

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

***Зміни до Методичних рекомендацій щодо виконання
кваліфікаційної роботи на здобуття ступеня магістра здобувачами
вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня
програма «Готельно-ресторанна справа»***

на 2023–2024 навчальний рік для набору 2022 р.

Зміни до методичних рекомендацій
обговорені та схвалені на засіданні
кафедри
«25» січня 2024 р. протокол №6
Завідувач кафедри

 **Т. В. Капліна**
підпис ініціали, прізвище

Полтава 2024

ВСТУП

Відповідно до Положення щодо організації навчального процесу у вищих навчальних закладах України та освітньо-професійної програми підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти теоретичне та практичне навчання студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» завершується виконанням кваліфікаційної роботи та захистом її екзаменаційній комісії.

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 задля 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».

Методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи розроблено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», на підставі:

- Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII (зі змінами та доповненнями);
- Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII (зі змінами та доповненнями);
- Постанови КМУ № 1187 від 30.12.2015 р. «Про затвердження ліцензійних умов впровадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами);
- Наказу Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977 «Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»;
- Статуту Полтавського університету економіки і торгівлі, 2023 р.;
- Стратегії розвитку Полтавського університету економіки і торгівлі на 2023-2027 рр., 2023 р.;
- Концепції діяльності Полтавського університету економіки і торгівлі, 2023 р.;
- «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти університету освіти» (ДПСЯ ПД -9-4.4-131-05-23);
- «Положення про організацію освітнього процесу освіти» (ДПСЯ ПД -9-8.1-46-05-23);
- «Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (ДПСЯ РІ -9-8.5.2-13-05-23);
- «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти» (ДПСЯ РІ-9-8.1-227-05-23) ;

- Положення про кваліфікаційну роботу (ДПСЯ М - 9.8.1-19-05-23);
 - Положення про академічну доброчесність Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ДПСЯ ПД-9-9.1-143-52-23);
 - Положення про запобігання випадкам академічного плагіату (ДПСЯ ПД-9-8.5.1-198-05-23);
 - Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення : ДСТУ 3008-2015. Державний стандарт України;
 - Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів: ДСТУ 1.5:2015. Державний стандарт України;
 - Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання: ДСТУ 8302:2015. Державний стандарт України;
 - Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень в українській мові. Загальні вимоги та правила: ДСТУ 3582:2013. Державний стандарт України.
- Методичні рекомендації визначають вимоги до організації, структури, змісту, оформлення й захисту кваліфікаційних робіт і мають за мету надати допомогу здобувачам другого (магістерського) рівня освіти під час її підготовки та захисту.

Додаток А

Тематика кваліфікаційних робіт на 2023-2024 н.р.

№	Теми кваліфікаційних робіт
1	Підвищення ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів за допомогою використання сучасних комп'ютерних технологій (на прикладі готельно-ресторанного підприємства)
2	Удосконалення маркетингової політики просування готельних послуг у післявоєнний період господарювання (на прикладі готельно-ресторанного підприємства Полтавського регіону)
3	Удосконалення бренду закладу ресторанного господарства, розташованого у Полтавському регіоні
4	Підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства Полтавського регіону за рахунок інноваційних маркетингових комунікацій
5	Удосконалення інфраструктури готелю Полтавського регіону за рахунок впровадження інноваційних технологій
6	Удосконалення процесу управління якістю обслуговування в ресторані при гольф-клубі «Woodway Beach Club» у Стемфорді штату Коннектикут США
7	Удосконалення технології просування послуг підприємств індустрії гостинності (на прикладі підприємства)
8	Стратегічна модель управління інноваційним розвитком готелю (на прикладі)
9	Управління брендом підприємства готельного господарства «Reikartz Галерея Полтава» у місті Полтава
10	Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готелю «Еверест» у місті Полтава
11	Застосування концепції антикризового менеджменту в діяльності готелю «Каліфорнія» у місті Одеса
12	Удосконалення мотиваційного механізму управління персоналом готельно-ресторанного підприємства (на прикладі)
13	Дослідження інноваційних технологій, що можуть бути використані в ресторанах для покращення обслуговування
14	Упровадження технології штучного інтелекту у діяльність підприємств готельного господарства
15	Підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства Львівського регіону за рахунок інноваційних маркетингових комунікацій (на прикладі)
16	Упровадження сучасних інформаційних технологій в діяльності готельно-ресторанного підприємства (на прикладі)

17	Удосконалення послуг готельного підприємства Полтавського регіону за рахунок впровадження концепції універсального дизайну
18	Формування стратегії розвитку готелю «Premier Hotel Palazzo» категорії **** у місті Полтава
19	Оптимізація мережі підприємств готельно-ресторанного господарства Івано-Франківської області
20	Підвищення ефективності роботи засобів розміщення за допомогою використання сучасних комп'ютерних технологій (на прикладі)
21	Підвищення ефективності роботи готельно-ресторанного підприємства через оптимізацію автоматичних систем управління
22	Удосконалення управління малим готельно-ресторанним підприємством
23	Удосконалення якості надання послуг у готельно-ресторанному підприємстві
24	Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готелю «Алмаз» у місті Полтава
25	Формування та забезпечення безпеки готельного підприємства (на прикладі)
26	Удосконалення інформаційного та інформаційно-технічного забезпечення процесів управління у Спа-готелі Потоки Хауз, розташованому у селі Кам'яні Потоки Полтавської області
27	Підвищення конкурентних переваг кав'ярень в Україні і в Полтавському регіоні
28	Підвищення ефективності надання послуг у готелі за рахунок впровадження інноваційного підходу (на прикладі)
29	Обґрунтування стратегії розвитку готельного підприємства (на прикладі)
30	Підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства Львівського регіону за рахунок соціальних інноваційних (на прикладі)
31	Упровадження інноваційного продукту на підприємстві готельного господарства
32	Інформаційні системи управління готелем та напрями їх удосконалення (на прикладі готелю)
33	Упровадження інноваційних технологій в пансіонаті
34	Удосконалення якості надання послуг у готельно-ресторанному підприємстві Одеського регіону (на прикладі)
35	Упровадження інноваційних технологій в готельно-офісному центрі
36	Адаптація персоналу як складова формування клієнтоорієнтованості підприємства готельно-ресторанного бізнесу
37	Підвищення ефективності надання послуг у готелі Verholy Relax Park с. Соснівка Полтавської області Полтавського району за рахунок впровадження інноваційного підходу

Додаток Б

Зразок заяви

Завідувачу кафедри готельно-ресторанної та курортної справи _____

(ініціали, прізвище)

Здобувача вищої освіти _____ курсу,

_____ групи освітньої програми

«Готельно-ресторанна справа»

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Навчально-наукового інституту денної освіти

_____ (ПІБ)

Моб. тел. _____

ЗАЯВА

Прошу дозволити мені виконувати кваліфікаційну роботу на тему

« _____ »

Здобувач вищої освіти _____

(Підпис) (ініціали, прізвище)

Науковий керівник _____

(Підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток В

Зразок завдання і календарного графіка виконання кваліфікаційної роботи

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Затверджую

Завідувач кафедри _____

(ініціали, прізвище)

«___» _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ І КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему «_____»

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ступеня магістра

(ПІБ)

Затверджена наказом ректора № _____ від _____ 20__ р.

Вихідні дані: _____

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вступ. Розділ 1		
Розділ 2		
Розділ 3. Висновки		

Дата видачі завдання «___» _____ 20__ р.

Здобувач вищої освіти _____

(Підпис)

(ініціали, прізвище)

Науковий керівник _____

(Підпис)

(ініціали, прізвище)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____

(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

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

Секретар ЕК _____

(Підпис)

(ініціали, прізвище)

Додаток Г

Структура відгуку наукового керівника на кваліфікаційну роботу Відгук наукового керівника

На кваліфікаційну роботу, виконану здобувачем вищої освіти _____ курсу ступеня _____ спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

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

На тему «_____» (за матеріалами _____) (назва підприємства, організації)

Орієнтовна схема відгуку

1. Актуальність теми.
2. Оцінка якості виконання кожного розділу кваліфікаційної роботи.
3. Наявність самостійних розробок, практична значущість висновків і рекомендацій.
4. Характеристика наукової зрілості випускника, його працездатності, творчого потенціалу.
5. Наявність недоліків у роботі.
6. Загальна оцінка кваліфікаційної роботи.

Науковий керівник _____ (Підпис) _____ (ініціали, прізвище)

Дата

Додаток Д

Структура зовнішньої рецензії на кваліфікаційну роботу

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу, виконану здобувачем вищої освіти курсу ступеня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня прог- рама «Готельно-ресторанна справа»

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

Тема роботи « _____ », що виконана за матеріалами _____ (назва підприємства, організації)

Орієнтовна схема рецензії

1. Актуальність теми.

2. Стисла характеристика кожного розділу кваліфікаційної роботи: послідовність і логічність, повнота та достовірність, наукова новизна і якість проведених досліджень, використання передового досвіду, методів дослідження, прийняття самостійних рішень, практична значущість пропозицій, обґрунтування, цілеспрямованість і практичне використання, недоліки та дискусійні питання.

3. Якість оформлення роботи, таблиць, рисунків, переліку джерел, відповідність вимогам чинних стандартів.

4. Загальна оцінка кваліфікаційної роботи (рекомендується чи не рекомендується до захисту в Екзаменаційній комісії).

Рецензент _____ (посада, назва підприємства, організації) _____ (підпис) (ініціали, прізвище)

« _____ » _____ 20 _____ р.

м.п.

Додаток Е

Бланк оцінювання кваліфікаційної роботи ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Оцінювання

кваліфікаційної роботи, виконаної здобувачем вищої освіти

_____ (ПІБ)

зі спеціальності _____

(цифр, назва)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ступеня _____

(бакалавр)

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	
	Оцінка за національною шкалою	
	Оцінка за шкалою ЄКТС	

Підпис членів екзаменаційної комісії: _____
(підпис) (Ініціал, Прізвище)

_____ (підпис) (Ініціал, Прізвище)

_____ (підпис) (Ініціал, Прізвище)

_____ (підпис) (Ініціал, Прізвище)

_____ (підпис) (Ініціал, Прізвище)

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

Секретар ЕК

_____ (підпис) (Ініціал, Прізвище)

Дата захисту « _____ » _____ 20 _____ р.

Додаток Ж

Шкала оцінювання результатів захисту кваліфікаційної роботи

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС*	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Достатньо задовільно
60–63	E	Задовільно
35–59	FX	Незадовільно з можливістю повторного захисту
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним виконанням за новою темою і захистом

** ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.*

Додаток И

Зразок оформлення титульного аркуша кваліфікаційної роботи ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(Ініціал, Прізвище)

« ____ » _____ 20 ____ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему « _____ »
(за матеріалами _____)
(повна назва підприємства)

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма
«Готельно-ресторанна справа»

ступеня бакалавр

Виконавець роботи _____
(ПІБ)

(підпис, дата)

Науковий керівник _____
(науковий ступінь, учене звання, ПІБ)

(підпис, дата)

Рецензент _____
(ПІБ)

Полтава – 20_____

Додаток К

Зразок довідки про впровадження результатів кваліфікаційної роботи

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Погоджено

Керівник підприємства

(підпис)

(Ініціал, Прізвище)

М.П.

Довідка*

про рекомендації щодо впровадження та використання результатів дослідження по кваліфікаційній роботі

здобувач вищої освіти зі спеціальності _____

(цифр і назва)

освітня програма _____

ступеня _____

(бакалавр, магістр)

_____ форми навчання _____

(денної, заочної)

(прізвище та ініціали)

на тему « _____

_____»,

підготовлену за матеріалами підприємства (організації, установи) _____

_____ Результати

кваліфікаційної роботи дозволили визначити такі рекомендації:

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

(Ініціал, Прізвище)

Науковий керівник _____

(підпис)

(Ініціал, Прізвище)

Примітка:

* – форма необов'язкова. Заповнюється за наявності обгрунтованих пропозицій.

Додаток Л

Зразок довідки про впровадження результатів кваліфікаційної роботи

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Погоджено

Директор навчально-наукового центру
забезпечення вищої освіти

М.П.

Довідка*

про рекомендації щодо впровадження та використання
результатів дослідження по кваліфікаційній роботі в освітньому процесі
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

здобувач вищої освіти зі спеціальності _____

освітня програма _____

ступеня _____

_____ форми навчання _____

на тему « _____

_____»,

підготовлену за матеріалами підприємства (організації, установи) _____

Упровадити такі рекомендації:

Здобувач вищої освіти _____

Науковий керівник _____

Примітка: * – форма необов'язкова. Заповнюється в тому випадку,
якщо результат упроваджується

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Т. В. Капліна, Н. В. Рогова, О. В. Володько

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

щодо виконання кваліфікаційної роботи
здобувачами другого (магістерського) рівня вищої
освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

**Полтава
ПУЕТ
2022**

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. Сляр*, 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 механічної та електричної інженерії Полтавського державного аграрного університету.

*Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ
31 серпня 2022 р., протокол № 1*

Капліна Т. В.

Методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи здобувачів освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітні програми «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» ступеня магістра / Т. В. Капліна, Н. В. Рогова, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 38 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

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**

ВСТУП

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

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 задля 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;
- оцінювання розвитку готельного господарства України, пошук способів удосконалення функціонування підприємств готельного господарства з метою їх адаптації до сучасних умов, підвищення їх конкурентоспроможності;
- виявлення підготовленості випускника до самостійної роботи в умовах сучасного виробництва та ринкової економіки.

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

Виконана здобувачем вищої 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, її зміст і рівень захисту визнаються як головні критерії якості професійних знань і навичок фахівця, сформованих відповідно до змісту освітньо-професійної 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, яка повинна щорічно корегуватися з урахуванням накопиченого досвіду наукових розробок, рекомендацій екзаменаційної комісії, стану розвитку галузі. Здобувачу вищої освіти надається право самостійно обирати тему з рекомендованого випусковою кафедрою переліку (додаток А) або запропонувати свою (у разі аргументованого обґрунтування доцільності її розробки), або отримати завдання на удосконалення від підприємства (фірми) – замовника. Якщо студент у визначені графіком освітнього процесу терміни не мав змоги обрати тему кваліфікаційної роботи – це робить керівник.

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, ПОСЛІДОВНІТЬ ВИКОНАННЯ ТА КРИТЕРІЇ ЇЇ ОЦІНЮВАННЯ

Теми кваліфікаційної роботи та наукові керівники закріплюються за здобувачем другого рівня вищої освіти освітнього ступеню магістра на підставі письмової заяви на ім'я завідувача кафедри (додаток Б) і затверджуються наказом ректора по університету.

Відповідно до теми кваліфікаційної роботи науковий керівник видає здобувачу завдання і календарний графік виконання кваліфікаційної роботи (додаток В), які затверджуються завідувачем кафедри.

Науковий керівник кваліфікаційної роботи рекомендує здобувачу необхідний перелік інформаційних джерел за темою; проводить консультації зі здобувачем та надає якісний науковий супровід за контентом роботи, контролює дотримання термінів виконання окремих розділів і роботи загалом, дає письмовий відгук про роботу здобувача, готує його до захисту роботи в екзаменаційній комісії.

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 і статистичного матеріалу, викладеного у кваліфікаційній роботі;
- обґрунтованість висновків і положень;
- дотримання вимог відповідних методичних рекомендацій із підготовки кваліфікаційних робіт;
- якісний рівень кваліфікаційної роботи;
- дотримання термінів виконання та захисту кваліфікаційної роботи.

Згідно із графіком виконання кваліфікаційної роботи (додаток В) студент звітує про підготовку окремих розділів роботи в комісії попереднього захисту. Склад комісії, до якої зараховують 2–3 викладачів, затверджується завідувачем кафедри. Результати контролю виконання розділів кваліфікаційної роботи заносяться у спеціальну відомість та обговорюються на засіданні випускової кафедри, вченій раді науково-навчального інституту.

У разі невиконання календарного графіка роботи над кваліфікаційною роботою без поважних причин випускова кафедра приймає рішення про недопущення здобувача до подальшого виконання кваліфікаційної роботи або її захисту, що оформляється протоколом засідання кафедри. Витяг із протоколу подається директору інституту, який готує доповідну записку ректору університету на відрахування здобувача, як такого, що повністю завершив теоретичний курс навчання.

Відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (ДПСЯ ПД 9-8.5.1-198-05-22) науковий керівник передає у

інформаційний відділ завершено кваліфікаційну роботу для перевірки на академічний плагіат. Висновок інформаційного відділу щодо оригінальності тексту видається протягом п'яти календарних днів після надходження роботи. До захисту допускається робота, яка має оригінальність не менше 40 % включно.

Завершена робота здобувача разом із відгуком наукового керівника (додаток Г) подається на перевірку завідувачу кафедри, який надає допуск на її захист. Кваліфікаційна робота, допущена до захисту, направляється провідним фахівцям, практичним працівникам галузі або досвідченим викладачам закладів вищої освіти на зовнішнє рецензування. Структуру зовнішньої рецензії наведено у додатку Д.

Після отримання рецензії студенту надається право ознайомитися з нею до захисту.

Захист кваліфікаційних робіт проводиться згідно з графіком, що затверджується наказом по університету, 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 візуального супроводу.

Для доповіді здобувачу надається до 15 хвилин. Після доповіді студент дає відповіді на запитання членів ЕК та зауваження рецензента. Після закритого засідання ЕК здобувачам оголошуються результати захисту кваліфікаційних робіт. Зразок листа оцінювання наведено у додатку Е, шкалу оцінювання – у додатку Ж.

У разі отримання здобувачем на захисті незадовільної оцінки він відраховується з університету й отримує академічну довідку. Здобувачу надається право повторного захисту кваліфікаційної роботи в наступний термін роботи ЕК протягом 3 років після закінчення університету.

СТРУКТУРА КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Титульний аркуш (додаток И)

Висновок про результати перевірки на академічний плагіат*

Завдання і календарний графік виконання кваліфікаційної роботи*

Відгук наукового керівника*

Довідка про рекомендації щодо впровадження та використання результатів дослідження по кваліфікаційній роботі* (додаток К, Л; розміщується якщо результат упроваджується)

РЕФЕРАТ виконується двома мовами: державною (обов'язково) та іноземною (англійською, німецькою, французькою 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

Зовнішня рецензія на кваліфікаційну роботу***

Лист оцінювання кваліфікаційної роботи***

**** документи, які підшиваються у кваліфікаційну роботу та не нумеруються;*

*** назви пунктів, які узгоджуються здобувачем із науковим керівником роботи відповідно до теми;*

**** документи, які не підшиваються у кваліфікаційну роботу та розміщуються у конверті.*

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 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 із використанням комп'ютера та принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210×297 мм). У разі потреби можна використовувати аркуші формату А3 (297×420 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 слід дотримуватися рівномірної насиченості, контрастності та чіткості зображення. Усі лінії, літери, цифри та знаки мають бути чіткі та не розпливчасті.

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 із правописними нормами та ДСТУ 3582:2013.

Структурні елементи: «Зміст», «Реферат», «Вступ», «Висновки», «Список використаних інформаційних джерел», «Додатки» – 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 слід 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 крапою. Розривати слова знаком переносу у 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, Висновок про результати перевірки на академічний плагіат, Завдання і календарний графік виконання кваліфікаційної роботи, Відгук наукового керівника, Довідка про рекомендацію до впровадження та використання результатів дослідження по кваліфікаційній роботі, Реферат – ураховуються під час нумерації сторінок роботи, але номери сторінок на них не проставляють.

Сторінки, на яких розміщено рисунки і 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, слід дотримуватися вимог чинного законодавства України про авторське право.

Виконання рисунків має відповідати положенням ДСТУ 1.5:2015 та 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 чорнобілому 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 позначення додатка та порядкового номера рисунка в додатку, відокремлених крапкою. Наприклад, «Рисунок В.1 – _____», тобто перший рисунок додатка В.

Назва рисунка має відображати його зміст, бути конкретною і 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.

Вимоги до оформлення таблиць. Цифрові дані роботи слід оформлювати як таблицю відповідно до форми, поданої на рисунку 1.

Таблиця _____ – _____
номер назва таблиці

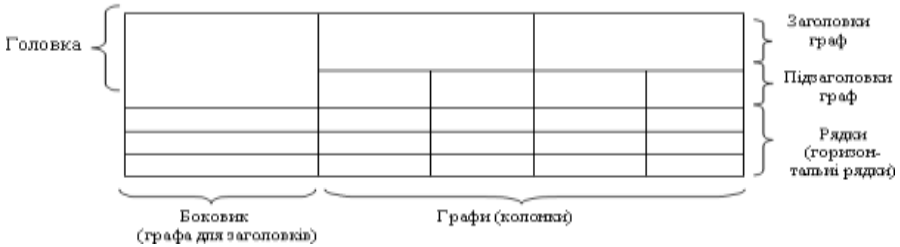


Рисунок 1 – Приклад побудови таблиці

Горизонтальні та вертикальні лінії, що розмежовують рядки таблиці, можна не наводити, якщо це не ускладнює користування таблицею. Таблицю подають безпосередньо після тексту, у якому її згадано вперше, або на наступній сторінці. На кожну таблицю має бути посилання в тексті роботи із зазначенням її номера.

Таблиці нумерують наскрізно арабськими цифрами, крім таблиць у додатках. Дозволено таблиці нумерувати в межах розділу. У цьому разі номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці, відокремлених крапкою, наприклад, «Таблиця 2.1» – перша таблиця другого розділу.

Таблиці кожного додатка нумерують окремо. Номер таблиці додатка складається з позначення додатка та порядкового номера таблиці в додатку, відокремлених крапкою. Наприклад, «Таблиця В.1 – _____», тобто перша таблиця додатка В.

назва таблиці

Якщо в тексті подано лише одну таблицю, її нумерують. Назва таблиці має відображати її зміст, бути конкретною і стислою. Якщо з тексту роботи можна зрозуміти зміст таблиці, її назву можна не наводити.

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, розмішуючи 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 слід заповнювати за правилами, які відповідають пункту 6.4 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 менше ніж один рядок від попереднього і 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, слід 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 містяться у формулі чи рівнянні, слід подавати безпосередньо під формулою або рівнянням у тій послідовності, у якій їх наведено у формулі або рівнянні.

Пояснення познач слід 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, дотримуючись 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). Діапазон чисел фізичних величин наводять, використовуючи прикметники «від» і «до». Приклад: від 1 мм до 5 мм (а не від 1 до 5 мм).

Детальнішу інформацію стосовно запису числових значень див. пункт 6.14 ДСТУ 1.5: 2015.

Вимоги до оформлення цитат і посилань на використані джерела. У тексті роботи можна робити посилання на структурні елементи самої роботи та інші джерела відповідно до ДСТУ 8302:2015.

У разі посилання на структурні елементи самої роботи зазначають відповідно номери розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, позицій переліків, рисунків, формул, рівнянь, таблиць, додатків. Посилаючись, слід 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 стандартизовані скорочення згідно з ДСТУ 3582:2013, наприклад, «згідно з рис. 10», «див. табл. 3.3» тощо. Посилаючись на позицію переліку, слід 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:

- а) _____
- б) _____
 - 1) _____
 - _____
 - _____
 - 2) _____
- в) _____

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

Текст кожної позиції переліку слід починати з малої літери з абзацного відступу відносно попереднього рівня підпорядкованості (див. п. 7.7 ДСТУ 3008:2015).

Вимоги до оформлення додатків. Додатки позначають послідовно великими літерами української абетки, крім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ї. Приклад: 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 слід 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 слід 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 п.п. 7.11.2.; 7.15.4 ДСТУ 3008:2015.

Переліки, примітки та виноски в тексті додатка оформляють і нумерують згідно із п.п.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 і виноска 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 з урахуванням ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги і правила складання наведено у додатку М.

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, способи поліпшення матеріально-технічної бази й підвищення ефективності сервісно-виробничої діяльності об'єктів готельно-ресторанного господарства. Обґрунтовується актуальність теми, мета, завдання, об'єкт і 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.

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

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

Обов'язково слід здійснити огляд нормативно-правових та інших фахових джерел і 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, відповідно 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 надаються обґрунтовані пропозиції щодо вибору оптимального способу 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 упровадження 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 відповідно до стандартів із бібліотечної та видавничої справи. Приклади оформлення списку використаних інформаційних джерел наведено у додатку М.

ДОДАТКИ

У додатках можуть розміщуватись: 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. – 102 с. – (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» : Закон від 08.09.2011 р. № 3714-VI / Україна. Верховна Рада // Відомості Верховної Ради України. – 2012. – № 15. – С. 674–675.

Список рекомендованої літератури до розділів 1–3

20. Про туризм : [Закон України: прийнятий ВРУ 18 лист. 2003 р. № 1281-IV] // Відомості ВРУ від 01.08.1995. – № 31. – Ст. 241.
21. 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.
22. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : [Закон України: прийнятий 15 січ. 2015 р.] // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2015. – № 14. – С. 754.

23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. Про забезпечення дотримання законодавства під час надання послуг іноземцям та особам без громадянства : Постанова КМУ від 17 серпня 2002 р. № 1136.
28. Про затвердження Правил визначення вартості робіт з підтвердження відповідності у законодавчо регульованій сфері : Постанова КМУ від 11 квітня 2002 р. № 485.
29. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова КМУ від 15 березня 2006 року № 297.
30. Про затвердження заходів щодо розвитку іноземного і внутрішнього туризму : Розпорядження КМУ від 16.05.2007 р. № 390-р.
31. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року. URL: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogorozvutku-ukrainy/> (дата звернення 21.03.2021). – Назва з екрана.
32. 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 12.08.2022). – Назва з екрана.
33. 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 01.08.2022). – Назва з екрана.

34. 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 01.08.2022). – Назва з екрана.
35. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні. 2020. URL: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyamicherez-koronavirus> (дата звернення 11.08.2022). – Назва з екрана.
36. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org/> (дата звернення 11.08.2022). – Назва з екрана.
37. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. – Київ : Ліра К, 2021. – 564 с.
38. Основи наукових досліджень та науково-технічної творчості : навч. посіб. / В. О. Онищенко, С. М. Срібнюк, Б. О. Коробко, О. В. Матяш. Київ : Ліра К, 2020. – 280 с.
39. Капліна Т. В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Т. В. Капліна, А. С. Капліна – Полтава : ПУЕТ, 2019.
40. Капліна Т. В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
41. Капліна Т. В. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 240 с.
42. 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.
43. Капліна Т. В., Капліна А. С., Тагільцева Я. М. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2022. – № 1 (105). – С. 138–147.
44. Капліна Т. В. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності / Т. В. Капліна, А. С. Капліна, Л. І. Куц, С. О. Дудник // Електронний журнал «Ефективна економіка». – 2022. – № 3. – С. 282–289.

45. Капліна Т. В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю : навчальні завдання до практичних занять та метод. рек. до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.
46. Шуканова А., Вішнікіна Л., Володько О., Дудник С. Соціально-психологічні чинники управління персоналом в контексті розвитку туристичних підприємств. Галицький економічний вісник. 2022. Т. 76. № 3. С. 42–47.
47. 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. 683 с. Режим доступу: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1685135> (дата звернення 20.08.2022). – Назва з екрана.
48. The Restaurant: From Concept to Operation / J. R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.
49. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. – Київ : Центр учбової л-ри, 2017. – 336 с.
50. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л. О. Радченко. – Харків : Світ книг, 2018. – 288 с.
51. Організація готельного господарства : навч.-метод. посіб. 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 : Добра справа, 2019. – 224 с.
52. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства : навч.-практ. посіб. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
53. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2016. – 411 с.
54. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська ; [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

55. Поняття інновацій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ekon.in.ua/innovaciyi-v-restorannomu-biznesi.html> (дата звернення: 20.08.2022). – Назва з екрана.
56. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л. О. Радченко. – Харків : Світ книг, 2018. – 288 с.
57. 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.
58. Управління стратегіями випереджаючого інноваційного розвитку : монографія / за ред. к. е. н., доцента Ілляшенко Н. С. – Суми : Триторія, 2020. – 440 с. – Режим доступу: <http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/mono-svir2020.pd> (дата звернення 19.08.2022). – Назва з екрана.
59. Global tourism industry – Statistics & Facts [Електронний ресурс] : [веб-сайт]. – Режим доступу: <https://www.statista.com/topics/962/global-tourism> (дата звернення 19.08.2022). – Назва з екрана.
60. Developments and challenges in the hospitality and tourism sector [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_norm/@relconf/documents/meetingdocument/wcms_166938.pdf (дата звернення 20.08.2022). – Назва з екрана.
61. The Evolution of Hotel Industry [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://thehospitalityconcepts.blogspot.com/2010/12/evolution-of-hotelindustry.html> (дата звернення 20.08.2022). – Назва з екрана.
62. Брендинг : навч. посіб. / 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

Тематика кваліфікаційних робіт

1. Удосконалення інноваційних підходів щодо розвитку підприємств готельного господарства.
2. Формування стратегії розвитку готельно-ресторанних комплексів.
3. Удосконалення організації праці на підприємствах готельного господарства через підвищення її ефективності.
4. Підвищення ефективності використання виробничого потенціалу підприємств готельного господарства через упровадження інноваційних рішень.
5. Удосконалення інформаційного та інформаційно-технічного забезпечення процесів управління готельно-ресторанним підприємством.
6. Інноваційна активність як конкурентна перевага у готелі.
7. Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готелів Полтавського регіону.
8. Підвищення ефективності функціонування готельного підприємства Полтавського регіону у сучасних умовах господарювання.
9. Інноваційні підходи щодо організації діяльності готельно-ресторанних комплексів міста Полтава.
10. Підвищення індексу задоволеності гостей закладів ресторанного господарства за рахунок упровадження інноваційних технологій.
11. Інноваційні підходи до енергозбереження у готельному господарстві.
12. Оптимізація управління готельно-ресторанним підприємством через поліпшення комунікаційних процесів.
13. Стратегічна модель управління інноваційним розвитком готелю (ресторану).
14. Автоматизація управління готельно-ресторанного підприємства як засіб підвищення ефективності.
15. Інноваційна складова в адмініструванні функціональних служб сучасного готелю.

Додаток Б

Зразок заяви

Завідувачу кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
проф. _____

(Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

Здобувача вищої освіти _____ курсу,
_____ групи освітньої програми
«Готельно-ресторанна справа» зі
спеціальності 241 Готельно-
ресторанна справа
Навчально-наукового інституту
денної освіти

_____ *(ПІБ)*

Моб. тел. _____

ЗАЯВА

Прошу дозволити мені виконувати кваліфікаційну роботу на тему
« _____ »

Здобувач вищої освіти

_____ *(Підпис)*

_____ *(Ініціал ПРІЗВИЩЕ)*

Науковий керівник

_____ *(Підпис)*

_____ *(Ініціал ПРІЗВИЩЕ)*

Додаток В

Зразок завдання і календарного графіка виконання кваліфікаційної роботи

Затверджую

Завідувач кафедри _____

(Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ І КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему «_____»

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ступеня магістра _____

ПІБ

Затверджено наказом ректора № _____ від _____ 20__ р.

Вихідні дані: _____

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вступ. Розділ 1		
Розділ 2		
Розділ 3. Висновки		

Дата видачі завдання «_____» _____ 20__ р.

Здобувач вищої освіти

Науковий керівник

Результати захисту кваліфікаційної роботи

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

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

Секретар ЕК

Додаток Г

Структура відгуку наукового керівника на кваліфікаційну роботу

Відгук наукового керівника

На кваліфікаційну роботу, виконану здобувачем вищої освіти _____ курсу ступеня _____ спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

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

на тему « _____ »

(за матеріалами _____)

(назва підприємства, організації)

Орієнтовна схема відгуку

1. Актуальність теми.
2. Оцінка якості виконання кожного розділу кваліфікаційної роботи.
3. Наявність самостійних розробок, практична значущість висновків і рекомендацій.
4. Характеристика наукової зрілості випускника, його працездатності, творчого потенціалу.
5. Наявність недоліків у роботі.
6. Загальна оцінка кваліфікаційної роботи.

Науковий керівник _____ (Підпис) _____ (Ініціал Прізвище)

Дата

Додаток Д

Структура зовнішньої рецензії на кваліфікаційну роботу

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу, виконану здобувачем вищої освіти курсу ступеня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

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

Тема роботи « _____ »,
що виконана за матеріалами _____
(назва підприємства, організації)

Орієнтовна схема рецензії

5. Актуальність теми.

6. Стисла характеристика кожного розділу кваліфікаційної роботи: послідовність і логічність, повнота та достовірність, наукова новизна і якість проведених досліджень, використання передового досвіду, методів дослідження, прийняття самостійних рішень, практична значимість пропозицій, обґрунтування, цілеспрямованість і практичне використання, недоліки та дискусійні питання.

7. Якість оформлення роботи, таблиць, рисунків, переліку джерел, відповідність вимогам чинних стандартів.

8. Загальна оцінка кваліфікаційної роботи (рекомендується чи не рекомендується до захисту в Екзаменаційній комісії).

Рецензент _____ (посада, назва підприємства, організації) _____ (підпис) _____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

« _____ » _____ 20 _____ р.

М.П.

Додаток Е

Лист оцінювання кваліфікаційної роботи

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Оцінювання
кваліфікаційної роботи, виконаної здобувачем вищої освіти

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

зі спеціальності _____

_____ (шифр, назва)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

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	
	Оцінка за національною шкалою	
	Оцінка за шкалою ЄКТС	

Підпис членів екзаменаційної комісії:

_____ (підпис)

_____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

_____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

_____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

_____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

_____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

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

Секретар ЕК _____ (підпис) _____ (Ініціал ПРІЗВИЩЕ)

Дата захисту « _____ » _____ 20__ р.

Додаток Ж

Шкала оцінювання результатів захисту кваліфікаційної роботи

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС*	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Достатньо задовільно
60–63	E	Задовільно
35–59	FX	Незадовільно з можливістю повторного захисту
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним виконанням за новою темою і захистом

* ЄКТС – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

Додаток И

Зразок оформлення титульного аркуша кваліфікаційної роботи

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис, ініціал ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 20__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «_____»
(за матеріалами _____)
(повна назва підприємства)

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа «освітня програма
«Готельно-ресторанна справа» ступеня магістра

Виконавець роботи _____
(ПІБ)

(підпис, дата)

Науковий керівник _____
(науковий ступінь, учене звання, ПІБ)

(підпис, дата)

Рецензент _____
(ПІБ)

Полтава – 20__

Додаток К

*Зразок довідки про впровадження результатів
кваліфікаційної роботи*

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Погоджено

Керівник підприємства

Підпис

Ініціал ПРІЗВИЩЕ

М.П.

Довідка*

**про рекомендації щодо впровадження та використання
результатів дослідження по кваліфікаційній роботі**

здобувач вищої освіти зі спеціальності _____
(шифр і назва)

освітня програма _____

ступеня _____
(бакалавр, магістр)

_____ форми навчання _____
(денної, заочної) (прізвище та ініціали)

на тему « _____ »,

підготовлену за матеріалами підприємства (організації, установи) _____

Результати кваліфікаційної роботи дозволили визначити такі рекомендації:

Здобувач вищої освіти _____
(підпис) (Ініціал, Прізвище)

Науковий керівник _____
(підпис) (Ініціал, Прізвище)

Примітка:

* – форма необов'язкова. Заповнюється за наявності обґрунтованих пропозицій.

Додаток К

Зразок довідки про впровадження результатів кваліфікаційної роботи

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Погоджено
Керівник підприємства

_____ Підпис _____ Ініціал ПРІЗВИЩЕ

М.П.

Довідка*

про рекомендації щодо впровадження та використання
результатів дослідження по кваліфікаційній роботі в освітньому
процесі Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

здобувач вищої освіти зі спеціальності _____
(шифр і назва)

освітня програма _____
ступеня _____
(бакалавр, магістр)

_____ форми навчання _____
(денної, заочної) (прізвище та ініціали)

на тему « _____ »,

підготовлену за матеріалами підприємства (організації, установи) _____

Упровадити такі рекомендації:

Здобувач вищої освіти _____
(підпис) (Ініціал, Прізвище)

Науковий керівник _____
(підпис) (Ініціал, Прізвище)

Примітка:

* – форма необов'язкова. Заповнюється в тому випадку, якщо результат
упроваджується.

Додаток М

Зразок оформлення списку використаних інформаційних джерел

Характеристика джерела	Приклад оформлення
<i>Книги</i>	
Один автор	Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві : навч. посіб. / О. В. Ткаченко. – Харків : Світ книг, 2020. – 98 с.
Два автора	Крушельницька О. В. Управління персоналом : навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і допов. / О. В. Крушельницька, Д. П. Мельничук. – Київ : Кондор, 2005. – 308 с.
Три автора	Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. – Київ : Ліра К, 2021. – 564 с.
Чотири і більше авторів	Сучасні тенденції розвитку торговельної мережі України : монографія – 2-ге вид., перероб. і допов. / [О. М. Азарян, Е. М. Локтев, Б. Хал-лір, В. О. Соболев, Д. В. Гаркуша]. – Донецьк : Дон НУЕТ, 2009. – 400 с.
Колективний автор	Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. пр. учасників X Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 100-річчю Поліського національного університету, 21–22 квітня 2022 р. Житомир : Поліський національний університет, 2022. – 450 с.
Багатотомне видання	Міжнародне публічне право : підручник : у 2 т. / С. Д. Білоцький, М. В. Буроменський, О. В. Буткевич, та ін. ; за ред. В. В. Мицик. – Харків : Право, 2019. Т. 1 : Основи теорії. – 2019. – 416 с. Т. 2 : Основні галузі. – 2019. – 624 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 / Є. В. Брігхем ; пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. – 998 с.

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Частина видання	
Розділ книги	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі // Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення : підручник – 2-ге вид., перероб. і допов. / за ред. Н. О. П'ятницька. Київ : Центр учбової л-ри, 2012. – С. 333–350.
Тези доповідей, матеріали конференцій	Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. // Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. мат. доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108.
Статті з продовжуючих та періодичних видань	Костишина Т. А. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) / Т. А. Костишина, Н. І. Кирніс // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – Київ, 2018. – № 1. – С. 19–30.
Електронні ресурси	
Книги	Ілляшенко С. М. Товарна інноваційна політика [Електронний ресурс] : підручник. / С. М. Ілляшенко, Ю. С. Шипуліна. Суми : Університетська книга, 2007. – 281 с. Режим доступу: ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf (дата звернення: 10.11. 2017). – Назва з екрана.
Законодавчі документи	Про стандартизацію [Електронний ресурс] : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. – Режим доступу: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 02.11.2017). – Назва з екрана. Про інноваційну діяльність : Закон України прийнятий 4 лип. 2002 року № 40-IV. // Голос України, 2002. – № 144. – 9 серп. – С. 10–12.
Періодичні видання	Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності [Електронний ресурс] / Т. В. Капліна та ін. // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Економічні науки». – 2022. – № 3. – С. 282–289. – Режим доступу: http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12695 (дата звернення: 06.12.2022). – Назва з екрана.

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Періодичні видання	Implementation of the sustainable development priorities of tourism and hotel and restaurant clusters in regions of ukraine [Електронний ресурс] / О. Maslihan et al. // Efektyvna ekonomika. 2022. – № 2. Режим доступу: https://doi.org/10.32702/2307-2105-2022.2.13 (дата звернення: 06.12.2022). – Назва з екрана.
Сторінки з веб-сайтів	Маркетинг і менеджмент інновацій [Електронний ресурс] : сайт журналу. Режим доступу : http:// mmi.fem.sumdu.edu.ua . (дата звернення: 06.12.2022). – Назва з екрана.
Інші документи	
Стандарти	Засоби мийні синтетичні. Терміни та визначення : ДСТУ 3226-95. – [Чинний від 1997–07–01]. – Київ : Держстандарт України, 1997. – III, 38 с. – (Державний стандарт України)
Патенти	Патент № 103741, Україна, МПК ВОІF 1308, ВОІF 7/20. Апарат електромагнітний для проведення фізичних і хімічних процесів / В. М. Оберемок, М. І. Никитенко: заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» – а201303169; заяв. 15.03.2013; опубл. 11.11.2013, Бюл. 21.
Авторські свідоцтва	А.с. Method for producing fruit paste using innovative equipment / Михайлов В. М., Загоруйко А. М., Загоруйко О. Є., Дудник С. О. № 114081; заявл. 11.08.22; опубл. 30.09.2022, Бюл. №72.
Дисертації, автореферати дисертацій	Кирніс Н. І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) : дис. ... к. е. н. : 08.00.04 / Н. І. Кирніс, Львів. Торговельно-економічний ун-т. – Львів, 2020. – 243 с. Кирніс Н. І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) : автореф. дис. ... к. е. н. : 08.00.04 / Н. І. Кирніс, Львів. Торговельно-економічний ун-т. – Львів, 2020. – 21 с.

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Тематика кваліфікаційної роботи.....	5
Організація кваліфікаційної роботи, послідовність виконання та критерії її оцінювання	5
Структура кваліфікаційної роботи.....	7
Вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи.....	8
Зміст розділів пояснювальної записки.....	16
Список рекомендованих інформаційних джерел.....	19
Додатки	25

Навчально-методичне видання

КАПЛІНА Тетяна Вікторівна
РОГОВА Наталія Володимирівна
ВОЛОДЬКО Ольга Василівна

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Редагування *Л. М. Діденко*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 2,2.
Зам. № 285/2066.

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.