка соціально-економічної ефективності удосконалення управління процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз».

Бакалаврська робота викладена на _____ сторінках та містить _____ таблицю, _____ рисуноків, _____ додатків. Графічний матеріал – 3 аркуші.

Вступ

РОЗДІЛ 1. *Теоретичні аспекти управління процесом обслуговування у закладах ресторанного господарства*

1.1. Характеристика обслуговування у закладах ресторанного господарства

1.2. Якість обслуговування у закладах ресторанного господарства

1.3. Система показників якості обслуговування споживачів та основні вимоги до стандартизації послуг у закладах ресторанного господарства

РОЗДІЛ 2. *Дослідження процесу обслуговування споживачів у кав'ярні «Кофе Хауз»*

2.1. Загальна характеристика об'єкту дослідження

2.2. Характеристика організації виробництва та обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

2.2. Аналіз якості обслуговування споживачів у кав'ярні «Кофе Хауз»

РОЗДІЛ 3. *Пропозиції щодо удосконалення процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»*

3.1. Передумови удосконалення управління процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

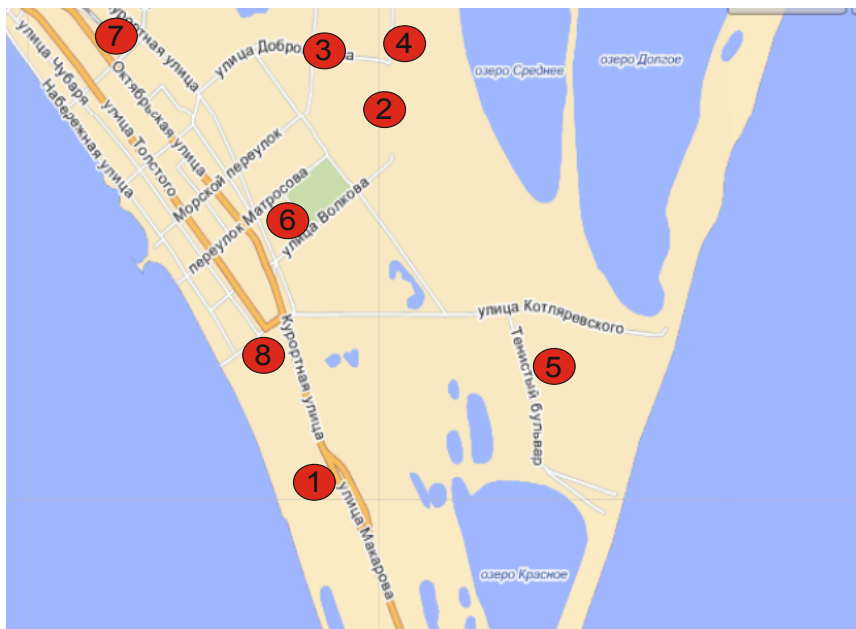
3.2. Шляхи удосконалення обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

3.3. Оцінка соціально-економічної ефективності удосконалення управління процесом обслуговування у кав'ярні «Кофе Хауз»

Висновки та рекомендації

Список використаних джерел

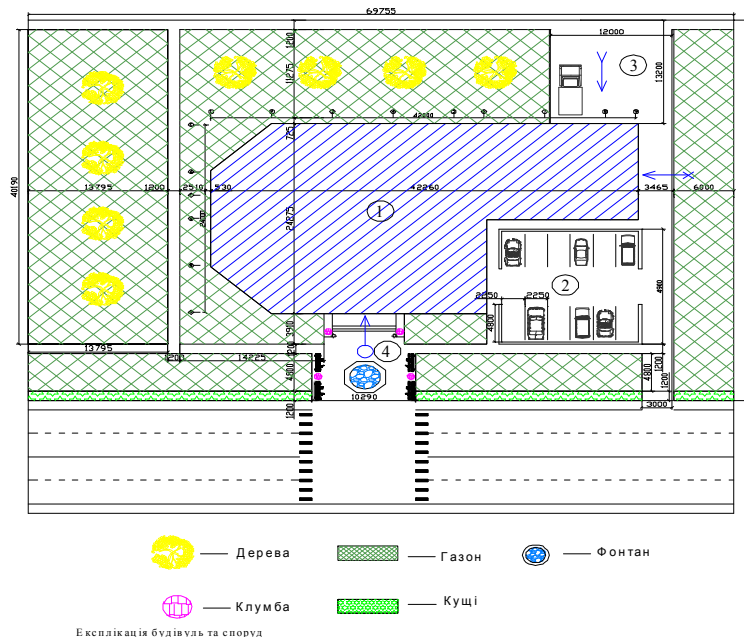
Ситуаційний план
М 1:2000



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

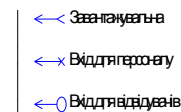
№ п/п	Найменування	Характеристика
I. Заклад, що проектується		
1	Готель ***	на 100 номерів
II. Потенційні відвідувачі		
2	Гості міста	
3	Відвідувачі курорту	
4	Мешканці мікрорайону	
III. Конкуренти		
5	Санаторій "Бердянськ"	на 200 номерів
6	Санаторій "Нива"	на 150 номерів
7	Готель "МОН Сеньйор"	на 30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

План благоустрою території М 1:500



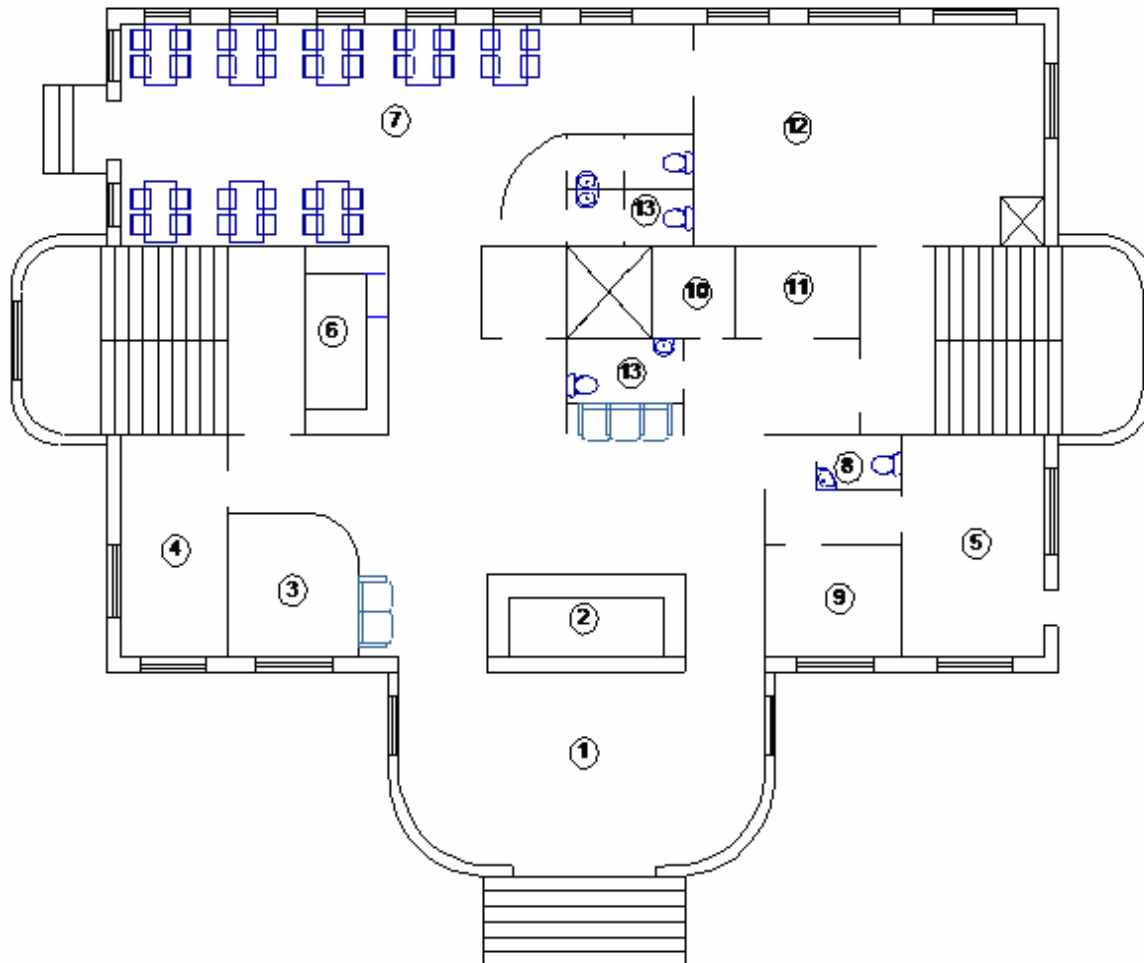
Експлікація будівель та споруд

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



					НПУ 6.010104.16. 41ПОгрс – 1 ДР				
					Курортний готель у м. Бердянськ				
Зм.	Кільк.	ПІБ	підпис	дата	Готель *** на 100 номерів		Стадія	Аркуші	Аркуші
Зав. кафедри							Н	1	3
Керівник									
Консультант									
Дипломник					Ситуаційний план та план благоустрою території		Інженерно-педагогічний, факультет		

План першого поверху
М 1:100

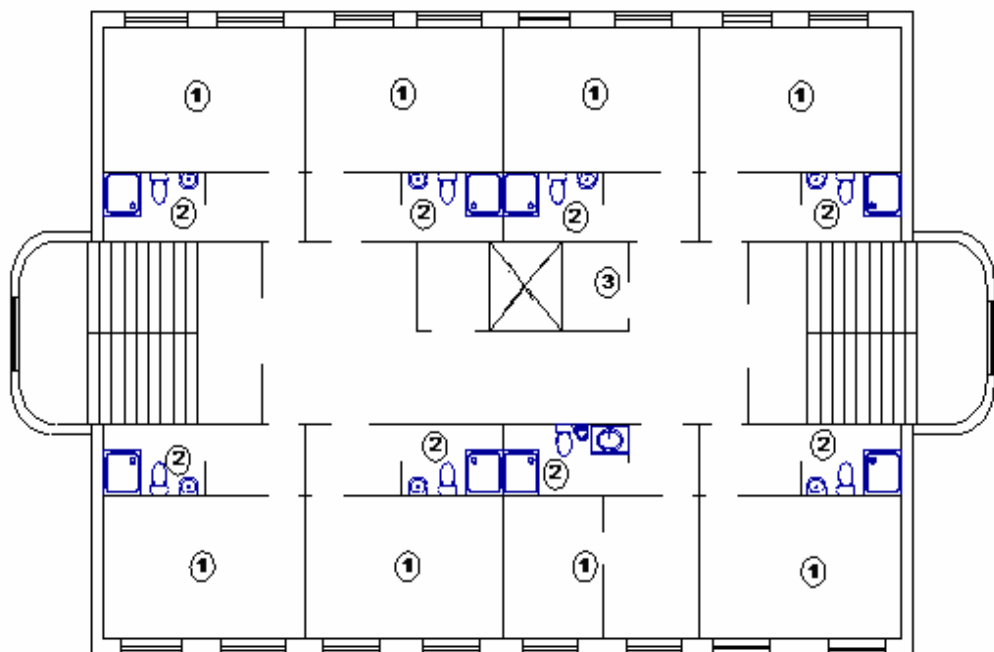


Експлікація приміщень

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

					НПУ 6.010104.16. 41ПО грс – 1 ДР			
					Курортний готель у м. Бердянськ			
Зм.	Кільк.	ПІБ	підпис	дата	Готель *** на 100 номерів	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедри						Н	2	3
Керівник						Інженерно-педагогічний факультет		
Консультант						Об'ємно-планувальне рішення поверху з приміщеннями вестибюльної групи		
Дипломник								

План поверху з приміщеннями житлової групи М 1:100



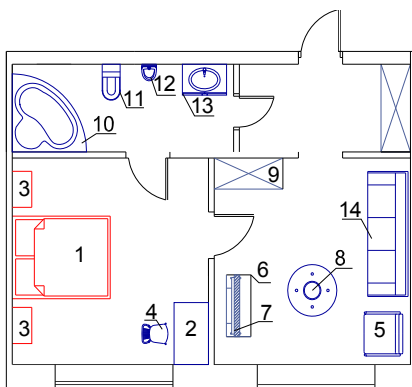
Експлікація приміщень

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

Специфікація устаткування

№ п/п	Найменування	Марка, тип	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
1	Ліжко двоспальне	Sonata - 1,6	2200	1600
2	Стіл письмовий	Ikea - 1,2	1200	600
3	Тумба приліжкова	Sonata T - 0,4	400	400
4	Стілець напівм'який	Ikea	400	400
5	Крісло м'яке	Indiana R HR (S)	500	550
6	Тумба під телевизор	Indiana T	1000	500
7	Телевізор	Panasonic	800	700
8	Стіл журнальний	Ikea	500	500
9	Шафа	ATSZ	1000	700
10	Душова кабіна кутова	Luxus 895	900	900
11	Унітаз	Geberit	400	600
12	Біде	You&Me/УОН3 Hatria	375	505
13	Умивальник	LM-55	500	500
14	Софа м'яка	Indiana-4	1580	530

План номеру люкс одно-, двомісного М 1:200



Навчальне видання

ЗУБАР НАДІЯ МИКОЛАЇВНА,
ВОЛКОВА АЛІНА АНАТОЛІЇВНА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до написання та захисту бакалаврської роботи

освітнього рівня **бакалавр**
галузі знань **0101 Педагогічна освіта**
напрямку підготовки **6.010104 Професійна освіта**
за профілем «Готельно-ресторанна справа»



Підписано до друку 13.05.2016 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 1,98. Обл.-вид. арк. 1,19

Тир. 100 прим. Зам. № 000.

Віддруковано з оригіналів.

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