

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

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**до написання та захисту дипломного проекту
освітнього ступеня бакалавр
галузі знань 01 Освіта
спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології**

**Київ
2017 рік**

УДК 378.2 (072)

ББК 72 я 73

М54

*Рекомендовано Вченою радою інженерно-педагогічного факультету
Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова
(протокол № 10 від 27 квітня 2017 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 промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Рецензенти: КАЛАКУРА МАРІЯ МИХАЙЛІВНА, кандидат технічних наук, професор, завідувач кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».
ГУМЕНЮК ТЕТЯНА БРОНІСЛАВІВНА, кандидат педагогічних наук, завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова
ЖЕПЛІНСЬКА МАРІЯ МИХАЙЛІВНА, кандидат технічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

УДК 378.2 (072)

ББК 72 я 73

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2017

© Зубар Н.М., Волкова А.А. 2017

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення про дипломний проект	4
2. Основні етапи виконання дипломного проекту	6
3. Організація виконання дипломного проекту	6
4. Структура дипломного проекту та вимоги до виконання	9
5. Система оцінювання дипломного проекту	10
6. Загальні правила оформлення дипломного проекту	11
7. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту	14
Рекомендована література	
Додатки	

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 бакалаврів спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології регламентовано захист дипломного проекту.

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

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

1. Загальні положення про дипломний проект

Дипломний проект – це кваліфікаційна робота, яка завершує виконання студентом навчального плану підготовки «бакалавра» і є самостійно виконаною проектом (реконструкцією) підприємства харчування, яка базується на підставі вивчення дисциплін фундаментальних, професійної та практичної підготовки та виконання програми виробничої технологічної практики на підприємствах харчування.

Метою дипломного проекту 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 дипломного проекту студент повинен продемонструвати:

- ✓ здатність самостійного поглибленого володіння теоретичними знаннями і практичними навичками, здобутими в процесі навчального процесу підготовки за спеціалізацією «Харчові технології»;
- ✓ уміння працювати з законодавчими та нормативними документами, з літературними джерелами, аналізувати та узагальнювати їх;
- ✓ рівень готовності до практичної професійної діяльності, здатність забезпечити ефективність технологічних процесів підприємств харчування;
- ✓ спроможність моделювати технологічні процеси на підприємствах харчування 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.

Виконання дипломного проекту надає змогу студенту закріпити навички самостійної роботи та творчого пошуку, сприяє поглибленому аналізу та узагальненню матеріалів стосовно функціонування підприємств харчування, 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.

Дипломний проект вважається реальним за 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).

Дипломний проект виконується на матеріалах аналізу діючих підприємств харчування 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» за спеціалізацією «Харчові технології». Після успішного захисту дипломного проекту студенти отримують кваліфікацію «Технік-технолог з технології харчування».

2. Основні етапи виконання дипломного проекту

Підготовка виконання дипломного проекту передбачає такі основні етапи:

1. Вибір теми і об'єкта проектування, затвердження теми.
2. Розробка завдання на дипломний проект, складання календарного плану виконання із науковим керівником проекту.
3. Написання розділів пояснювальної записки, подання його на ознайомлення керівникові, усунення недоліків.
4. Розроблення та оформлення графічних матеріалів.
5. Оформлення дипломного проекту та отримання висновку у наукового керівника.
6. Подання проекту на кафедрі.
7. Попередній захист.
8. Зовнішнє рецензування проекту.
9. Захист дипломного проекту у ДЕК.

3. Організація виконання дипломного проекту

Дипломний проект студенти виконують на 4 курсі протягом 7 і 8 семестрів.

Тематика дипломного проекту розробляється випусковою кафедрою інженерної промислової інженерії і сервісу відповідно до вимог варіативної компоненти ОКХ спеціальності 6.015 Професійна освіта. Харчові технології. 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 підприємства харчування. Це замовлення оформляється листом-замовленням (додаток В). До керівництва дипломним проектом можуть залучатися провідні фахівці підприємств харчування, з якими укладені договори про співробітництво, що забезпечить виконання реальної роботи.

Керівник роботи орієнтує студента на розроблення проектних рішень із використанням сучасних інструментальних засобів та інформаційних технологій, використовуючи сучасні архітектурні рішення. Вхідною базою для розроблення проектних рішень є матеріали конкретного підприємства харчування, зібрані під час технологічної практики, і функціональні характеристики проаналізованих проектних рішень, обраних як прототип. Розроблені проектні рішення повинні відповідати сучасному рівню проектування закладів харчування із використанням САПР, комп'ютерної техніки. Графічна частина виконується за допомогою наступних графічних пакетів: ARCHICAD, AutoCAD, Corel, PageMaker, Ап Соп.

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

Науковий керівник дипломного проекту:

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

Студент при виконанні дипломного проекту повинен:

- обрати і узгодити з керівником тему, отримати завдання на дипломний проект;
- самостійно виконувати дипломний проект, використовуючи методичне та інформаційне забезпечення;
- систематично відвідувати консультації керівника роботи, сприймати зауваження та оперативно їх виконувати;
- подати дипломний проект на перевірку керівнику не пізніше ніж за 30 днів до захисту;
- підготувати відповіді на зауваження керівника дипломного проекту або доопрацювати його;
- отримати позитивний висновок керівника, у завідувача кафедри □ допуск дипломного проекту до захисту та направлення на рецензію;
- отримати зовнішню рецензію на дипломного проекту;
- підготувати доповідь про основні положення дипломного проекту;
- підготувати відповіді на зауваження рецензента;
- відповідно графіку захистити дипломний проект на засіданні ДЕК,

дотримуючись регламенту.

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

Дипломний проект, рекомендований до захисту, направляється на зовнішнє рецензування (додаток К). Факультет готує подання голові державної екзаменаційної комісії щодо захисту дипломного проекту (додаток Л).

У випадках, коли захист дипломного проекту визначається незадовільним, ДЕК встановлює, чи може студент подати на повторний захист той самий проект з доопрацюванням, чи зобов'язаний опрацювати нову тему, визначену випусковою кафедрою.

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

4. Структура дипломного проекту та вимоги до виконання

Дипломний проект повинна мати таку структуру:

- ✓ титульний аркуш (додаток В);
- ✓ завдання на дипломний проект студентові (додаток Г);
- ✓ висновок керівника дипломного проекту та висновок кафедри (додаток Д)
- ✓ анотація українською і англійською мовами (додаток З);
- ✓ зміст (додаток Ж);
- ✓ вступ;
- ✓ розділи дипломного проекту;
- ✓ висновки та пропозиції;
- ✓ список використаних джерел;
- ✓ додатки;
- ✓ графічні матеріали.

Розташовувати матеріал за розділами рекомендується наступним чином:

вступ близько 10 % загального матеріалу основної частини; перший розділ приблизно 20 %, другий розділ – 40 %, третій розділ – 25 %, висновки – 5%.

Загальний обсяг дипломного проекту не повинен перевищувати 100-110 сторінок машинописного тексту (без урахування додатків); обсяг графічного матеріалу має складати 3-4 аркушів формату А3.

5. Система оцінювання дипломного проекту

У процесі підготовки і захисту дипломного проекту студент має довести:

- здатність творчо мислити;
- володіння методами і методиками досліджень, які були використані в ході проектування;
- аналізувати отримані результати і робити висновки та аргументовано їх захищати;
- уміти оцінити можливості використання отриманих результатів у виробництві, науково-дослідній роботі та науково-педагогічній діяльності;
- володіти сучасними інформаційними технологіями проведення досліджень та оформлення проекту.

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

Таблиця 1 - Система оцінювання дипломного проекту

Вид робіт	Кількість балів за вид робіт	Максимальна кількість балів
1. Пояснювальна записка		
1.1. Вступ	0-6	6
1.2. Концепція підприємства	0-10	10
1.3. Технологічний розділ	0-20	20
1.4. Архітектурно-будівельний розділ	0-10	10
1.4. Висновки	0- 6	6
2. Оформлення графічних матеріалів (3 аркуші)	0-6	18
3. Захист дипломного проекту	0-30	30
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		D
60-64	Задовільно	E
59-55		FX
34-1	Незадовільно з обов'язковим повторним курсом, повторне вивчення дисципліни	F

6. Загальні правила оформлення дипломного проекту

Пояснювальна записка подається у друкованому вигляді і має бути виконана на стандартних аркушах формату А-4 з рамкою згідно з нормативами.

Мінімальна відстань літер тексту від верхнього та нижнього країв рамки повинна бути 10 мм, від правого боку – 3 мм, від лівого – 5 мм.

Внутрішню рамку на сторінках пояснювальної записки наносять згідно з рис.1 у правому нижньому куті аркуша кожної частини записки, включаючи зміст, вступ, висновки. На титульному аркушеві та завданні основний напис не виконується.

Відстань від рамки аркуша до межі тексту на початку і в кінці рядків повинна дорівнювати 3-5 мм. Відстань від верхнього і нижнього рядка тексту до верхньої чи нижньої рамки - 10-15мм, абзац - 15-17 мм.

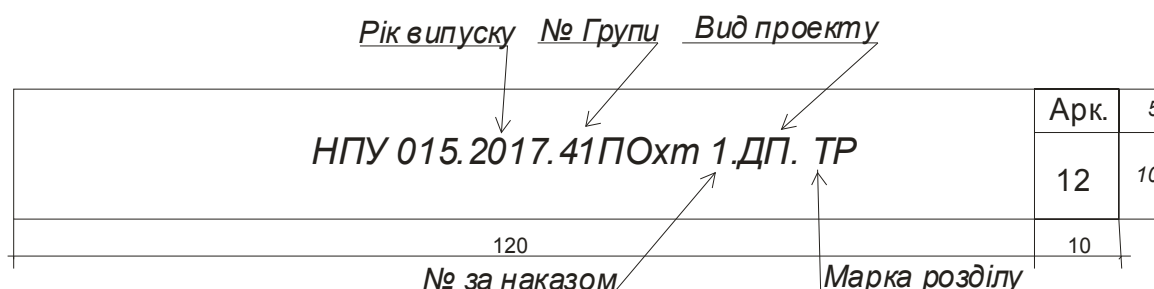


Рис.1. Основний напис на сторінках пояснювальної записки

Параметри друку: Arial 12 мм або Times New Roman 14 мм з інтервалом 1,5.

Таблиця 2 - Марки розділів дипломного проекту

Найменування розділу	Марка
Вступ	В
Концепція підприємства	КП
Технологічний розділ	ТР
Архітектурно-будівельний розділ	АБР
Висновки та рекомендації	ВР
Список використаних джерел	ВД

Внутрішню рамку на аркушах графічного матеріалу наносять згідно з рис. 2 у правому нижньому куті аркуша.



Рис.2. Основний напис на аркушах графічного матеріалу

Графічні матеріали виконуються на ПЕОМ і представляються на форматі А3, а також у вигляді фолій або роздаткового матеріалу при захисті дипломного проекту.

Перелік графічного матеріалу (у дипломному проекті не менше 3 аркушів у відповідності до завдання):

1. Ситуаційний план та план благоустрою території (М 1:2000 та 1:500) - 1 аркуш;
2. Об'ємно-планувальне рішення підприємства з устаткуванням (М 1:100) – 1-2 аркуші;
3. Дизайнерські рішення (фасаду будівлі, торговельних залів) – 1 аркуш.

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 пояснювальної записки 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, «Рис. 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.

7. Загальні рекомендації щодо змісту основних розділів

дипломного проекту

Вступ призначений для обґрунтування теми дипломного проекту, формулювання мети і задач проектування.

Починають вступ із характеристики сучасного стану розвитку економіки держави та особливу увагу варто приділити викладу ролі підприємств харчування у вирішенні завдань, які стоять перед галуззю, економікою держави. Потім необхідно показати роль пропонованих розробок дипломного

проекту у реалізації завдань щодо змін об'ємних і якісних показників роботи підприємства, його конкурентної позиції на ринку. На закінчення вступу формулюють мету дипломного проекту і визначають перелік задач, необхідних для її реалізації. Вступ за обсягом не повинен перевищувати 3-4 сторінки рукописного тексту.

Мета *першому розділу «Концепція підприємства»* – визначення формату підприємства харчування та створення її концепції, яка дозволить забезпечити ефективне його функціонування на ринку товарів та послуг.

Аналізується дослідження району створення та функціонування підприємства харчування, узагальнюються результати вивчення обсягу та структури попиту на продукцію підприємств, його інтенсивність, сезонність. Оцінюються пропозиції послуг підприємств харчування у районі забудови підприємства. Визначається рівень конкуренції на ринку, проводиться аналіз діяльності потенційних конкурентів, їх характеристика. Наводиться оцінка конкурентів, рівня та якості обслуговування споживачів.

При розробці концепції підприємства харчування необхідно визначити:

- місце знаходження, тип закладу, спеціалізацію, режим роботи;
- номенклатуру послуг, бренд підприємства;
- гастроконцепцію;
- формат підприємства та формат виробництва;
- контингент потенційних гостей та вид, метод та форму обслуговування, способи подавання страв та напоїв тощо;

Залежно від обраної концепції необхідно підібрати відповідний стиль в дизайні підприємства (класицизм, конструктивізм, кантрі; «ретро»; «поп-арт»; «фен-шуй»; «мінімалізм»; «ар нуво», «ліберті», «модерн»; «гімар», «муша»; «хай тек»; «біодизайн» тощо).

Бажано ілюструвати текст графічними матеріалами – схемами, графіками, діаграмами тощо.

У *другому технологічному розділі* обґрунтовується і розробляється виробнича програма підприємства та моделювання виробничий процес підприємства на основі загальної структурно-технологічної схеми.

Обґрунтовується проектування виробничого процесу підприємства на основі поелементних структурно-технологічних схем та особливості виділення технологічних ліній, підбір устаткування та інвентарю.

Проектуються торгівельні, допоміжні, адміністративно-побутові та технічні приміщення, використовуючи ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

Проводяться розрахунки необхідної чисельності працівників виробництва. Розглядаються питання організації виробництва та обслуговування, розрахунку необхідної кількості предметів матеріально-технічного забезпечення виробничого процесу.

Визначається склад приміщень та загальної площі підприємства харчування. Розробляється об'ємно-планувальні компонувальні рішення підприємства харчування.

У *третьому архітектурно-будівельному розділі* висвітлюється інженерне забезпечення функціонування підприємства харчування, наводяться будівельні рішення, обґрунтовується розміщення його в містобудівній структурі, приводиться характеристика конструктивної схеми будівлі та інженерних систем, надаються пропозиції щодо дизайну.

Завершується розділ розробленням заходів щодо охорони праці, техніки безпеки та охорони навколишнього природного середовища при експлуатації підприємства.

Висновки і пропозиції. Висновки і пропозиції є стислим викладенням підсумків кожного розділу. У висновках слід послідовно, тезисно викласти узагальнені результати проекту, що були визначені завданнями, обґрунтувати їх практичну цінність і подати рекомендації щодо їх упровадження.

Висновки і пропозиції формулюються за пунктами (бажано нумерованими) послідовно з кожного розділу роботи.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна

1. ДБН А.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди.
2. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
3. ДБН АВ. 2.2.-3-97. Склад, порядок, розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
4. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
5. ДСТУ 4281:2004 Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
7. СНИП П-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
8. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. Діяльність підприємств сфери послуг: Статистичний бюлетень. – К.: Держкомстат України, 2015.

Основна

10. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Проектування харчових виробництв з основами САПР освітнього рівня бакалавр галузі знань 0101 Педагогічна освіта напрям підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Харчові технології») / уклад. Н. М. Зубар, А.А. Волкова; Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. – Київ: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016. – 58 с.

- 11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ.питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –Київ: вид-во А.С.К., 2010. – 656с.
- 12.Проектування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник /За ред. Мазаракі А.А. –Київ: КНТЕУ, 2010. –307с.
- 13.П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.
- 14.Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна та ін.; За ред. Конвісера І.О. – К.:КНТЕУ, 2009. –566с.
- 15.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник /за ред. П'ятницької Н.О. – К.: ЦУЛ, 2011. – 584 с.
- 16.Профессиональная кухня: 100 готових проектов. – М.: Россия, 2003.
- 17.Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х. Фактор, 2002. –752с.

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

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

8. <http://kmv.gov.ua/>
9. <http://kievcity.gov.ua>
10. <http://ukrstat.gov.ua/>
11. <http://www.mayger.ua/uk/analitika/>
12. <http://www.cc-r.ru/article/pub/analysis-hotel-market>
13. <http://poglyad.com/blog-4/post-478>
14. <http://www.hotel-rest.com.ua/>
15. <http://guest-marketing.com/marketing-auditorskix-uslug/>

Орієнтовна тематика дипломних проектів

№ з/п	Тема	
	Тип підприємства харчування	Регіон (район, зона)
	<i>Загальнодоступні заклади ресторанного господарства (ЗРГ)</i>	
1.	Повносервісний заклад РГ	
2.	Заклад швидкого обслуговування	
3.	Майдан харчування РГ	
4.	Заклад РГ-клуб	
5.	Ресторан (за спеціалізаціями)	
6.	Ресторан за спеціальними замовленнями (catering).	
7.	Ресторан-бар	
8.	Кафе (за спеціалізаціями)	
9.	Кафе-бар	
10.	Кафе-пекарня	
11.	Їдальня	
12.	Фабрика-заготівельня	
13.	Фабрика-кухня	
14.	Домова кухня	
	<i>Приоб'єктні</i>	
15.	ЗРГ при стадіоні	
16.	ЗРГ при діловому центрі	
17.	ЗРГ при автовокзалі	
18.	ЗРГ при вокзалі	
19.	ЗРГ при аеропорті	
20.	Готель при транспортно-логістичних центрах	

Зразок заяви щодо вибору теми дипломного проекту

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 дипломного проекту _____

і призначити керівником _____

(посада, вчене звання)

(прізвище, ім'я, по-батькові)

(дата)

(підпис студента)

Погоджено з керівником дипломного проекту _____

(підпис керівника)

Додаток В

Зразок листа-замовлення на виконання дипломного проекту

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 дипломного проекту «Проект реконструкції ресторану «Дніпро».

На нашу думку при виконанні роботи доцільно розробити такі питання:

1. Проаналізувати рівень організації ресторанних послуг в ГК «Дніпро».
2. Провести соціологічний аналіз рівня задоволеності якістю ресторанних послуг.
3. Розробити проект реконструкції ресторану «Дніпро».

Генеральний директор
ГК «Дніпро»

_____ (підпис)

_____ (Ініціали, прізвище)

(печатка)

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М. П. ДРАГОМАНОВА**

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

«До захисту допущено»

« _____ »

Завідуючий кафедрою

_____ Т.Б. Гуменюк

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

**до дипломного проекту
освітнього ступеня «бакалавр»**

на тему: _____

Виконав: студент ___ курсу, групи _____
Спеціальність 015 Професійна освіта.
Харчові технології

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник _____
(посада, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Київ – 20__

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ім. М.П. Драгоманова

Факультет інженерно-педагогічний
Кафедра промислової інженерії та сервісу
Спеціальність 015Професійна освіта. Харчові технології
Освітній рівень перший
Освітній ступінь бакалавр

Затверджую

Завідувач кафедри промислової
інженерії та сервісу

Гуменюк Т.Б.

« _____ » _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ

на дипломний проект студентів

Бадурич Світлані Михайлівні

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи: Проект ресторан-бару з етнічною кухнею у Дарницькому районі 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:

Мета: розроблення проекту повносервісного закладу ресторанного господарства з етнічною кухнею у Дарницькому районі м. Києва.

3.1. Дослідити регіональний ринок продукції та ресторанних послуг в Дарницькому районі м. Києва з метою обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства.

3.2. Розробити концепцію закладу, обґрунтувавши тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів.

3.3. Розробити виробничу програму підприємства та спроектувати виробничі приміщення.

3.4. Розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальну схему підприємства.

3.5. Визначити архітектурно-будівельні рішення підприємства.

3.6. Розробити заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища; заходи щодо енерго- та тепло збереження в закладі.

4. Перелік графічного матеріалу: ситуаційний план та план благоустрою території, об'ємно-планувальне рішення підприємства із розміщенням устаткування дизайн фасаду будівлі.

5. Консультант по роботі

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

6. Зміст дипломного проекту (перелік питань, що їх належить розробити):

Вступ

1. Концепція підприємства

- 1.1. Характеристика ринку послуг харчування в районі проектування
- 1.2. Вплив конкуренції та інших зовнішніх факторів
- 1.3. Концептуальні засади підприємства

2. Технологічний розділ

- 2.1. Планування виробничої діяльності підприємства
- 2.2. Розроблення виробничо-технологічної схеми підприємства
- 2.3. Проектування виробничих цехів підприємства
- 2.4. Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень
- 2.5. Визначення складу приміщень та загальної площі підприємства

3. Архітектурно-будівельний розділ

- 3.1. Розміщення закладу в містобудівній структурі
- 3.2. Інженерно-будівельні рішення закладу
- 3.3. Пропозиції щодо дизайну
- 3.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічне забезпечення роботи підприємства

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Графічний матеріал

7. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1.	Вступ, розділ I	01.10 – 01.11	
2.	Попередній захист розділу I	02.11 – 05.11	
3.	Другий розділ	06.11 – 10.02	
4.	Попередній захист розділу II	11.02 – 12.02	
5.	Третій розділ	13.02 -27.03	
6.	Попередній захист розділу III	28.03 – 30.03	
7.	Подання роботи на кафедру, допуск до захисту	25.04	

8. Дата видачі завдання: _____ 20____ р.

Керівник роботи _____

Студент – дипломник _____

Висновок керівника дипломного проекту

Студент(ка) _____

Керівник роботи _____
(підпис)

« ____ » _____ 20__ року

Висновок кафедри про дипломний проект

Дипломний проект розглянуто. Студент(ка) _____

_____ допускається до захисту даної роботи в
Державній екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу

_____ Т.Б. Гуменюк

« ____ » _____ 20__ р.

*Зразок Анотації***АНОТАЦІЯ**

Обґрунтована доцільність проектування та розроблена концепція ресторану на 110 місць європейської кухні із торгівельною залом на 80 місць та банкетною залом на 30 місць.

Пояснювальна записка складається із 3 розділів. В першому розділі дана оцінка ресторанних послуг у Дарницькому районі, досліджені конкуренти, розроблена концепція та обґрунтована доцільність проектування підприємства.

У другому розділі на основі структурно-технологічної схеми виробничого процесу визначені технологічне устаткування, склад та площі приміщень, обґрунтовано об'ємно-планувальне рішення підприємства.

У третьому розділі розроблені архітектурно-будівельні рішення будівлі, окреслені заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічного вимог, охорони праці і техніки безпеки.

Дипломний проект викладена на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць, _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – __ аркушів.

ABSTRACT

The expediency of the design and the concept of the restaurant with 110 seats European cuisine with a trading hall with 80 seats and a Banquet hall for 30 seats. Explanatory note consists of 3 sections. The first section assesses the restaurant services in the area Darnytskyi, researched competitors, developed the concept and the expediency of the enterprise engineering.

The second section on the basis of structurally-technological scheme of the production process is determined by the technological equipment, composition and space, justified the space-planning decision of the enterprise.

The third section was designed by the architectural-construction solutions of the building, outlined measures to ensure health and hygiene requirements, occupational health and safety.

A thesis project presented to _____ the pages of explanatory notes and contains _____ tables _____ figures, _____ applications. Graphic material – _____ sheets.

Зразок змісту дипломного проекту

ЗМІСТ

Вступ

1. Концепція підприємства

- 1.1. Характеристика ринку послуг харчування в районі проектування
- 1.2. Вплив конкуренції та інших зовнішніх факторів
- 1.3. Концептуальні засади підприємства

2. Технологічний розділ

- 2.1. Планування виробничої діяльності підприємства
- 2.2. Розроблення виробничо-технологічної схеми підприємства
- 2.3. Проектування виробничих цехів підприємства
- 2.4. Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень
- 2.5. Визначення складу приміщень та загальної площі підприємства

3. Архітектурно-будівельний розділ

- 3.1. Розміщення закладу в містобудівній структурі
- 3.2. Інженерно-будівельні рішення закладу
- 3.3. Пропозиції щодо дизайну
- 3.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічне забезпечення роботи підприємства

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Графічний матеріал

Зразок рецензії на дипломний проект

РЕЦЕНЗІЯ

НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на здобуття освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології
студента Національного педагогічного університету ім. М.П. Драгоманова

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Тема проекту: _____

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 освітнім ступенем

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 дипломного проекту освітнього степні бакалавра за спеціальністю
015Професійна освіта. Харчові технології на тему:

_____ (назва теми)

Дипломний проект і рецензія додаються.

Декан

інженерно-педагогічного факультету _____ Д.Е. Кільдеров

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 спеціальністю
015 Професійна освіта. Харчові технології з таким розподілом оцінок за
національною шкалою: відмінно ____%, добре ____%, задовільно ____%;
шкалою ECTS: A ____%; B ____%; C ____%; D ____%; E ____%.

Секретар факультету _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Навчально-методичне видання

**ЗУБАР Н. М.,
ВОЛКОВА А. А.**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до написання та захисту дипломного проекту
освітнього ступеня бакалавр
галузі знань 01 Освіта
спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології



Підписано до друку 11.07.2017 р. Формат 60x84/16.
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. др. арк. 1,80. Обл.-вид. арк. 1,05
Зам. № 319.
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