


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

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

## **КУРСОВА РОБОТА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ**

**ЗМІНИ ДО МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
щодо виконання курсової роботи здобувачами вищої освіти  
другого магістерського рівня спеціальності 241 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. Капліна

**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» виконують курсову роботу зі спеціальності.

Метою курсової роботи є: поглиблення знань із навчальних дисциплін «Методологія і організація наукових досліджень», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» і дослідницьких навичок інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, розробка заходів щодо впровадження інновацій та оцінювання ефективності прийнятих рішень.

*Методичні рекомендації щодо виконання курсової 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 курсову роботу (проект) (ДПСЯ М - 9.8.5.1-47-05-23);

– 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.

Курсова робота зі спеціальності є важливим підсумком вивчення освітніх компонент ОП і визначає рівень формування фахівця відповідно до змісту освітньо-професійних програм підготовки магістрів.

# ДОДАТКИ

## Додаток А

### *Зразок оформлення титульної сторінки курсової роботи* ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТОРГІВЛІ

Факультет \_\_\_\_\_

Форма навчання \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

### Курсова робота зі спеціальності

на тему « \_\_\_\_\_ »

Допускається до захисту

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Керівник \_\_\_\_\_ Виконав здобувач вищої освіти гр. \_\_\_\_\_  
*(підпис) (ініціали, прізвище)* спеціальності \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Захищена на \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. *(ПБ)*

Керівник \_\_\_\_\_  
*(ПБ, науковий ступінь, вчене звання)*

Члени комісії \_\_\_\_\_  
*(підпис) (ініціали, прізвище)*

\_\_\_\_\_ *(підпис) (ініціали, прізвище)*

\_\_\_\_\_ *(підпис) (ініціали, прізвище)*

Полтава 20\_\_

## Додаток Б

### Зразок оформлення плану курсової роботи

«Затверджую»

Керівник \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

### План

курсової роботи зі спеціальності \_\_\_\_\_

здобувача вищої освіти \_\_\_\_\_

групи \_\_\_\_\_ спеціальності \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ на тему « \_\_\_\_\_

(ПІБ)

»

Вступ

1. або Розділ 1 \_\_\_\_\_

2. або Розділ 2 \_\_\_\_\_

3. або Розділ 3 \_\_\_\_\_

4. або Розділ 4 \_\_\_\_\_

Висновки (або Висновки та пропозиції)

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Дата

## Додаток В

### *Зразок оформлення завдання до курсової роботи* ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

«Затверджую»

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ проф. Т. В. Капліна  
(підпис)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

#### Завдання до курсової роботи зі спеціальності

здобувача(-ки) вищої освіти гр. ГРС м-11 \_\_\_\_\_  
на тему «Упровадження технічних нововведень у готельно-ресторанному комплексі «Турист», м. Полтава»

#### **Зміст розрахунково-пояснювальної записки:**

Вступ

Розділ 1. Теоретичні дослідження

- 1.1. Інноваційні процеси в готельній індустрії та напрями їх розвитку
- 1.2. Технічні інновації як запорука конкурентоспроможності підприємств готельного господарства

Висновки до розділу 1

Розділ 2. Прогнозування інноваційної діяльності для готельно-ресторанного комплексу «Турист»

- 2.1. Загальна характеристика готельного підприємства та аналіз його внутрішнього середовища
- 2.2. Аналіз зовнішнього середовища готельно-ресторанного комплексу «Турист»

Висновки до розділу 2

Розділ 3. Розробка заходів стосовно підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного комплексу «Турист» за допомогою нововведення

- 3.2. Упровадження технічних новинок із метою підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства
- 3.3. Розробка заходів щодо інновації. Прогнозована ефективність і ризики підчас упровадження новинки

Висновки до розділу 3

Перелік використаних інформаційних джерел

Керівник

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Здобувач вищої освіти

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Дата видачі завдання «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

Дата здачі курсової роботи на кафедру «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

## Додаток Г

**Лист оцінювання захисту курсової роботи зі спеціальності,  
виконаної здобувачем вищої освіти \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_  
спеціальності \_\_\_\_\_**

(прізвище, ім'я, по батькові)

Критерії оцінювання	Бали	
	керівник	комісія
<b>Зміст (до 50 балів)</b>		
Обґрунтування актуальності теми (до _____ балів) Повнота розкриття теми (до _____ балів)		
Використання достовірних (віртуальних) статистичних і фактичних даних, що характеризують проблему та їх аналіз в динаміці (до _____ балів) Використання математичних і статистичних методів, методів моделювання, комп'ютерних технологій (до _____ балів)		
Використання новітніх інформаційних джерел, чинних нормативних і законодавчих документів (до _____ балів) Творчий підхід до аналізу проблеми, оригінальність підходів і наукова новизна результатів дослідження (до _____ балів) Наявність в курсовій роботі (проекті) наочних матеріалів (таблиць, графіків, схем) та їх аналіз (до _____ балів) Обґрунтованість висновків (до _____ балів) Наявність рекомендацій (пропозицій) (до _____ балів)		
<b>Оформлення та організація виконання (до 20 балів)</b>		
Відповідність чинним стандартам щодо оформлення курсової роботи (проекту) загалом (тительна сторінка, затверджений план, зміст, структура, посилання на інформаційні джерела) (до _____ балів) Відповідність чинним стандартам щодо оформлення таблиць, формул, графічних ілюстрацій (до _____ балів) Відповідність чинним вимогам щодо оформлення літературних та інших інформаційних джерел (до _____ балів) Дотримання графіка виконання курсової роботи (проекту) (до _____ балів)		
<b>Захист (до 30 балів)</b>		
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів роботи (до _____ балів)	×	
Презентація курсової роботи (проекту) (до _____ балів)	×	
Аргументованість та повнота відповідей на запитання (до _____ балів)	×	
<b>Усього балів</b>		
<b>Підсумкова оцінка за національною шкалою</b>		
<b>Підсумкова оцінка за шкалою ЄКТС</b>		
<b>Підпис членів комісії</b>		
<b>Дата захисту</b>		

## Додаток Д

### Структура зовнішньої рецензії на курсову 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

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.