

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

**Полтава
ПУЕТ
2021**

Автори: *Т. В. Капліна*, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
Н. В. Рогова, к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
О. В. Володько, к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Рецензенти: *Г. П. Скляр*, д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
В. О. Скрипник, д. т. н., професор кафедри технологічного обладнання харчових виробництв і торгівлі Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

*Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в навчальному процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ
24 вересня 2021 р., протокол № 2*

Методичні рекомендації до кваліфікаційної роботи здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітні програми «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» ступеня магістра / Т. В. Капліна, Н. В. Рогова В. О. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – 45 с.

Відповідальні за зміст навчально-методичного видання автори, рецензенти та завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи *Т. В. Капліна*

Повне чи часткове відтворення, тиражування, передрук і розповсюдження цього видання без дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» **ЗАБОРОНЕНО**

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2021

ВСТУП

Відповідно до Положення щодо організації навчального процесу у вищих навчальних закладах України та освітньо-професійної програми підготовки магістрів теоретичне та практичне навчання здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» завершується виконанням кваліфікаційної роботи та захистом його в екзаменаційній комісії.

Виконання кваліфікаційної роботи є заключним етапом навчання, яке дає право на здобуття ступеня магістра. Кваліфікаційна робота – це підсумок самостійного комплексного дослідження однієї із проблем галузі готельного господарства.

Метою кваліфікаційної роботи є розв'язання комплексу наукових і прикладних завдань відповідно до узагальненого об'єкта діяльності на основі застосування системи теоретичних знань і практичних навичок для вирішення конкретних завдань щодо вдосконалення управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства, ініціювання до впровадження інновацій у їх діяльність відповідно до узагальненого об'єкта діяльності магістра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Конкретні завдання кваліфікаційної роботи залежать від наукової спрямованості дослідження та обраного об'єкта.

Основними завданнями кваліфікаційної роботи є:

– систематизація та застосування теоретичних і практичних знань для виконання робіт науково-дослідницького характеру;

– закріплення здобутих знань на основі адаптації моделей, методологічних підходів, практичного досвіду до умов реальної аналітики процесів, що відбуваються в готельному господарстві світу та України;

– оцінка розвитку готельного господарства України, пошук шляхів удосконалення функціонування підприємств готельного

господарства для їх адаптації до сучасних умов, підвищення їх конкурентоспроможності.

Результати виконання кваліфікаційної роботи мають довести спроможність здобувача освіти самостійно працювати з інформаційними джерелами, застосовувати сучасний інструментарій ведення розрахунків підприємств готельного господарства, виконувати економічний аналіз, робити висновки та пропозиції.

Виконана здобувачем освіти кваліфікаційна робота на здобуття ступеня магістра, повинна характеризуватися:

– практичною значущістю, яка підтверджується можливістю впровадження розроблених пропозицій, методичних підходів до розв'язання проблем з удосконалення діяльності конкретних підприємств готельного господарства;

– містити конкретні аргументовані організаційно-економічні, організаційно-технічні заходи щодо прийняття відповідних управлінських рішень.

Наукові дослідження, визначені темою кваліфікаційної роботи, здійснюються на основі глибокого теоретико-методологічного обґрунтування проблеми.

Кваліфікаційну магістерську роботу виконують з урахуванням сучасного зарубіжного досвіду в галузі теорії та практики готельного господарства.

Кваліфікаційна робота є важливим підсумком відповідного рівня підготовки фахівця. Отже, зміст кваліфікаційної роботи та рівень її захисту визнаються як головні критерії якості професійних знань та навичок фахівця, сформованих відповідно до змісту освітньо-професійних програми підготовки магістрів.

ТЕМАТИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Тематика кваліфікаційних робіт повинна бути актуальною, враховувати реальні проблеми й завдання, які стоять перед галуззю, відповідати основним напрямам розвитку готельного господарства.

Теми кваліфікаційних робіт визначаються випусковою кафедрою на підставі розробленої тематики, що має щорічно корегуватися з урахуванням накопиченого досвіду наукових розробок, рекомендацій екзаменаційної комісії (ЕК), стану розвитку галузі. Доцільно теми пов'язувати з темами науково-дослідної роботи здобувачів освіти, а також тематикою курсової роботи зі спеціальності.

Здобувачу освіти надається право самостійно обирати тему з рекомендованого випусковою кафедрою переліку (додаток А) або запропонувати свою (за умови аргументованого обґрунтування доцільності її розробки), або отримати завдання на виконання від підприємства (фірми)-замовника.

Галузь застосування результатів дослідження визначає практичну значущість обраної теми через:

- а) публікації в наукових виданнях;
- б) наявність актів про впровадження результатів дослідження у практику;
- в) апробацію результатів дослідження на наукових конференціях, семінарах, конкурсах;
- г) використання наукових розробок в освітньому процесі закладів вищої освіти;
- д) подання науково обґрунтованих рекомендацій щодо впровадження напрямів удосконалення діяльності підприємства (організації, галузі, регіону тощо).

ОРГАНІЗАЦІЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Закріплення за здобувачем освіти теми кваліфікаційної роботи та наукового керівника за рішенням кафедри оформлюється наказом ректора університету. Відповідно до теми кваліфікаційної роботи науковий керівник обговорює зі здобувачем освіти вихідні дані й видає завдання не менш ніж за 10 днів до початку кваліфікаційної роботи (додаток Б).

Завдання на кваліфікаційну роботу підписується здобувачем освіти, науковим керівником, затверджується завідувачем кафедри. У завданні вказується термін початку та закінчення кваліфікаційної роботи, перелік розділів, які здобувач освіти повинен виконати.

Випусковою кафедрою складається календарний графік виконання кваліфікаційної роботи, у якому визначаються терміни контролю виконання розділів. Графік підписується завідувачем кафедри, директором інституту та затверджується першим проректором. Розклад консультацій наукових керівників затверджується завідувачем кафедри.

Науковий керівник кваліфікаційної роботи розробляє й видає завдання, рекомендує необхідну літературу (посібники, методичні розробки, наукові та нормативні джерела), проводить консультації згідно з розкладом, перевіряє виконання роботи, слідкує за своєчасним виконанням окремих розділів, роботи загалом, дає відгук про роботу здобувача освіти над кваліфікаційною роботою, готує його до захисту в ЕК.

Науковий керівник несе відповідальність за:

- якісний науковий супровід, виконання та захист кваліфікаційних робіт;
- дотримання термінів виконання та захисту кваліфікаційних робіт;
- якісний рівень кваліфікаційних робіт, виконаних конкретними здобувачами вищої освіти.

Здобувач вищої освіти (автор) несе відповідальність за:

- достовірність та порядок використання первинної інформації та статистичного матеріалу, викладеного в кваліфікаційній роботі;
- обґрунтованість висновків та положень;
- дотримання вимог відповідних методичних рекомендацій з підготовки кваліфікаційних робіт;
- якісний рівень кваліфікаційної роботи;
- дотримання термінів виконання та захисту кваліфікаційних робіт.

Кваліфікаційна робота виконується здобувачем освіти, зазвичай, безпосередньо в університеті – спеціалізованому кабінеті, читальному залі, комп'ютерних класах.

Результати контролю виконання розділів кваліфікаційної роботи заносяться у спеціальну відомість та обговорюються на засіданні випускової кафедри, вченої ради.

РЕЦЕНЗУВАННЯ ТА ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Завершена кваліфікаційна робота, підписана здобувачем подається науковому керівнику. Після схвалення роботи науковий керівник підписує її і разом з письмовим відгуком подає завідувачу кафедри. У відгуку надається характеристика виконаної роботи і рекомендація щодо її захисту. Науковий керівник не повинен давати оцінку виконаній роботі.

На підставі позитивного відгуку наукового керівника завідувач кафедри вирішує питання про допуск здобувача освіти до захисту та ставить підпис на пояснювальній записці та графічних матеріалах.

У разі невиконання календарного графіка роботи над роботою без поважних причин випускова кафедра приймає рішення про недопущення здобувача освіти до подальшого виконання кваліфікаційної роботи або її захисту, що оформляється протоколом засідання кафедри. Витяг із протоколу подається в директорат. На підставі рішення кафедри директор готує доповідну записку на відрухування здобувача освіти з університету й подає її на розгляд ректору.

Кваліфікаційна робота, допущена до захисту випусковою кафедрою, направляється на зовнішнє рецензування. Список рецензентів (провідні фахівці, практичні працівники галузі, досвідчені викладачі закладів вищої освіти) за рекомендацією випускової кафедри затверджується директором інституту. Рецензія складається в довільній формі. Рецензент характеризує актуальність теми, обґрунтованість та глибину розроблених розділів, практичну значимість, указує недоліки, які були виявлені. Після отримання рецензії здобувачем освіти надається

право ознайомитися з нею до захисту. Зразок рецензії наведений у додатку В.

Виконана кваліфікаційна робота разом із відгуком наукового керівника (додаток Г), рецензією та іншими матеріалами, які характеризують наукову та практичну цінність роботи (замовлення на виконання, акт про прийняття до впровадження тощо), подається до захисту в ЕК.

Захист кваліфікаційної роботи проводиться згідно із графіком, який складається до початку кваліфікаційної роботи і затверджується завідувачем кафедри.

Здобувач освіти повинен підготуватися до захисту кваліфікаційної роботи в ЕК, а саме:

- скласти доповідь (до 15 хв), в якій звернути увагу на прийняті організаційно-технологічні рішення, питання охорони праці та основні показники економічної ефективності діяльності підприємства, розкрити основні проблеми галузі готельного господарства, проаналізувати теоретичні напрацювання вчених із досліджуваної проблеми, розробити шляхи підвищення ефективного функціонування підприємств готельного господарства;

- підготувати відповідь та пояснення на зауваження рецензента.

Кваліфікаційна робота захищається на публічному засіданні ЕК за участю не менше ніж половини складу членів та за обов'язкової присутності голови. Захист супроводжується демонстрацією ілюстративного матеріалу (схем, графіків). Під час використання мультимедійних засобів кожному члену ЕК пропонується паперовий варіант матеріалів мультимедійного супроводження. Після доповіді здобувачем освіти відповідає на питання членів комісії та зауваження рецензента.

Після закритого засідання ЕК оголошуються підсумки захисту та оцінка кваліфікаційної роботи. Зразок листа оцінювання наведено в додатку Д.

У разі отримання здобувачем освіти на захисті незадовільної оцінки він відраховується з університету й отримує академічну довідку. Здобувачеві освіти надається право повторного захисту кваліфікаційної роботи в наступний термін роботи ЕК протягом

3 років після закінчення університету. ЕК визначає, чи може здобувач освіти подати на повторний захист ту саму роботу із доопрацюванням, або повинен виконувати роботу за новою темою, визначеною випусковою кафедрою.

СТРУКТУРА КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

1. Структура розрахунково-пояснювальної записки

Титульний аркуш (додаток Д)

Завдання на кваліфікаційну роботу

Відгук керівника

ЗМІСТ (додаток Е)

РЕФЕРАТ виконується двома мовами: державною (обов'язково) та іноземною (англійською, німецькою, французькою чи російською тощо за бажанням здобувача), перелік ключових слів

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНИЙ

1.1*

1.2*

1.3*

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 АНАЛІТИЧНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ

2.1*

2.2*

2.3.*

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

3.1*

3.2*

3.3*

Висновки до розділу 3

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

* назви пунктів визначає науковий керівник роботи відповідно до теми.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ

Вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи

Загальні вимоги (розроблено на підставі ДСТУ 3008:2015 «Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення»).

Кваліфікаційну роботу друкують шрифтом Times New Roman чорного кольору прямого накреслення через півтора-два міжрядкові інтервали кеглем 14. Розмір шрифту для написання заголовків у рядках і колонках таблиць і пояснювальних даних на рисунках і в таблицях встановлює виконавець роботи.

Роботу друкують з використанням комп'ютера та принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210 мм x 297 мм). У разі потреби можна використовувати аркуші формату А3 (297 мм x 420 мм). Дозволено долучати до роботи сторінки, виконані методами репрографії.

Рекомендовано на сторінках роботи використовувати береги такої ширини: верхній і нижній – не менше ніж 20 мм, лівий – не менше ніж 25 мм, правий – не менше ніж 10 мм.

Під час оформлювання роботи треба дотримуватися рівномірної насиченості, контрастності й чіткості зображення. Усі лінії, літери, цифри та знаки мають бути чіткі й не розпливчасті.

Помилки й графічні неточності у роботі, поданій на паперовому носії, дозволено виправляти підчищенням або зафарбовуванням білою фарбою з наступним вписуванням на цьому місці правок рукописним або машинним способом між рядками чи на рисунках чорним чорнилом, тушшю чи пастою.

Прізвища, назви установ, організацій, фірм та інші власні назви у роботі наводять мовою оригіналу. Дозволено транслітерувати власні назви в перекладі на мову роботи, додаючи в разі першого згадування в тексті роботи оригінальну назву.

Дозволено в тексті роботи, крім заголовків, слова та словосполучення скорочувати згідно з правописними нормами та ДСТУ 3582.

Структурні елементи: «Список авторів», «Реферат», «Зміст», «Скорочення та умовні позначки», «Передмова», «Вступ», «Висновки», «Рекомендації», «Перелік джерел посилання», – не нумерують, а їхні назви є заголовками структурних елементів.

Для розділів і підрозділів наявність заголовка обов'язкова. Пункти й підпункти можуть мати заголовки.

Заголовки структурних елементів роботи та заголовки розділів треба друкувати з абзацного відступу великими літерами напівжирним шрифтом без крапки в кінці. Дозволено їх розміщувати посередині рядка.

Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів роботи потрібно друкувати з абзацного відступу з великої літери без крапки в кінці.

Абзацний відступ має бути однаковий упродовж усього тексту роботи й дорівнювати п'яти знакам.

Якщо заголовок складається з кількох речень, їх розділяють крапкою. Розривати слова знаком переносу в заголовках заборонено.

Відстань між заголовком, приміткою, прикладом і подальшим або попереднім текстом має бути не менше ніж два міжрядкових інтервали.

Відстань між основами рядків заголовка, а також між двома заголовками приймають такою, як у тексті роботи.

Не дозволено розміщувати назву розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту на останньому рядку сторінки.

Вимоги щодо нумерації складових роботи. Сторінки роботи нумерують наскрізно арабськими цифрами, охоплюючи додатки. Номер сторінки проставляють праворуч у верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Титульний аркуш входить до загальної нумерації сторінок роботи. Номер сторінки на титульному аркуші не проставляють.

Сторінки, на яких розміщено рисунки й таблиці, охоплюють загальною нумерацією сторінок роботи.

Розділи, підрозділи, пункти, підпункти нумерують арабськими цифрами.

Розділи нумерують у межах викладення суті роботи і позначають арабськими цифрами без крапки, починаючи з цифри «1».

Підрозділи як складові частини розділу нумерують у межах кожного розділу окремо. Номер підрозділу складається з номера відповідного розділу та номера підрозділу, відокремлених крапкою. Після номера підрозділу крапку не ставлять, наприклад, 1.1, 1.2 тощо.

Пункти нумерують арабськими цифрами в межах кожного розділу або підрозділу. Номер пункту складається з номера розділу та порядкового номера пункту, або з номера розділу, порядкового номера підрозділу та порядкового номера пункту, які відокремлюють крапкою. Після номера пункту крапку не ставлять, наприклад, 1.1, 1.2 або 1.1.1, 1.1.2 тощо. Якщо текст поділяють лише на пункти, їх слід нумерувати, крім додатків, порядковими номерами.

Номер підпункту складається з номера розділу, порядкового номера підрозділу, порядкового номера пункту та порядкового номера підпункту, які відокремлюють крапкою. Після номера підпункту крапку не ставлять, наприклад, 1.1.1.1 або 2.1.4 тощо. Якщо розділ, не маючи підрозділів, поділяють на пункти та підпункти, номер підпункту складається з номера розділу, порядкового номера пункту та порядкового номера підпункту, які відокремлюють крапкою. Після номера підпункту крапку не ставлять.

Якщо розділ або підрозділ складається з одного пункту, або пункт складається з одного підпункту, його не нумерують.

Вимоги до оформлення ілюстрацій. Усі графічні матеріали роботи (ескізи, діаграми, графіки, схеми, фотографії, рисунки, кресленики тощо) повинні мати однаковий підпис «Рисунок».

Рисунок подають одразу після тексту, де вперше посилаються на нього, або якнайближче до нього на наступній сторінці, а за потреби – в додатках до роботи.

Якщо рисунки створені не автором роботи, подаючи їх у роботі, треба дотримуватися вимог чинного законодавства України про авторське право.

Виконання рисунків має відповідати положенням ДСТУ 1.5 та цього стандарту (ДСТУ 3008:2015).

Графічні матеріали роботи доцільно виконувати із застосуванням обчислювальної техніки (комп'ютер, сканер, ксерокс тощо та їх поєднання) та подавати на аркушах формату А4 у чорно-білому чи кольоровому зображенні.

Рисунки нумерують наскрізно арабськими цифрами, крім рисунків у додатках. Дозволено рисунки нумерувати в межах кожного розділу. У цьому разі номер рисунка складається з номера розділу та порядкового номера рисунка в цьому розділі, які відокремлюють крапкою, наприклад, «Рисунок 3.2» – другий рисунок третього розділу.

Рисунки кожного додатка нумерують окремо. Номер рисунка додатка складається з позначки додатка та порядкового номера рисунка в додатку, відокремлених крапкою. Наприклад, «Рисунок В.1 – _____», тобто перший рисунок додатка В.
назва рисунка

Назва рисунка має відображати його зміст, бути конкретною та стислою. Якщо з тексту роботи зрозуміло зміст рисунка, його назву можна не наводити. За потреби пояснювальні дані до рисунка подають безпосередньо після графічного матеріалу перед назвою рисунка. Назву рисунка друкують з великої літери та розміщують під ним посередині рядка, наприклад, «Рисунок 2.1 – Схема устаткування».

Рисунок виконують на одній сторінці аркуша. Якщо він не вміщується на одній сторінці, його можна переносити на наступні сторінки. У такому разі назву рисунка зазначають лише на першій сторінці, пояснювальні дані – на тих сторінках, яких вони стосуються, і під ними друкують: «Рисунок _____, аркуш _____». Перелік рисунків можна наводити у «Змісті» із зазначенням їх номерів, назв (якщо вони є) та сторінок початку рисунків.

Назву таблиці друкують з великої літери і розміщують над таблицею з абзацного відступу.

Якщо рядки або колонки таблиці виходять за межі формату сторінки, таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину під іншою або поруч, чи переносять частину таблиці на наступну сторінку. У кожній частині таблиці повторюють її головку та боковик. У разі поділу таблиці на частини дозволено її головку чи боковик замінити відповідно номерами колонок або рядків, нумеруючи їх арабськими цифрами в першій частині таблиці. Слово «Таблиця» подають лише один раз над першою частиною таблиці. Над іншими частинами таблиці з абзацного відступу друкують «Продовження таблиці___» або «Кінець таблиці __» без повторення її назви.

Заголовки колонок таблиці починають з великої літери, а підзаголовки – з малої літери, якщо вони становлять одне речення із заголовком.

Підзаголовки, які мають самостійне значення, подають з великої літери. У кінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Переважна форма іменників у заголовках – однина.

Таблиці треба заповнювати за правилами, які відповідають ДСТУ 1.5:2015.

Перелік таблиць можна наводити у «Змісті» із зазначенням їх номерів, назв (якщо вони є) і сторінок початку таблиць.

Вимоги до оформлення формул. Формули та рівняння подають посередині сторінки симетрично тексту окремим рядком безпосередньо після тексту, у якому їх згадано. Найвище та найнижче розташування запису формул(и) та/чи рівняння(-нь) має бути на відстані не менше ніж один рядок від попереднього й наступного тексту.

Нумерують лише ті формули та/чи рівняння, на які є посилання в тексті роботи чи додатка.

Формули та рівняння у роботі, крім формул і рівнянь у додатках, треба нумерувати наскрізно арабськими цифрами. Дозволено їх нумерувати в межах кожного розділу.

Номер формули чи рівняння друкують на їх рівні праворуч у крайньому положенні в круглих дужках, наприклад (3). У багаторядкових формулах або рівняннях їхній номер проставляють на рівні останнього рядка.

У кожному додатку номер формули чи рівняння складається з великої літери, що позначає додаток, і порядкового номера формули або рівняння в цьому додатку, відокремлених крапкою, наприклад (А.3). Якщо в тексті роботи чи додатка лише одна формула чи рівняння, їх нумерують так: (1) чи (А.1) відповідно.

Пояснення познач, які входять до формули чи рівняння, треба подавати безпосередньо під формулою або рівнянням у тій послідовності, у якій їх наведено у формулі або рівнянні.

Пояснення познач треба подавати без абзацного відступу з нового рядка, починаючи зі слова «де» без двокрапки. Позначки, яким встановлюють визначення чи пояснення, рекомендовано вирівнювати у вертикальному напрямку.

Фізичні формули подають аналогічно математичним формулам, дотримуючи положень ДСТУ 3008:2015, але з обов'язковим записом у поясненні позначки одиниці виміру відповідної фізичної величини. Між останньою цифрою та одиницею виміру залишають проміжок (крім позначення одиниць плоского кута – кутових градусів, кутових мінут і секунд, які пишуть безпосередньо біля числа вгорі). Приклад Масу твердого тіла в кілограмах обчислюють за формулою:

$$m = \frac{F}{a},$$

де F – сила, що діє на тіло, Н; a – пришвидшення тіла, м/с².

7.10.12.1 Числові значення величин з допущами наводять так:

$$(65 \pm 3) \%;$$
$$80 \text{ мм} \pm 2 \text{ мм} \text{ або } (80 \pm 2) \text{ мм}.$$

Діапазон чисел фізичних величин наводять, використовуючи прикметники «від» і «до». Приклад Від 1 мм до 5 мм (а не від 1 до 5 мм).

Якщо треба зазначити два чи три виміри, їх подають так: 80 мм х 25 мм х 50 мм (а не 80 х 25 х 50 мм).

Детальнішу інформацію стосовно запису числових значень див. ДСТУ 1.5. http://www.knmu.kharkov.ua/attachments/3659_3008-2015.PDF

Якщо треба зазначити два чи три виміри, їх подають так: 80 мм х 25 мм х 50 мм (а не 80 х 25 х 50 мм).

Детальнішу інформацію стосовно запису числових значень див. ДСТУ 1.5.

Вимоги до оформлення цитат та посилань на використані джерела. У тексті роботи можна робити посилання на структурні елементи самої роботи та інші джерела.

У разі посилання на структурні елементи самої роботи зазначають відповідно номери розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, позицій переліків, рисунків, формул, рівнянь, таблиць, додатків. Посилаючись, треба використовувати такі вирази: «у розділі 4», «див. 2.1», «відповідно до 2.3.4.1», «(рисунок 1.3)», «відповідно до таблиці 3.2», «згідно з формулою (3.1)», «у рівняннях (1.23) – (1.25)», «(додаток Г)» тощо.

Дозволено в посиланні використовувати загальноприйняті та застандартовані скорочення згідно з ДСТУ 3582, наприклад, «згідно з рис. 10», «див. табл. 3.3» тощо. Посилаючись на позицію переліку, треба зазначити номер структурного елемента роботи та номер позиції переліку з круглою дужкою, відокремлені комою. Якщо переліки мають кілька рівнів – їх зазначають, наприклад: «відповідно до 2.3.4.1, б), 2)».

Посилання на джерело інформації, наведене в переліку джерел посилання, рекомендовано подавати так: номер у квадратних дужках, за яким це джерело зазначено в переліку джерел посилання, наприклад, «у роботах [2] – [3]».

Дозволено наводити посилання на джерела інформації у виносках. У цьому разі оформлення посилання має відповідати його бібліографічному опису за переліком посилань із зазначеного номера. Цитата в тексті «... тільки 36 % респондентів відносять процес створення інформаційного

суспільства до пріоритетних [3]1)». Відповідне подання виноски: 11 [3] Пархоменко, В. Д.

Вимоги до оформлення переліків. Переліки (за потреби) подають у розділах, підрозділах, пунктах і/або підпунктах. Перед переліком ставлять двокрапку (крім пояснювальних переліків на рисунках). Якщо подають переліки одного рівня підпорядкованості, на які у роботі немає посилань, то перед кожним із переліків ставлять знак «тире». Якщо у роботі є посилання на переліки, підпорядкованість позначають малими літерами української абетки, далі – арабськими цифрами, далі – через знаки «тире». Після цифри або літери певної позиції переліку ставлять круглу дужку. Приклад:

- a) _____
- б) _____
- 1) _____
- _____
- _____
- 2) _____
- в) _____

У разі розвиненої та складної ієрархії переліків дозволено користуватися можливостями текстових редакторів автоматичного створення нумерації переліків (наприклад, цифра–літера–тире).

Текст кожної позиції переліку треба починати з малої літери з абзацного відступу відносно попереднього рівня підпорядкованості ДСТУ 3008:2015

Вимоги до оформлення додатків. Додатки позначають послідовно великими літерами української абетки, крім літер І, Є, З, І, Ї, О, Ч, Ъ, наприклад, ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б. Дозволено позначати додатки літерами латинської абетки, крім літер I та O. У разі повного використання літер української і/або латинської абеток дозволено позначати додатки арабськими цифрами. Один додаток позначають як ДОДАТОК А.

За потреби текст додатків можна поділити на розділи, підрозділи, пункти й підпункти, які треба нумерувати в межах кожного додатка відповідно до вимог. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку,

наприклад, А.2 – другий розділ додатка А; Г.3.1 – підрозділ 3.1 додатка Г; Д.4.1.2 – пункт 4.1.2 додатка Д; Ж.1.3.3.4 – підпункт 1.3.3.4 додатка Ж.

Рисунки, таблиці, формули та рівняння в тексті додатків треба нумерувати в межах кожного додатка, починаючи з літери, що позначає додаток, наприклад, рисунок Г.3 – третій рисунок додатка Г; таблиця А.2 – друга таблиця додатка А; формула (А.1) – перша формула додатка А. Якщо в додатку один рисунок, одна таблиця, одна формула чи одне рівняння, їх нумерують, наприклад, рисунок А.1, таблиця Г.1, формула (В.1). Посилання в тексті додатка на рисунки, таблиці, формули, рівняння подають згідно із 7.11.2. 7.15.4 ДСТУ 3008:2015. Переліки, примітки та виноски в тексті додатка оформляють і нумерують згідно із 7.7, 7.8, 7.9. ДСТУ 3008:2015

Джерела, які цитують лише в додатках, потрібно розглядати незалежно від тих, які цитують в основній частині роботи. їх розміщують наприкінці кожного додатка в переліку джерел посилання. Форма цитування, правила складання переліку джерел посилання та виносок у додатках аналогічні прийнятим в основній частині роботи. Перед номером цитати та відповідним номером у переліку джерел посилання й виносках ставлять позначення додатка.

Вимоги до оформлення списку літератури згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» з урахуванням правок (код УКНД 01.140.40)

Приклади оформлення списку використаних інформаційних джерел

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Книги	
Один автор	Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2020. 98 с.
Два	Крушельницька О. В., Мельничук Д. П.

автора	Управління персоналом : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, 2005. 308 с.
Три автора	Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра К, 2021. 564 с.
Чотири автори	Сучасні тенденції розвитку торговельної мережі України : монографія / О. М. Азарян, Е. М. Локтев, Б. Хал-лір, В. О. Соболев, Д. В. Гаркуша. 2-ге вид., перероб. і допов. Донецьк : Дон НУЕТ, 2009. 400 с. Основи марикультури / Грициняк І. І. та ін. Київ : ДІА, 2013. 172 с.
П'ять і більше авторів	Екологія : навч. посіб. / Б. В. Борисюк та ін. Житомир, 2003. 174 с. Методи підвищення природної рибопродуктивності ставів / Андрющенко А. І. та ін. ; за ред. М. В. Гринжевського. Київ, 1998. 124 с.
Колективний автор	Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф. / Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир : Полісся, 2015. 648 с.
Багатотомне видання	Україна і її регіони на шляху до інноваційного суспільства : в 4 т. / під заг. ред. В. И. Дубницького, И. П. Булеєва. Донецьк : Юго-Восток, 2011. Т. 3. 400 с.
За редакцією	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / підручник за ред. Н. О. П'ятницька. Київ : Кондор, 2012. 557 с.

Автор і перекладач	Брігхем Є. В. Основи фінансового менеджменту / пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. 998 с.
Частина видання	
Розділ книги	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення / за ред. Н. О. П'ятницька. Київ, 2012. С. 11–150.
Тези доповідей, матеріали конференцій	Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. <i>Органічне виробництво і продовольча безпека</i> : зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108.
Статті з продовжуючих та періодичних видань	Костишина Т. А., Кирніс Н. І. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Київ. 2018. № 1. С. 19–30. Акмеологічні засади публічного управління / Є. І. Ходаківський та ін. Вісник ЖНАЕУ. 2017. № 1, т. 2. С. 45–58. Dankevych Ye. M., Dankevych V. Ye., Chaikin O. V. Ukraine agricultural land market formation preconditions. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2017. Vol. 65, № 1. P. 259–271.

Електронні ресурси	
Книги	Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf (дата звернення: 10.11. 2017).
Законодавчі документи	Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 02.07.2022). Концепція Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року : проект / М-во аграр. політики та продовольства України. URL: http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822 (дата звернення: 02.07.2022).
Періодичні видання	Клітна М. Р., Брижань І. А. Стан і розвиток органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні. <i>Ефективна економіка</i> . 2013. № 10. URL: http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&j=efektivna-ekonomika&s=ua&z=2525 (дата звернення: 02.07.2022) Neave H. Deming's 14 Points for Management: Framework for Success. <i>Journal of the Royal Statistical Society. Series D (The Statistician)</i> . 2012. Vol. 36, № 5. P. 561–570. URL: http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf (Last accessed: 02.07.2022). Colletta L. Political Satire and Postmodern Irony in the Age of Stephen Colbert and Jon Stewart. <i>Journal of Popular Culture</i> . 2009. Vol. 42, № 5. P. 856–874. DOI:

	10.1111/j.1540-5931.2009.00711.x.
Сторінки з веб-сайтів	Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? <i>Екологія життя</i> : веб-сайт. URL: http://www.eco-live.com.ua (дата звернення: 02.07.2022).
Інші документи	
Законодавчі і нормативні документи (інструкції, накази)	Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с. Закон України Про інноваційну діяльність : прийнятий 4 лип. 2002 року № 40-IV. Голос України. 2002. № 144. 9 серп. С. 10–12. Про затвердження Порядку забезпечення доступу вищих навчальних закладів і наукових установ, що знаходяться у сфері управління Міністерства освіти і науки України, до електронних наукових баз даних : наказ М-ва освіти і науки України від 2 серп. 2017 р. № 1110. <i>Вища школа</i> . 2017. № 7. С. 106–107
Стандарти	ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація). Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. [Чинний від 2006-10-01]. Київ, 2010. 18 с. (Держстандарт України).

Патенти	Комплект постільної білизни з застібками : пат. 148679 Україна : А47G 9/00, А47G 9/04 (2006.01). № u202102489; заявл. 11.05.2021; опубл. 01.09.2021, Бюл. № 35/2021.
Дисертації, автореферати дисертацій	<p>Кирніс Н. І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering): дис. к. е. н. : 08.00.04 / Львів. торговельно-економічний ун-т. Львів, 2020. 243 с.</p> <p>Кирніс Н. І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) : автореф. дис. к. е. н. : 08.00.04 / Львів. Торговельно-економічний ун-т. Львів, 2020. 21 с.</p>
Препринти	Панасюк М. І., Скорбун А. Д., Сплошной Б. М. Про точність визначення активності твердих радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль : Ін-т пробл. безпеки АЕС НАН України, 2006. 7 с. (Препринт. НАН України, Ін-т пробл. безпеки АЕС ; 06-1).

ЗМІСТ РОЗДІЛІВ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ. ВСТУП

Вступ містить стислу характеристику стану розвитку мережі сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства в Україні та в певному регіоні. Висвітлюються основні напрями розвитку й удосконалення структури мережі готелів та інших

засобів розміщення, шляхи поліпшення матеріально-технічної бази й підвищення ефективності сервісно-виробничої діяльності об'єктів готельно-ресторанного господарства. Обґрунтовується актуальність теми, мета, завдання, об'єкт та предмет дослідження, наукова новизна та практична цінність роботи, її апробація.

РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНИЙ

Перший розділ кваліфікаційної роботи висвітлює загальнотеоретичні питання визначеної теми роботи. Вони повинні бути сформульовані через глибоке вивчення наукової літератури з проблеми, критичного її переосмислення, узагальнення практичного господарського досвіду діяльності установи, підприємства чи організації готельно-ресторанної індустрії.

Теоретично обґрунтувати сутність, значення, характеристику та сучасні тенденції предмета дослідження. Бажано ілюструвати текст графічними матеріалами (схемами, діаграмами тощо), які доцільно розміщати у додатках.

Включити аналіз (розробку) методик дослідження, опис інформаційного забезпечення, характеристику економіко-математичних методів і моделей дослідження, вибір алгоритмів та методик проведення моделювання.

Здійснити огляд нормативно-правових та інших фахових джерел та статистичної інформації. Виявити певні тенденції, потенціал конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 2 АНАЛІТИЧНО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ

Другий розділ кваліфікаційної роботи є експериментальною (аналітичною, дослідницькою) частиною.

Він має містити характеристику діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії; глибокий та всебічний аналіз аспектів діяльності підприємства; діагностику процесу, що

досліджується, у відповідності до теми кваліфікаційної роботи, а також ефективності цього процесу. Дослідження повинно проводитися з використанням економіко-математичних методів і моделей.

РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

У третьому розділі даються обґрунтовані пропозиції щодо вибору оптимального шляху досягнення поставленої мети та завдань, обґрунтовуються можливості практичного застосування дослідження, вирішення основних проблем. Пропозиції повинні базуватися на проведених дослідженнях, бути конкретними та мати розрахунки, певне практичне значення для засобу розміщення, на матеріалах якого виконувалась кваліфікаційна робота.

ВИСНОВКИ

Висновки повинні відображати сутність роботи, бути конкретними та корисними для практичної діяльності. Вони містять результати проведеного дослідження та основні пропозиції. Пропозиції повинні бути стислими та носити характер рекомендацій щодо впровадження їх у господарську діяльність підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендації та можливості їх впровадження у практику за необхідністю мають бути підтвержені довідкою щодо впровадження та використання результатів дослідження, яка видається організацією, підприємством тощо, за матеріалами яких виконувалась кваліфікаційна робота.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

Перелік інформаційних джерел викладається у відповідності до стандартів з бібліотечної та видавничої справи. Приклади оформлення списку використаних інформаційних джерел наведено на с.19.

ДОДАТКИ

До додатків можуть бути включені: інформаційні таблиці; матеріали, які через великий обсяг або форму подання не можна включити до основної частини .

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна нормативна документація

1. Готелі. Будинки і споруди : ДБН В.2.2-20-2008. – [Чинний від 2008-07-23]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 42 с. – (Національний стандарт України).
2. Готелі. Будинки і споруди : ДБН В.2.2-20-2008. Зміна №1. – [Чинний від 2019-10-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – 18 с. – (Національний стандарт України).
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
4. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2009-12-30]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Національний стандарт України).
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2010. – 9 с. – (Національний стандарт України).
6. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – Київ : Держстандарт України, 2010. – 18 с. – (Національний стандарт України).
7. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2004. – 18 с. – (Національний стандарт України).
8. Основні вимоги до будівель і споруд. Безпека життя і здоров'я людини та захист навколишнього природного середовища : ДБН В.1.2-8-2008.– [Чинний від 2008-10-01].

- Київ : Мінрегіонбуд України, 2008. – 22 с. – (Національний стандарт України).
9. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» .
– Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. – 28 с. – (Національний стандарт України).

Додаткова нормативна документація

10. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. – 64 с. – (Національний стандарт України).
11. Планування і забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. – [Чинний від 2019-10-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – 177 с. – (Національний стандарт України).
12. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2-9:2018. – [Чинний від 2019-06-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – 43 с. – (Національний стандарт України).
13. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б А.2.4-4:2009. – [Чинний від 2009-01-24]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 74 с. – (Національний стандарт України).
14. Склад та зміст проектної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3:2014. – [Чинний від 2019-10-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – 177 с. – (Національний стандарт України).
15. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення: ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2002.– 136 с. – (Національний стандарт України).
16. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».– [Чинний від 2004-03-01]. – Київ : Держкомітет України з будівництва і архітектури, 2003.– 102с. – (Національний стандарт України).
17. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади: ДБН В.2.2-16:2005.– [Чинний від 2006-04-01]. –

Київ : Держбуд України, 2005. – 66 с. – (Національний стандарт України).

18. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі: ДБН В.2.2-23:2009.– [Чинний від 2009-07-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009.– 48 с. – (Національний стандарт України).
19. Про внесення змін до Закону України "Про наукову і науково -технічну діяльність" [Текст]: Закон від 08.09.2011 р. N 3714-VI / Україна. Верховна Рада // Відомості Верховної Ради України. – 2012. – № 15. – С. 674– 675.

Список рекомендованої літератури до розділів 1–3

1. Про туризм : [Закон України: прийнятий ВРУ 18 лист. 2003 р. № 1281-IV] // Відомості ВРУ від 01.08.1995. – № 31. – Ст. 241.
2. Про стандартизацію : [Закон України: прийнятий 05.06.2014 № 1315-18] // Відомості ВРУ. – 2014. – № 31. – Ст. 1058 // Поточна редакція від 10.02.2016, підстава 124-19.
3. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : [Закон України: прийнятий 15 січ. 2015 р.] // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2015. – № 14. – С. 754.
4. Про акредитацію органів з оцінки відповідності : [Закон України: прийнятий 17 трав. 2001 р. № 2407-III] // Відомості Верховної Ради. – 2001. – № 32. – Ст. 170 // Поточна редакція від 11.02.2015 підстава 124-19.
5. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності : [Закон України прийнятий 15 січ. 2015 р. № 124-VIII] // Відомості Верховної Ради. – 2015. – № 14. – С. 754, Ст. 96.
6. Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності : [Закон України: прийнятий ВРУ 11 март. 2003 р.] // Відомості Верховної Ради України від 27.02.2004. – № 9. – Ст. 79.
7. Про захист прав споживачів : [Закон України: прийнятий 12 трав. 1991 року № 1023-XII] // Відомості Верховної Ради

УРСР від 23.07.1991. – № 30. – Ст. 379 // Поточна редакція від 10.06.2017 підстава 1791-19.

8. Про забезпечення дотримання законодавства під час надання послуг іноземцям та особам без громадянства : Постанова КМУ від 17 серпня 2002 р. № 1136.
9. Про затвердження Правил визначення вартості робіт з підтвердження відповідності у законодавчо регульованій сфері : Постанова КМУ від 11 квітня 2002 р. № 485.
10. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова КМУ від 15 березня 2006 року № 297.
11. Про затвердження заходів щодо розвитку іноземного і внутрішнього туризму : Розпорядження КМУ від 16.05.2007 р. № 390-р.
12. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року. URL: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogorozvutku-ukrainy/> (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
13. UNWTO (2020). Supporting Jobs and Economies through Travel and Tourism – A Call for Action to Mitigate the Socio-Economic Impact of COVID-19 and Accelerate Recovery URL: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421633> (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
14. UNWTO (2020). UNWTO Briefing Note – Tourism and COVID-19, Issue 2. Tourism in SIDS – the challenge of sustaining livelihoods in times of COVID-19. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421916> (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
15. UNWTO (2021). Big Data for Better Tourism Policy, Management, and Sustainable Recovery from COVID-19. URL: <https://www.eunwto.org/doi/book/10.18111/9789284423095> (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
16. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні. 2020. URL: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyamicherez-koronavirus>. (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.

17. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org/> (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
18. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво Ліра К, 2021. – 564 с.
19. Основи наукових досліджень та науково-технічної творчості: навч. посіб. / В.О. Онищенко, С.М. Срібнюк, Б.О. Коробко, О.В. Матяш. Київ : Видавництво Ліра К, 2020. – 280 с.
20. Капліна Т.В., Капліна А.С. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Т.В. Капліна, А.С. Капліна – Полтава: ПУЕТ, 2019.
21. Капліна Т.В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. – 357 с.
22. Капліна Т.В., Столярчук В.М. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук. – Полтава, 2018. – 240 с.
23. Капліна А. С., Капліна Т.В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів–відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference “European scientific discussions”(February 1-3, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy, 2021. – 800 p.
24. Капліна Т.В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.
25. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т.

- Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1685135>. (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
26. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.
27. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с.
28. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. – Харків: Світ книг, 2018. – 288 с.
29. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с.
30. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
31. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, [та ін.]. – Х.: Світ книг, 2016. – 411 с.
32. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
33. Поняття інновацій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс].– URL: <http://ekon.in.ua/innovaciyi-v-restorannomu-biznesi.html> (дата звернення: 20.07.2021) – Назва з екрана.

34. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. – Харків: Світ книг, 2018. – 288 с.
35. Карпенко Н. В. Нейромаркетинг для малого бізнесу / Н.В. Карпенко, М.М. Іваннікова // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2020. № 2 (98). – с. 65-74.
36. Управління стратегіями випереджаючого інноваційного розвитку : монографія / за ред. к.е.н., доцента Ілляшенко Н.С. – Суми : Триторія, 2020. – 440 с.
<http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/mono-svir2020.pdf>
(дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
37. Global tourism industry – Statistics & Facts [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <https://www.statista.com/topics/962/global-tourism> (дата звернення 20.07.2021) – Назва з екрана.
38. Developments and challenges in the hospitality and tourism sector URL: http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_norm/@relconf/documents/meetingdocument/wcms_166938.pdf (дата звернення 20.07.2021). – Назва з екрана.
39. The Evolution of Hotel Industry URL:<http://thehospitalityconcepts.blogspot.com/2010/12/evolution-of-hotelindustry.html> (дата звернення 20.07.2021). – Назва з екрана.
40. Брендінг: навчальний посібник / Т.В. Григорчук; Міністерство освіти і науки України, Міністерство культури України, Київський національний університет культури і мистецтв, Кафедра шоубізнесу. Київ : Київський національний університет культури і мистецтв, 2018. – 163 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Орієнтовний перелік тематики кваліфікаційних робіт

1. Інноваційний розвиток готелю у Полтавській області.
2. Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готелів Полтавського регіону.
3. Підвищення ефективності використання виробничого потенціалу готелю шляхом впровадження інновацій.
4. Підвищення ефективності використання виробничого потенціалу готельно-ресторанного підприємства шляхом розробки стратегії і тактики управління.
5. Підвищення ефективності функціонування готельного підприємства у сучасних умовах господарювання
6. Формування ефективної роботи засобів розміщення за рахунок використання сучасних комп'ютерних технологій.
7. Упровадження внутрішніх стандартів для організації роботи персоналу в готельному господарстві.
8. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства .
9. Підвищення конкурентних переваг кав'ярень в Україні і Полтавському регіоні.
10. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства.
11. Удосконалення діяльності готельного підприємства за рахунок впровадження інноваційних технологій
12. Модернізація роботи високо комфортних готелів категорії «***».
13. Особливості впровадження НАССР у готельно-ресторанному підприємстві для підвищення його конкурентоздатності
14. Оптимізація системи надання послуг закладами ресторанного господарства.
15. Інноваційні підходи щодо організації діяльності готельно-ресторанних комплексів міста Полтава.
16. Інноваційна активність як конкурентна перевага готельно-ресторанного підприємства.
17. Використання інноваційних технологій у готельно-ресторанному підприємстві.

18. Підвищення індексу задоволеності гостей закладів ресторанного господарства за рахунок впровадження інноваційних технологій.

19. Упровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності готелю.

20. Інноваційні підходи до енергозбереження у готельному господарстві.

Додаток Б

*Завдання та календарний графік
виконання кваліфікаційної роботи*

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма №ПР-4.03

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри _____ Т. Капліна
(підпис, ім'я та прізвище)

«_____» _____ 20__ р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

на тему « _____ »

Здобувачем вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма _____

Прізвище, ім'я, по батькові _____

Затверджена наказом ректора № _____ від « _____ » _____ 20__ р.

Зміст роботи	Термін виконання	Термін фактичного виконання
1. ...		

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи _____

Дата видачі завдання « _____ » _____ 20__ р.

Здобувач освіти _____
(підпис)

Науковий керівник _____
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____
(бал, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

Протокол засідання ЕК № ____ від « ____ » _____ 20__ р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

Додаток В

Зразок оформлення рецензії

Рецензія

на кваліфікаційну роботу здобувача освіти _____ курсу
ступеня магістра
спеціальності _____

(шифр, назва)

освітня програма _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема кваліфікаційної роботи _____

Орієнтовна схема рецензії

1. Актуальність теми.

2. Стисла характеристика кожного розділу роботи: послідовність та логічність, повнота та достовірність, використання передового досвіду та сучасних методів дослідження (економіко-математичних методів, програмних продуктів і ПК), обґрунтування рішень, практична значимість пропозицій, цілеспрямованість та практичне використання результатів дослідження, недоліки (при наявності).

3. Якість оформлення роботи, таблиць, графіків, діаграм тощо.

4. Загальний висновок (рекомендації до захисту).

Рецензент _____
(ПІБ)

номер диплома про вищу освіту

назва закладу вищої освіти, рік закінчення

підпис

«_» _____ 202_

МП

Додаток Г

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Оцінювання кваліфікаційної роботи, виконаної здобувачем освіти

(прізвище, ім'я, по батькові)

зі спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа»
(шифр, назва)

ступеня магістра

на тему _____

№ з/п	Критерії оцінювання	Бали
1	Зміст (до 60 балів)	
2	Оформлення та організація виконання (до 10 балів)	
3	Захист (до 30 балів)	
	Усього балів	
	Підсумкова оцінка за національною шкалою	
	Підсумкова оцінка за шкалою ЄКТС	

Підписи членів комісії _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

_____ (підпис) (ім'я, прізвище)

_____ (підпис) (ім'я, прізвище)

Протокол засідань ЕК № _____ від « _____ » _____ 20 _____ р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

« _____ » _____ 20 _____

Додаток Д

Зразок оформлення титульного аркуша

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року №88-Н

Форма № ПР-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Т. В. Капліна
(підпис, ім'я та прізвище)

« _____ » _____ 20__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему « _____ »
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма _____
ступеня _____**

**Виконавець роботи _____
(ПІБ)**

(підпис, дата)

**Науковий керівник _____
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)**

(підпис, дата)

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

ПОЛТАВА 20__

Додаток Е

Зразок оформлення змісту

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНИЙ	
1.1.....	
1.2.....	
1.3.....	
Висновки до розділу 1.....	
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	
2.1.....	
2.2.....	
2.3.....	
Висновки до розділу 2.....	
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	
3.1.....	
3.2.....	
3.3.....	
Висновки до розділу 3.....	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

Додаток Ж
Зразок

Затверджую
Зав. кафедрою _____
(підпис)

Погоджено
Науковий керівник _____
(підпис)

_____ (науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)

_____ (науковий ступінь, вчене звання, ім'я та прізвище)

« _____ » _____ 20.. р.

« _____ » _____ 20.. р.

План*

кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти ступеня магістр спеціальності _____

(шифр, назва)

освітня програма _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

на тему _____

(назва теми та підприємства, організації)

(за матеріалами _____)

(назва підприємства, організації)

Вступ

1 _____

1.1 _____

1.2 _____

1.3 _____

2 _____

2.1 _____

2.2 _____

2.3 _____

3 _____

3.1 _____

3.2 _____

3.3 _____

Висновки

Здобувач вищої освіти

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

«_____»_____20__

*Кількість розділів і питань основної частини визначається індивідуально

ЗМІСТ

Вступ	3
Тематика кваліфікаційної роботи.....	5
Організація кваліфікаційної роботи	5
Рецензування та захист кваліфікаційної роботи	7
Структура кваліфікаційної роботи	9
Вимоги до оформлення.....	10
Зміст розділів пояснювальної записки.....	26
Список рекомендованих інформаційних джерел.....	28
Додатки	35

Навчально-методичне видання

КАПЛІНА Тетяна Вікторівна
РОГОВА Наталія Володимирівна
ВОЛОДЬКО Ольга Василівна та ін.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

Головний редактор *М. П. Гречук*
Редагування *О. Г. Бриль*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 7,5.
Тираж 5 пр. Зам. № 163/1067.

Видавець і виготовлювач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
к. 115, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014; ☎ (0532) 50-24-81

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 3827 від 08.07.2010 р.