

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
імені Т.Г.ШЕВЧЕНКА**

**ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсового проєкту
для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання**

Укладачі:

Лапицька Надія Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Лапицька Н.В.

Л Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / укладачі: Лапицька Н.В., Чернігів: НУЧК, 2025, 23 с.

Рецензенти:

Карпенко Ю. О. – завідувач кафедри екології, географії та природокористування Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, кандидат біологічних наук

Пшенична Т. М. – доцент кафедри економіки і управління Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, доктор економічних наук

Затверджено на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації:
протокол № 3 від 29 вересня 2025 року

Затверджено на вченій раді природничо-математичного факультету:
протокол № 4 від 28 жовтня 2025 року

Методичні рекомендації складено для здобувачів освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Основною метою методичних рекомендацій є закріплення знань і навичок, отриманих в ході вивчення профільних дисциплін; отримання навичок самостійного планування та проектування підприємств гостинності. Дотримання розроблених методичних рекомендацій дозволить виконати курсовий проєкт та сформувати висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які матимуть загальні та спеціальні компетентності для ефективного планування закладів гостинності та організації їх роботи, здатних вирішувати складні завдання та проблеми галузі. В методичних рекомендаціях вказана мета, обсяг, зміст курсового проєкту, вимоги до оформлення проєкту та його захисту.

© Н.В. Лапицька, 2025

ЗМІСТ

1	МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСОВОГО ПРОЄКТУ.....	4
2	МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	5
3	ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	6
	ВСТУП	6
	Характеристика закладу гостинності (РОЗДІЛ 1).....	7
	Розробка концепції закладу гостинності, меню закладу ресторанного господарства або плану надання послуг готельного підприємства (РОЗДІЛ 2).....	14
	Будівельно-архітектурні рішення (РОЗДІЛ 3).....	15
	ВИСНОВКИ.....	17
	ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	18
	ГРАФІЧНА ЧАСТИНА.....	18
4	ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ	19
	ДОДАТОК А. Титульний аркуш (перша сторінка записки).....	20
	ДОДАТОК Б. Завдання на курсовий проєкт (друга сторінка записки).....	21

1 МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

Курсовий проєкт є самостійною роботою студентів.

Метою курсового проєкту є закріплення здобувачами вищої освіти знань і навичок, отриманих в ході вивчення дисциплін: Готельно-ресторанна справа й технологія продуктів ресторанного господарства, Організація готельно-ресторанного господарства, Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства. У здобувачів вищої освіти мають сформуватися навички планування та проєктування підприємств гостинності, розробки концепції закладів гостинності, підбору архітектурних та організаційних рішень для успішної роботи нового закладу або удосконалення роботи існуючого. Це дозволить сформувати висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які матимуть загальні та спеціальні компетентності для планування та організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатних вирішувати складні завдання та проблеми галузі.

Передбачається обов'язкове використання студентом відповідної технічної літератури. Вивчення і аналіз літератури з обраної теми демонструє вміння вирішувати практичні завдання, застосовувати теоретичні положення щодо вирішення конкретних питань з планування, проєктування та організації ефективної сервісної та виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства і засобів розміщення. Це дозволить навчитися приймати ефективні проєктні та управлінські рішення, швидко адаптуватися у бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання і проблеми галузі.

Здобувач вищої освіти під час виконання курсового проєкту обов'язково повинен навчитися користуватися спеціальною літературою, самостійно її аналізувати і узагальнювати. Крім того, студент має набути навичок проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства, навчитися приймати проєктні та архітектурні рішення для ефективної діяльності підприємства гостинності.

Загальна характеристика курсової роботи

Курсовий проєкт виконується згідно із отриманим завданням, яке студенти отримують на початку семестру.

Тематика курсового проєкту повинна давати змогу майбутньому фахівцю планувати роботу закладу гостинності, формувати навички прийняття проєктних та архітектурних рішень, розробки концепції закладу для успішного його відкриття. Вирішувати і висвітлювати питання з організації виробництва продукції та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, а також організації обслуговування у закладах розміщення, планування основних та додаткових послуг.

Об'єм роботи. Курсовий проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків та графічної частини – креслення формату А2 або А3 – 3 аркуші. Загальний обсяг роботи – 65...95 сторінок.

Пояснювальна записка курсового проєкту повинна бути оформлена згідно вимог чинної нормативної документації.

2 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

Пояснювальну записку виконують у текстовому редакторі Word. ДРУК ПРОВОДЯТЬ НА ОДНІЙ СТОРОНІ АРКУША стандартного формату А4 (297×210 мм).

Рекомендоване таке оформлення документу: поля сторінки – верхнє, нижнє і праве – 2,0 см, ліве – 3,0 см. Основний текст набирають шрифтом Times New Roman нормального накреслення (Normal) розміром 14 pt з міжрядковим інтервалом 1,5. Розмір абзацу – 1,25 см.

Перша сторінка записки – титул, виконаний згідно до вимог ГОСТ 2.105-95 (додаток А); друга сторінка – завдання на курсовий проєкт (додаток Б) видається керівником, третя – зміст пояснювальної записки. У змісті вказують назви розділів і підрозділів пояснювальної записки і номери сторінок, на яких вони починаються.

Текст пояснювальної записки ділять на розділи. Кожен розділ починають з нової сторінки і нумерують арабськими цифрами без крапки вкінці без абзацного відступу. Назва кожного розділу друкується великими літерами. Слід вказувати слово РОЗДІЛ, його номер, наприклад, **РОЗДІЛ 1**, з нового рядка, по центру, жирним накресленням вказувати назву розділу без крапки вкінці, без абзацного відступу.

Перенос слів у заголовках не допускається. Якщо заголовок складається з двох речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком і текстом – 15 мм.

Нумерація сторінок записки має бути наскрізною та знаходитися у верхньому правому куті сторінки. На титульному аркуші і аркуші із завданням – нумерація відсутня.

Текст документу має бути чітким і однозначним. При викладенні обов'язкових вимог у тексті необхідно використовувати слова: повинен, слід, необхідно, не допускається, у зв'язку з цим, відповідно, слід зазначити, з метою, таким чином, було встановлено (доведено), згідно з отриманими даними, в ході аналізу літературних джерел встановлено...

У тексті не можна використовувати:

- Звороти розмовної мови;
- Різні терміни для одного поняття;
- Іноземні слова за наявності рівнозначних в українській мові;
- Скорочувати слова (крім скорочень, обумовлених державними стандартами);
- Скорочувати позначення одиниць вимірювання фізичних величин якщо вони вживаються без цифри (за винятком одиниць вимірювання в шапках і бокових графах таблиць, в буквених поясненнях до формул);
- Використовувати знак (-) перед значенням величин у тексті (слід писати слово «мінус»);
- Наводити без цифр математичні знаки;
- Застосовувати індекси стандартів без реєстраційного номера.

Якщо у записці використовують умовні позначення параметрів, їх слід пояснювати у тексті або в переліку позначень.

Дроби в тексті пишуть у вигляді десяткових дробів. Якщо це не можливо, допускається записування в один рядок через похилу лінію (наприклад, $5/32$). Це не стосується формул.

При написанні формул використовують умовні позначення параметрів, встановлені державними стандартами. Пояснення умовних позначень параметрів, що входять у формулу, наводять безпосередньо під формулою, якщо раніше пояснення не зроблені у тексті. Пояснення кожного символу дають у послідовності, в якій вони наведені у формулі. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки після нього.

Формули нумерують арабськими цифрами, які записують праворуч на рівні формули у круглих дужках. Посилання на формулу в тексті дають із наведенням її номера в дужках, наприклад,у формулі (3.2). Нумерацію формул проводять у межах кожного розділу. Номер формули складається з номеру розділу і саме її порядкового номеру, розділених крапкою.

Всі літературні дані, наведені в роботі, повинні бути обґрунтовані та мати посилання на літературні джерела. Посилання наводять в квадратних дужках, наприклад, [4]. Не допускається переписування тексту із літературного джерела. Матеріал потрібно опрацювати, зробити висновки про те, що подано в джерелі, як це стосується представленої роботи, про що свідчать наведені в джерелі дані і записати саме такий висновок із посиланням на літературне джерело. *Приклад написання власної фрази:* Головною метою ресторанів при готелях є забезпечення харчування гостей закладу гостинності. Однак в літературі зазначається, що ресторани при готелях можуть обслуговувати різний контингент споживачів та бути розташованими в різних локаціях [1].

Саме таке формування тексту роботи дозволить дотримуватися принципів академічної доброчесності. Слід зазначити, що дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є необхідним навиком формування майбутнього фахівця з високими моральними цінностями та глибокими знаннями у своїй сфері. Дотримання академічної доброчесності передбачає наступне:

- ✓ Самостійне виконання навчальних завдань;
- ✓ Посилання на джерела інформації у разі використання чужих ідей, розробок, тверджень тощо;
- ✓ Дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права;
- ✓ Надання достовірної інформації про результати своєї творчої, наукової, навчальної діяльності.

3. ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП

У цьому розділі слід зазначити перспективність проєктування підприємства гостинності в обраному населеному пункті. Вказати значення запланованого

закладу для розвитку економіки і соціального статусу населеного пункту та регіону загалом. Коротко охарактеризувати проєктні та архітектурні рішення, що можливо застосувати для відкриття успішного закладу гостинності.

За умови виконання роботи, направленої на оновлення існуючого закладу гостинності, у вступі слід зазначити актуальну необхідність прийняття рішень щодо оновлення. Вказати чому такі рішення є необхідними і як це вплине на діяльність закладу.

У вступі формулюється мета і завдання курсового проєкту, визначається об'єкт, предмет проєкту та методи, що застосовуються для реалізації поставлених завдань і досягнення мети.

Обсяг розділу 2...4 сторінки.

РОЗДІЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ (замість словосполучення «закладу гостинності» написати заклад, що проєктується або удосконалюється в проєкті)

Зауважте, що викладення теоретичних положень має бути простим і стислим. Не можна механічно переписувати інформацію з літературних джерел. Слід формувати свою точку зору на предмет дослідження та саме її записати у текст роботи із дотриманням правил цитування. В кінці розділу потрібно сформулювати проблеми, що будуть описані в наступних розділах. Крім того, слід забезпечувати логічний порядок побудови тексту і роботи в цілому.

У цьому розділі необхідно обрати точне місце розташування закладу гостинності; описати особливості місцевості з будівельної та культурно-рекреаційної точки зору, охарактеризувати що саме буде приваблювати потенційних споживачів.

Також необхідно провести аналіз ринку закладів індустрії гостинності в обраному регіоні, проаналізувати послуги, що надаються вже існуючими закладами, виокремити нішу для запропонованого закладу гостинності та охарактеризувати його відмінності, тобто, чим він буде вигідно відрізнятися від конкурентів. Дані щодо конкурентів навести у вигляді таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Заклади гостинності, що діють у..... [посилання на джерела інформації]

Назва закладу	Тип закладу	Основні послуги, що надаються	Додаткові послуги, що надаються	Інфраструктурна характеристика об'єкта

Після складання таблиці 1.1 студент повинен проаналізувати зазначені в ній дані, зробити висновок щодо того, які заклади переважають в обраному місці, які

послуги вони переважно надають, який контингент споживачів обслуговують. Охарактеризувати те, яким чином зазначене впливає на життя регіону, туристичні потоки. Визначити чого не вистачає для розвитку економіки регіону і як це можна виправити за рахунок будівництва нового (зазначеного в завданні) закладу гостинності.

Інформаційні дані: туристичні потоки – це кількісна та якісна характеристика переміщення туристів у просторі та часі. Існують різні методики їх розрахунку залежно від мети: статистика, планування, прогнозування.

Розрахунок туристичних потоків здійснюється за всіма формулами, наведеними нижче.

1. Статистичний метод (на основі реєстрації)

Використовуються офіційні дані Держстату, прикордонної служби, податкових звітів підприємств туризму. При цьому формула виглядає наступним чином:

$$T = \sum N_{\text{в'їзд}} + \sum N_{\text{виїзд}} + \sum N_{\text{внутрішні}} \quad (1.1)$$

де $N_{\text{в'їзд}}$ – кількість іноземних туристів; $N_{\text{виїзд}}$ – кількість громадян, що виїхали за кордон; $N_{\text{внутрішні}}$ – кількість внутрішніх туристів.

Для проведення розрахунку туристичних потоків за формулою 1.1 слід використовувати офіційні дані прикордонної та міграційної служб, а також дані внутрішніх переміщень туристів. При написанні цієї інформації потрібно робити посилання у квадратних дужках на інтернет-джерела та інші літературні дані звідки була взята інформація. Вона має бути максимально новою.

2. Балансовий метод

Будується баланс прибуття і вибуття туристів у певному регіоні. Розрахунок проводиться за формулою 1.2:

$$TP = (T_{\text{прибуття}} - T_{\text{виїзд}}) \times k \quad (1.2)$$

де $T_{\text{прибуття}}$ – кількість прибулих туристів; $T_{\text{виїзд}}$ – кількість туристів які виїхали; k – коефіцієнт середньої тривалості перебування (у днях).

Цей розрахунок дає змогу розрахувати туристо-дні, що є важливим для готельного та транспортного секторів.

3. Метод коефіцієнтів туристичної активності

Використовуються відносні показники та здійснюється розрахунок за формулою 1.3:

$$K_{\text{активності}} = \frac{N_{\text{туристів}}}{N_{\text{населення}}} \times 100\% \quad (1.3)$$

де $N_{\text{туристів}}$ – кількість туристів у регіоні; $N_{\text{населення}}$ – чисельність постійного населення у регіоні

Завдяки цьому показнику можливим є порівняння туристичних потоків у різних регіонах.

Для проведення зазначених розрахунків слід аналізувати офіційні дані міст та регіонів. Обов'язковим є зазначення посилань на офіційні сайти звідки взята інформація.

Важливим також є розрахунок коефіцієнту привабливості обраної місцевості (дестинації). **Дестинація** – це географічна територія, що є привабливою для туристів завдяки наявності унікальних або специфічних туристсько-рекреаційних ресурсів та відповідної інфраструктури, доведеної до споживача у вигляді готового туристичного продукту з метою задоволення всіх можливих потреб споживачів.

Коефіцієнт привабливості дестинації здійснюється експертно-бальним методом за формулою 1.4:

$$K_{\text{пр}} = \frac{\sum(w_i \times b_i)}{\sum w_i} \quad (1.4)$$

де w_i – вага і-того критерію (значущість); b_i – бал оцінки критерію (від 0 до 10)

Для того, щоб розрахувати коефіцієнт привабливості обраної дестинації, необхідно визначити вагу кожного критерію, що використовується для оцінювання привабливості місцевості для туристів та встановити бал оцінки критерію. З цією метою потрібно провести аналіз обраної для розташування закладу гостинності місцевості. За проведення роботи з оновлення існуючого закладу – здійснити аналіз місцевості, де він розташований. Джерелами для встановлення балів є офіційна статистика (кількість готелів, музеїв, рейсів, туристо-дні тощо); польові дослідження / аудит території (якість сервісу, стан пам'яток, інфраструктура); опитування туристів (рівень задоволеності, оцінки за ключовими параметрами); експертна думка (комісія з представників влади, бізнесу, науки, громадськості).

На основі проведених досліджень та враховуючи зразкові критерії та ваги привабливості дестинації потрібно заповнити таблицю 1.3. Для цього використовувати дані, наведені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Зразкові критерії та ваги привабливості дестинації

Критерій привабливості за яким оцінюють	Стандартна вага критерію
<i>Туристичні ресурси:</i>	<i>0,3 (30%)</i>
- Культурна спадщина (кількість унікальних пам'яток, музеїв, театрів)	0,15
- Природно-рекреаційні ресурси(парки, заповідники, водойми)	0,1
- Події та фестивалі (щорічна кількість, масштаб, впізнаваність)	0,05
<i>Інфраструктура</i>	<i>0,25 (25%)</i>
- Засоби розміщення (готелі, хостели, садиби, номерний фонд)	0,1
- Транспортна доступність (наявність залізниці, авто-, залізничного або авіасполучення)	0,1
- Туристичні сервіси (інфоцентри, навігація, безбар'єрність, Wi-Fi)	0,05

<i>Попит і ринок</i>	<i>0,2 (20%)</i>
- Кількість відвідувачів (в'їзні та внутрішні туристи, екскурсанти)	0,1
- Середні витрати туриста (рівень доходу від туризму)	0,05
- Завантаженість засобів розміщення	0,05
<i>Безпека та комфорт</i>	<i>0,15 (15%)</i>
- Рівень безпеки (злочинність, ризики, доступність поліції та медицини)	0,07
- Стійкість інфраструктури (енергопостачання, вплив повітряних тривог)	0,05
- Екологія та санітарні умови (якість повітря, вода, чистота міста / селища)	0,03
<i>Репутація та медійна присутність</i>	<i>0,1 (10%)</i>
- Впізнаваність у медіа та соцмережах	0,04
- Рейтинги і відгуки туристів (Booking, Google Maps, TripAdvisor)	0,04
- Участь у національних / міжнародних рейтингах (ТОП-10 місць, ЮНЕСКО)	0,02

Відповідно до даних, наведених в табл. 1.2, проаналізувати місцевість в якій планується відкривати заклад гостинності (або місцевість де розміщується заклад, який буде оновлено в ході проекту). Відповідно до даних, отриманих в ході аналізу, заповнити таблицю 1.3. При цьому в тексті-поясненні до таблиці потрібно описати які саме ресурси присутні у розглянутій місцевості і чому їм було присвоєно конкретну вагу. **Зверніть увагу!** В таблиці 1.2 вказані максимально можливі ваги кожного коефіцієнту. Залежно від аналізу дестинації якісь із них можуть бути меншими. При описі таблиці потрібно сформулювати причини зменшення тої чи іншої ваги критерію.

Таблиця 1.3

Критерії та ваги привабливості дестинації (вказати власне місце розташування закладу гостинності)

Критерій привабливості за яким оцінюють	Вага критерію	Бал критерію
<i>Туристичні ресурси:</i>		
- Культурна спадщина		
- Природно-рекреаційні ресурси		
- Події та фестивалі		
<i>Інфраструктура</i>		
- Засоби розміщення		
- Транспортна доступність		
- Туристичні сервіси		
<i>Попит і ринок</i>		
- Кількість відвідувачів		

- Середні витрати туриста		
- Завантаженість засобів розміщення		
<i>Безпека та комфорт</i>		
- Рівень безпеки		
- Стійкість інфраструктури		
- Екологія та санітарні умови		
<i>Репутація та медійна присутність</i>		
- Впізнаваність у медіа та соцмережах		
- Рейтинги і відгуки туристів		
- Участь у національних / міжнародних рейтингах		

Для розрахунку критерію привабливості, окрім його ваги, потрібно знати бал критерію. Бал вказує на скільки добре розвинений критерій у конкретній DESTINATION. При цьому оцінюються за шкалою від 0 до 10 такі параметри: культурна спадщина; природа; події; готелі; транспорт; сервіси; туристи; витрати; завантаженість; безпека; стійкість; екологія; репутація; відгуки; рейтинги.

Бали за шкалою оцінювання (0...10 балів) розподіляється наступним чином:

0 – відсутність ресурсу/показника

1...3 – низький рівень (мінімальна присутність, слабка якість)

4...6 – середній рівень (функціонує, але з обмеженнями)

7...8 – високий рівень (добре розвинено, відповідає потребам більшості туристів)

9...10 – дуже високий рівень (унікальна / зразкова якість, сильна конкурентна перевага)

На основі інформаційних джерел та статистичних даних необхідно оцінити за бальною оцінкою запропоноване місце розташування закладу гостинності та дані навести в табл. 1.3.

Проаналізувавши місце розташування закладу гостинності за вказаними параметрами потрібно розрахувати коефіцієнт привабливості DESTINATION за формулою 1.4.

При розрахунку коефіцієнту привабливості важливо використовувати поправку на безпекові фактори, що можна розрахувати за формулою 1.5:

$$K'_{\text{пр}} = K_{\text{пр}} \times S \quad (1.5)$$

де S – це коефіцієнт безпеки, що має значення від 0 до 1 (1 – повна безпека, 0,6 – часткові обмеження, 0,3 – високі ризики, 0 – небезпечна ситуація)

У разі тематики курсового проєкту, що направлена на проєктування закладу ресторанного господарства, необхідно врахувати внутрішньоміську міграцію населення. Із цією метою застосовують коефіцієнт внутрішньоміської міграції населення (K), що розраховується за формулою 1.6:

$$K = \frac{N - (N_1 - N_2) \cdot K_c}{N}, \quad (1.6)$$

де N – кількість населення, яке проживає в певному районі; N_1 – кількість населення, яке від'їжджає з цього району до 9...10 години ранку; N_2 – кількість людей, які приїжджають у цей район удень; K_c – поправковий коефіцієнт попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства мігруючого населення порівняно з попитом населення, яке постійно проживає в мікрорайоні (~ 1,6).

Перед цим розраховується загальна кількість місць у загальнодоступних закладах ресторанного господарства міста на основі нормативну місць на 1000 мешканців (табл. 1.4):

Таблиця 1.4

Нормативи розрахунку кількості загальнодоступних закладів ресторанного господарства

Чисельність населення, тис. осіб	Кількість ПРГ			
	для міст без адміністративних функцій	для райцентрів	для обласних центрів	у середньому
На розрахунковий строк (20-25 років)				
До 50	31	33	-	32
50-100	33	34	38	36
100-250	36	38	40	40
250-500	40	42	46	46
500-1000	-	-	52	52
На першу чергу (5-7 років)				
До 50	19	20	-	-
50-100	20	21	22	-
100-250	24	26	28	31
250-500	27	29	31	34
500-1000	-	-	40	40

Далі розраховують потреби в місцях мережі загальнодоступних закладах харчування з урахуванням K за формулою (1.7):

$$p = \frac{N \cdot K \cdot n}{1000} \quad (1.7)$$

де p – необхідна кількість місць для обслуговування населення; N – кількість населення мікрорайону; n – норматив місць на 1000 мешканців.

На наступному етапі потрібно розрахувати необхідну кількість обслуговуючого персоналу для обслуговування розрахованої кількості відвідувачів закладу харчування. Розрахунок проводять за формулою 1.8:

$$N_o = \frac{N}{X} \quad (1.8)$$

де N – кількість гостей (кількість місць, на яку розрахований заклад харчування), осіб; X – норма гостей на одного офіціанта (9...12)

Враховуючи отримані дані щодо внутрішньоміської міграції населення, потреби в місцях у загальнодоступних закладах харчування та кількості

обслуговуючого персоналу сформувати таблицю стосовно розрахованих даних (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Дані щодо кількості відвідувачів та працівників проєктованого ЗРГ

Назва показника	Значення
Коефіцієнт внутрішньоміської міграції	
Необхідна кількість місць для обслуговування населення	
Необхідна кількість обслуговуючого персоналу на розраховану кількість місць	
Запропонована кількість ЗРГ що проєктується	
Денна чисельність відвідувачів ЗРГ	

На основі сформованих даних здійснити розрахунок денної чисельності відвідувачів ЗРГ за формулою (1.9):

$$N = P \times \eta \quad (1.9)$$

де P – кількість місць у залі, осіб; η – оборотність місць за день, разів.

Наступним кроком при написанні розділу 1 є проведення SWOT-аналізу закладу, що проєктується. Для цього потрібно визначити сильні та слабкі сторони підприємства гостинності, що проєктується. Дані навести у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Сильні та слабкі сторони підприємства

№	Фактор	Сильна сторона (+)	Слабка сторона (-)
1	Організаційна структура		
2	Правові ресурси		
3	Виробничі потужності		
4	Технологічні потужності		
5	Фінансові ресурси		
6	Система менеджменту		
7	Система маркетингу		

На основі проведених даних здійснити SWOT-аналіз, результати подати у вигляді таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

SWOT-аналіз підприємства

Можливості розвитку	Загрози

Якщо курсовий проєкт направлено на оновлення існуючого закладу – потрібно здійснити всі ті ж самі дослідження і розрахунки але враховувати, що заклад вже має власне місце розташування, сильні та слабкі сторони. Потрібно більш детально приділити увагу тому, що буде змінено, з якою метою ці зміни будуть внесені і якого результату планується досягти.

Обсяг розділу 1 становить 30...40 сторінок.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ, МЕНЮ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА АБО ПЛАНУ НАДАННЯ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

У межах курсового проєкту концепція закладу, що проєктується, наводиться у загальних рисах лише для того, щоб обрати направленість закладу. Більш детальна розробка концепції з маркетинговим аналізом споживачів буде проводитися у дипломному проєкті.

На початку цього розділу потрібно вказати для якого контингенту споживачів буде переважною мірою діяти заклад гостинності та яких принципів дотримуватися у своїй діяльності. Вказати чи буде заклад діяти сезонно, чи цілий рік і чому так.

Наступним кроком при написанні цього розділу є розробка основних і додаткових послуг, що будуть надаватися підприємством гостинності, готельного продукту – за проєктування готельного підприємства, складання наряду-замовлення та плану-меню – за проєктування закладу ресторанного господарства.

Якщо тематика роботи направлена на оновлення існуючого закладу гостинності – потрібно відобразити організаційно-економічну характеристику підприємства: назву, тип, спеціалізацію, адресу, організаційно-правовий статус; описати основні і додаткові послуги, що надаються, готельний продукт (при оновленні готельного підприємства) та меню (при оновленні ЗРГ). При цьому слід вказати на недоліки, що присутні у зазначеній діяльності та запропонувати шляхи їх вирішення. При оновленні ЗРГ також потрібно провести АВС-аналіз меню, запропонувати нові страви або напої для оновлення меню, на основі даних, наведених у розділі 1 та власних пропозицій провести розрахунок наряду-замовлення та плану-меню для оновленого закладу.

На наступному етапі написання розділу 2 студент повинен визначити форму постачання продовольчих і непродовольчих товарів, що будуть забезпечувати діяльність підприємства, підібрати постачальників. На основі зібраних даних сформулювати таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

Форма звітності для характеристики постачання

Джерело постачання	Найменування групи товарів	Періодичність завою	Примітки

Також потрібно коротко описати чому були обрані саме ці постачальники. Слід зазначити, що при формуванні постачальників підприємства гостинності кожен з них повинен мати альтернативу для того, щоб у разі відсутності потрібного товару в обраного постачальника підприємство могло продовжувати роботу без зупинки.

Обсяг розділу становить 15...25 сторінок.

РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ

У цьому розділі необхідно обрати ділянку для будівництва закладу гостинності із урахуванням концепції закладу, містобудівних та санітарних умов. Для цього потрібно врахувати забудови, підприємства, пам'ятки культурної спадщини що розташовані поряд. Також слід враховувати ландшафт, природні краєвиди, узбережжя, водойми, лісопаркові масиви тощо, екологічні чинники, транспортні мережі. Важливо враховувати й орієнтацію ділянки за сторонами світу. При цьому підприємство що проектується має відповідати за стилем забудови мікрорайону, де воно буде зводитися. Наприклад, постмодернізм (індастрі, кантрі, етнічний тощо. Під час будівництва закладу гостинності в сільській місцевості із невираженим архітектурним стилем – архітектурний стиль визначається без обмежень та відповідно до обраної концепції.

При будівництві нового закладу важливо правильно розрахувати площу ділянки під будівництво. Для закладів ресторанного господарства це можна зробити за формулою 3.1:

$$S_{\text{ділянки}} \approx \frac{S_{\text{буд}} + n \times a_{\text{пар}}}{1 - g} \times (1 + k) \quad (3.1)$$

де $S_{\text{ділянки}}$ – потрібна площа земельної ділянки, м²; $S_{\text{буд}}$ – «пляма» будівлі (контур 1-го поверху з навісами / терасами), м²; n – кількість паркомісць на відкритій стоянці (за місцевими вимогами або політикою закладу); $a_{\text{пар}}$ – площа на одне паркомісце (приймається 30...35 м² на місце і має розмітку під кутом 60...90 °); g – мінімальна частка озеленення (приймається від 0 до 1, наприклад, 25% → 0,25); k – узагальнений коефіцієнт на проїзди, пожежні, маневрові смуги, ТПВ / постачання та дрібні технічні майданчики (приймається від 0,3 до 0,6. Менше – для компактних міських ділянок, більше – для приміських закладів, тих, що розташовані на трасі або мають формат обслуговування в автомобілі).

Площу «плями» будівлі можна розрахувати наступним чином (3.2):

$$S_{\text{буд}} = \frac{\text{загальна площа поверхів (GFA)}}{N_{\text{пов}}} \times 1,05 \dots 1,15 \quad (3.2)$$

де $N_{\text{пов}}$ – поверховість будівлі, що проектується; 1,05...1,15 – коефіцієнт, що враховує тип стін, навіси, виступи.

Приклад розрахунку: проектується ресторан на 2 поверхи загальною площею 800 м². Виходячи з цього можна розрахувати площу ділянки для будівництва:

$$S_{\text{буд}} = \frac{800}{2} \times 1,1 = 440 \text{ м}^2$$

Приймаємо, що для даного закладу необхідно 24 паркомісця, площа кожного – 32 м², озеленення буде складати 25%, коефіцієнт на проїзди приймаємо 0,4. Тоді розрахунок площі ділянки під будівництво закладу ресторанного господарства буде мати наступний вигляд:

$$S_{\text{ділянки}} \approx \frac{440+24 \times 32}{1-0,25} \times (1 + 0,4) = \frac{1208}{0,75} \times (1,4) \approx 2254 \text{ м}^2 (0,225 \text{ га})$$

Для закладів розміщення площа ділянки під будівництво розраховується за формулою 3.3:

$$S_{\text{ділянки}} \approx \frac{S_{\text{буд}} + n \times a_{\text{пар}} + S_{\text{drop}} + S_{\text{погр}} + S_{\text{amen}}}{1-g} \times (1 + k) \quad (3.3)$$

де $S_{\text{ділянки}}$ – потрібна площа земельної ділянки, м²; $S_{\text{буд}}$ – «пряма» будівлі (контур 1-го поверху з навісами / терасами, розраховується за формулою 3.2), м²; n – кількість паркомісць на відкритій стоянці (за місцевими вимогами або політикою закладу, розраховується за формулою 3.4); $a_{\text{пар}}$ – площа на одне паркомісце з урахуванням проїздів (приймається 30...35 м² / місце, розмітка під кутом 60...90 °); S_{drop} – під'їзд-кишеня для висадки-посадки (приймається в діапазоні 150...400 м²; $S_{\text{погр}}$ – зона постачання – розвантаження + маневр вантажівки, м² (приймають 120...300 м² при чому більше – якщо є ресторан / банкетна зала з активною логістикою); S_{amen} – відкриті зони зручностей: басейн, літні тераси, дитячі майданчики тощо (за наявності); k – частка на внутрішні проїзди, тротуари, пожежні під'їзди навколо будівлі (приймається від 0,25 до 0,45 залежно від формату: компактний готель у місті чи просторий приміський формат).

Кількість паркомісць на відкритій стоянці для готелів розраховують за формулою 3.4:

$$n \approx \alpha \times N + \beta \times \frac{A_{\text{конф}}}{25} \quad (3.4)$$

де N – кількість номерів у готелі; $A_{\text{конф}}$ – площа конферен / банкетних залів, м²; α - коефіцієнт, що враховує місцезнаходження готелю в місті або передмісті (становить від 0,3 до 0,8 – більше значення для готелів у передмісті); β – 1 місце на 25 м² залів. Слід зазначити, якщо проєктується підземний паркінг – кількість n для відкритої стоянки відповідно зменшується.

Важлива інформація для розрахунку необхідної ділянки під будівництво готельного підприємства:

➤ Якщо готельне підприємство планується будувати на міській ділянці доцільно зменшувати кількість паркувальних місць n і планувати більше паркувальних місць у підземному паркінгу. Також потрібно брати коефіцієнт k у межах 0,25...0,3;

➤ Якщо готельне підприємство планується розмістити у передмісті або на курорті, потрібно брати вищі α , приблизно у межах 0,6...0,9, більші значення S_{amen} та k (0,35...0,45);

➤ Якщо планується під'їзд туристів автобусами доцільно додати окрему кишеню для автобусів, що становить $80...120\text{ м}^2$ + маневрову зону;

➤ Проектуючи пожежні проїзди треба врахувати, якщо обвід складає 3...4 м навколо будівлі і входить у внутрішню циркуляцію – не потрібно дублювати його вдруге;

➤ Конкретні значення g (озелення), відступи та інші допустимі норми потрібно дивитися у місцевих правилах забудови / ДБН для конкретної громади та просто підставити їх у формули.

У разі планування закладу розміщення або ЗРГ у вже існуючій будівлі, необхідно описати ділянку на якій вона розташована і особливості самої будівлі. Описати матеріал, з якого вона виконана, і зазначити якою мірою її потрібно реконструювати для відкриття закладу. Слід зазначити, що у цьому випадку необхідно дотримуватися архітектурного стилю наявної будівлі або окреслювати особливості її зміни.

У разі виконання проєкту з оновлення існуючого закладу у цьому розділі також проводиться опис ділянки, на якій він розташований, і самої будівлі закладу. При цьому потрібно обґрунтувати те потрібно чи не потрібно здійснювати реконструкцію закладу для успішної його діяльності.

У всіх описаних випадках цей розділ повинен містити план озеленення території, дизайнерські рішення щодо інтер'єру заданого в завданні приміщення або групи приміщень. Тут можуть бути власні пропозиції студента з дизайнерського оформлення приміщення або групи приміщень. За виконання проєкту з оновлення закладу і за доведення тієї точки зору, що зміни в інтер'єрі закладу не потрібні, цей розділ у такому разі повинен містити опис інтер'єру і дизайнерських рішень, що прийняті в закладі.

За цим розділом виконуються 3 креслення графічної частини курсового проєкту: 1 – план благоустрою території; 2 – план приміщення або групи приміщень, заданих в завданні; 3 – дизайнерське рішення прийняте для приміщення або групи приміщень (на цьому кресленні окремо зображаються стіни – відображається структура і колір їх покриття, картини, бра та інші предмети, що будуть розміщені на стінах; стеля – структура, колір, вид і кількість світильників тощо; підлога – також відображаються всі структури матеріалів та особливості архітектурних рішень, що будуть на підлозі).

Обсяг розділу становить 15...25 сторінок.

ВИСНОВКИ

В даному розділі слід зазначити яким чином було досягнуто мету курсового проєкту, резюмувати його основні результати. Тобто стисло викласти підсумки проведеного дослідження. Висновки повинні містити найважливіші узагальнення всіх розділів роботи, сутність розроблених пропозицій та рекомендацій. Потрібно також навести оцінку ступеня вирішення поставленої у роботі мети і завдань.

Обсяг висновків складає 1...2 сторінки.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

У кінці пояснювальної записки наводять перелік посилань, використаних під час виконання курсового проєкту.

Літературу наводять в тому порядку, в якому вона використовувалась у записці, або згідно алфавіту. Літературні джерела наводяться мовою, на якій вони написані. Слід уникати російськомовних джерел та джерел, виданих на території країни-агресора.

Приклад написання списку літератури ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Назаренко І. А., Бондарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с

2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид.: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.

3. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни URL: https://tourlib.net/statti_ukr/brytvenko.htm

4. Поворознюк І. М. Проблеми якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство. Готельно-ресторанна справа*. 2022. № 41. С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-8>.

5. ДСТУ 3718:2007. Солодкі страви желе, муси, пудинги, концентрати молочні. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 14 с.

ГРАФІЧНА ЧАСТИНА

Графічна частина є обов’язковою складовою виконання курсового проєкту з дисципліни «Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства». Вона складається із трьох креслень формату А2 або А3, що виконуються з використанням комп’ютерних програм AutoCAD, ArchiCAD, COREL DRAW або інших графічних редакторів. На аркуші виконують рамку. Відстань лінії рамки від краю аркуша з лівого боку – 20 мм, з решти сторін – 5 мм.

У правому нижньому куті кожного креслення вміщують основний напис (форма Ф1 рис. 1).

					КП.181.1405.02			
Зм.	Лист	Надокум.	Підпис	Дата	План цеху з виготовлення холодних страв і закусок міського ресторану на 70 місць	Лист	Маса	Масштаб
Розроб.		Лапєнь В.С.						1:25
Перевір.		Лапицька Н.В.				Лист	Аркушів	
Н.контр.					План цеху, вид зверху	НУЧК 2025		
Ватв.								

Рис. 1. Основний напис для оформлення креслення

Позначення в основному написі креслення: КП – курсовий проєкт; 181 – шифр спеціальності (готельно-ресторанна справа має шифр 241, для тих, хто вступив на навчання у 2025 році – J2; 1405 – 4 останні цифри заліковки).

4 ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

До захисту допускаються курсові проєкти, виконані в повному обсязі згідно із виданим завданням та ті, що пройшли перевірку на плагіат. Рівень оригінальності роботи має становити не менше 80%.

Студент має особисто підписати завдання (про його отримання), пояснювальну записку та титульний аркуш. Робота має бути перевірена керівником, підписана та допущена до захисту.

Захист складається із короткого повідомлення студентом про зміст його роботи, її актуальності, обґрунтування отриманих результатів. Доповідь оформлюється у вигляді презентації. Після доповіді студента опитують члени комісії. Доповідь доцільно будувати в тій же послідовності, що і розділи проєкту. Обов'язково на слайди винести креслення.

Керівник також формулює думку про роботу студента, в якій слід відобразити:

- відношення студента до роботи;
- уміння ставити або правильно розуміти поставлене завдання;
- уміння працювати самостійно;
- можливі (чи рекомендовані) області діяльності студента.

Оцінка курсового проєкту враховує якість виконаної роботи, вчасність її виконання, самостійність роботи студента, якості доповіді та відповідей на запитання.

Голова комісії (керівник) на основі представлених матеріалів затверджує проєкт, роблячи про це відповідний запис на титульному листку записки.

ДОДАТОК А
Перша сторінка записки

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

Природничо-математичний факультет
Кафедра хімії, технологій та фармації

КУРСОВИЙ ПРОЄКТ
з дисципліни: Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
на тему: **ТЕМА РОБОТИ**

Студента (ки) __ курсу, групи __
напряму підготовки _____
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна
справа

(прізвище та ініціали)

Керівник

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Чернігів рік

ДОДАТОК Б
Завдання на курсовий проєкт (друга сторінка записки)

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КУРСОВИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Большак Вероніці Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

- Тема роботи: «Розробити проєкт курортного готелю 4* та інклюзивного номеру стандарт»
керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
- Строк подання студентом роботи _____ «...» _____ р.
- Вихідні дані до роботи: номерний фонд становить 300 номерів; поверховість будівлі – 6 поверхів, басейн, дитячий майданчик, фото-зона – наявні
- Зміст курсового проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ 4* 1.1. Вибір та обґрунтування місця розташування курортного готелю; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків при проєктуванні курортного готелю 4*. РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ 4* ТА ПЛАН НАДАННЯ ПОСЛУГ 2.1. Коротка концепція закладу; 2.2. Характеристика основних і додаткових послуг, що плануються у курортному готелі 4*; 2.3. Організація постачання у курортний готель. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки для будівництва курортного готелю 4*; 3.2. План озеленення території; 3.3. Дизайнерські рішення щодо інклюзивного номеру «стандарт» у курортному готелі 4*. ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
- Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території курортного готелю 4*; 2 – План інклюзивного номеру «стандарт»; 3 – Дизайнерське рішення при плануванні інклюзивного номеру «стандарт»
- Дата видачі завдання _____ р.

Студент

(підпис)

Большак В. О.

(прізвище та ініціали)

Керівник курсового проєкту

(підпис)

Лапицька Н.В.

(прізвище та ініціали)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КУРСОВИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Малецькій Вікторії Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Оновлення закладу ресторанного господарства «Оранж Бар», що знаходиться у м. Чернігів»

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

2. Строк подання студентом роботи _____ «...» _____ р.

3. Вихідні дані до роботи: використовувати дані, отримані в ході виробничої практики, передбачити введення до меню фірмових гарячих алкогольних напоїв

4. Зміст курсового проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА «ОРАНЖ БАРУ» У М. ЧЕРНІГІВ 1.1. Характеристика місця розташування «Оранж Бару»; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків діяльності «Оранж Бару». РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА «ОРАНДЖ БАРУ» 2.1. Коротка концепція закладу; 2.2. Характеристика меню та послуг, що надаються в «Орандж Барі»; 2.3. АВС-аналіз меню, пропозиції щодо оновлення меню, розрахунок наряду-замовлення та плану-меню 2.4. Організація постачання. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі «Орандж Бару»; 3.2. План озеленення території; 3.3. Дизайнерські рішення торгівельної зали «Орандж Бару». ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території «Орандж Бару»; 2 – План торгівельної зали «Орандж Бару»; 3 – Дизайнерські рішення, прийняті при оформленні торгівельної зали «Орандж Бару»

6. Дата видачі завдання _____ р.

Студент

(підпис)

Малецька В. О.

(прізвище та ініціали)

Керівник курсового проєкту

(підпис)

Лапицька Н.В.

(прізвище та ініціали)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КУРСОВИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Коваленко Юлії Олексіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Розробити проєкт реконструкції кав'ярні-кондитерської на 10 місць. Передбачити реалізацію продукції «на винос»

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

2. Строк подання студентом роботи _____ р.

3. Вихідні дані до роботи: обрати приміщення для кав'ярні-кондитерської, передбачити введення до меню овочевих фрешів і мафінів підвищеної харчової цінності за використання отриманих вичавок

4. Зміст курсового проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ 1.1. Характеристика місця розташування нової кафе-кондитерської; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків відкриття нового кафе-кондитерської. РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ, МЕНЮ ТА ПОСЛУГ 2.1. Коротка концепція закладу; 2.2. Розробка меню та послуг; 2.3. Розрахунок наряду-замовлення та плану-меню, перспективність введення фрешів та мафінів підвищеної харчової цінності до меню; 2.4. Організація постачання. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі, в якій планується розмістити заклад; 3.2. План озеленення території; 3.3. Проєктні рішення щодо складських та санітарно-гігієнічних приміщень. ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території кафе-кондитерської; 2 – План складських та санітарно-гігієнічних приміщень закладу; 3 – Проєктні рішення, прийняті при оснащенні складських та санітарно-гігієнічних приміщень

6. Дата видачі завдання _____ р.

Студент

(підпис)

Коваленко Ю. О.

(прізвище та ініціали)

Керівник курсового проєкту

(підпис)

Лапицька Н. В.

(прізвище та ініціали)

