ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ОК. 1.13 МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

код і назва навчальної дисципліни

Рівень вищої світи	другий (магістерський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» код та назва
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» код та назва
Вид дисципліни	обов'язкова обов'язкова/ за вибором
Мова викладення	українська

Львів 2023

Методичні рекомендації до виконання та захисту кваліфікаційної роботи магістра для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Розробники: Пинда Ю.В., Семцов В.М., Кошовий Б.-П.О. Львів, 2023. 27 с.

Розробники:
д.е.н., професор Юрій ПИНДА,
д.е.н., професор Володимир СЕМЦОВ
к.е.н., доцент Богдан-Петро КОШОВИЙ

Методичні рекомендації до виконання та захисту кваліфікаційної роботи:
Гарант освітньо-професійної
програми «Готельно-ресторанна справа» Володимир СЕМЦОВ

Методичні рекомендації до виконання та захисту кваліфікаційної роботи розглянута на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 1 від 18 серпня 2023 р.

Методичні рекомендації до виконання та захисту кваліфікаційної роботи схвалені на засіданні Вченої ради університету
Протокол № 8 від 30 серпня 2023 р.

ЗМІСТ

ВСТУП ……..…..….4
1. Мета та завдання кваліфікаційної роботи магістра ….....5
2. Організація виконання та захисту кваліфікаційної роботи ……..……..7
3. Структурні частини кваліфікаційної роботи ……10
4. Вимоги щодо оформлення текстової частини кваліфікаційної роботи ……..13
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ……..…..…19
ДОДАТКИ ……21

ВСТУП

Кваліфікаційна робота – це завершальний етап виконання студентом навчального плану підготовки «магістра», представляючи собою самостійну роботу університету в галузі готельно-ресторанного господарства. Ця робота ґрунтується на результаті наукових досліджень, проведених студентом особисто під час вивчення фундаментальних, гуманітарних та професійно-спрямованих дисциплін, а також під час виконання переддипломної практики в закладах готельно-ресторанного господарства.

Професійна готовність фахівців є ключовою для ефективності їхньої подальшої діяльності після закінчення вищого навчального закладу. Вона допомагає молодому спеціалісту успішно виконувати свої обов'язки, правильно використовувати знання та досвід, зберігати самоконтроль та приймати оптимальні рішення в складних ситуаціях. Критеріями якості є адаптивність до європейського ринку праці та інформатизації, а також сумісність отриманої кваліфікації на всіх етапах підготовки.

Державна атестація, яка проводиться екзаменаційною комісією, підтверджує здобуття кваліфікації фахівцем. Захист кваліфікаційної роботи магістра регламентується нормативами освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

У ході виконання кваліфікаційної роботи магістра студент використовує теоретичні знання для вирішення конкретних завдань у готельно-ресторанній галузі. Робота включає результати наукових досліджень та інноваційні технології у цій сфері. Надаються методичні рекомендації для допомоги студентам у виконанні та оформленні кваліфікаційних робіт магістра та підготовці до захисту.

Наведені методичні вказівки призначені для студентів у виконанні та оформленні кваліфікаційних робіт магістра та підготовці їх до захисту. У цих вказівках містяться конкретні практичні поради стосовно проведення необхідних розрахунків та розроблення науково-обґрунтованих позицій щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

По завершенні навчання та проходження атестації студент отримує диплом магістра разом із додатком до нього. Магістр, який отримав спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», може здійснювати свою діяльність на посадах середнього рівня управління в лінійних та функціональних підрозділах підприємств різних форм власності та організаційно-правових форм готельно-ресторанного господарства.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

Мета виконання кваліфікаційної роботи полягає у систематизації, закріпленні та поглибленні теоретичних знань, а також у виявленні рівня професійно-психологічної готовності молодого фахівця до практичної діяльності, що базується на самостійному прийнятті рішень, використанні нормативних документів, матеріалів та методів досліджень, експериментуванні і практичному застосуванні наукових принципів при розв'язанні конкретних завдань, що висвітлені у кваліфікаційній роботі.

Кваліфікаційна робота розробляється на основі аналізу діяльності готельно-ресторанних закладів, які функціонують у сучасних економічних умовах та надають основні та додаткові послуги проживання та харчування, використовуючи прогресивні інноваційні технології.

Самостійна атестаційна письмова робота студента є складовою державної атестації і визначається як підсумкова дослідницька робота, яка дозволяє визначити рівень засвоєння теоретичних знань та практичної підготовки, а також здатність до самостійної роботи в обраній галузі. Тематика кваліфікаційної роботи повинна відповідати завданням професійної діяльності і базуватися на матеріалах реальних організацій, включаючи використання комп'ютерних технологій як інструменту дослідження, з метою внесення елементів наукової новизни.

Виконання кваліфікаційної роботи дозволяє студенту закріпити навички самостійної роботи та творчого пошуку. Це сприяє глибокому аналізу та узагальненню матеріалів, особливо в контексті конструювання готельно-ресторанного закладу. Студент розвиває вміння ставити перед собою конкретні завдання, ефективно їх вирішувати, формулювати висновки, творчо мислити і систематично, лаконічно та аргументовано висловлювати прийняті рішення в письмовій формі. Також важливим є грамотне та оригінальне виконання графічних матеріалів.

Написання кваліфікаційної роботи дасть можливість сформувати у здобувачів такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність – здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи;

загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

За результатами проходження професійної практики дасть можливість сформувати такі **програмні результати навчання**:

РН01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

РН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Організаційний процес виконання кваліфікаційної роботи складається з трьох основних етапів:

- перший, підготовчий етап починається з вибору студентом теми та отримання індивідуального завдання від керівника кваліфікаційної роботи стосовно питань, які необхідно вирішити під час переддипломної практики за темою кваліфікаційної роботи. Цей етап включає ознайомлення зі станом проблеми, збирання фактичних матеріалів, проведення спостережень, експериментів, досліджень та інші необхідні кроки. Окрім цього, студент освоює програму переддипломної практики і завершує цей етап складанням та захистом звіту про її проходження;

- другий, основний, етап розпочинається після захисту звіту про переддипломну практику. На цьому етапі робота повинна бути повністю виконаною, перевіреною керівником та консультантами;

- третій, заключний, етап включає отримання відгуку керівника та рецензії на кваліфікаційну роботу, візи завідувача випускової кафедри про допуск до

захисту, проведення (за необхідності) попереднього захисту на кафедрі, подання роботи на розгляд екзаменаційної комісії.

При виконанні кваліфікаційної роботи студент зобов'язаний:

- своєчасно вибрати тему кваліфікаційної роботи, отримати конкретні завдання від керівника роботи на підбирання та опрацювання матеріалів, необхідних для кваліфікаційної роботи під час проведення переддипломної практики;

- на переддипломній практиці, крім виконання її програми, ознайомитися з практичною реалізацією питань організації та управління виробництвом та наданням послуг (підприємством, фірмою, тощо сфери готельно-ресторанного бізнесу), охороною праці, безпеки у надзвичайних ситуаціях, техніко-економічних і спеціальних питань за темою кваліфікаційної роботи;

- після складання та захисту звіту про переддипломну практику отримати у керівника кваліфікаційної роботи остаточне завдання за встановленою формою та затверджене завідувачем випускової кафедри, з'ясувати зміст, особливості та вимоги до виконання окремих питань;

- скласти та узгодити з керівником роботи календарний план-графік виконання кваліфікаційної роботи з урахуванням трудомісткості розділів, необхідності перевірки матеріалів керівником та консультантами, отримання відгуку керівника та рецензії та своєчасного надання повністю підготовленого та перевіреного та допущеної до захисту роботи;

- регулярно, не менше одного разу на два тижні, інформувати керівника про стан виконання роботи відповідно до плану-графіка, надавати на його вимогу необхідні матеріали для перевірки;

- самостійно виконувати індивідуальну роботу або індивідуальну частину комплексної роботи;

- при розробленні питань враховувати сучасні досягнення науки та техніки, використовувати передові методики наукових та експериментальних досліджень, приймати оптимальні рішення із застосуванням системного підходу;

- при проектуванні конкретних зразків техніки та розробленні технологічних процесів виробництва, проведенні різного роду розрахунків та моделюванні підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу використовувати сучасні комп'ютерні технології;

- відповідати за правильність прийнятих рішень, обґрунтувань, розрахунків, якість оформлення пояснювальної записки та графічного матеріалу, їх відповідність методичним рекомендаціям з кваліфікаційної роботи магістра випускової кафедри, існуючим нормативним документам та державним стандартам;

- у встановлений термін подати роботу для перевірки керівнику і після усунення його зауважень повернути керівнику для отримання відгуку;
- ознайомитися зі змістом відгуку керівника та рецензії та підготувати аргументовані відповіді на їх зауваження при захисті кваліфікаційної роботи.

Науковий керівник кваліфікаційної роботи:

- дає пропозиції до тем кваліфікаційної роботи, подає їх до затвердження на засідання кафедри, а після оприлюднення тематики дає студентам необхідні пояснення за запропонованими темами;

- готує та видає студенту завдання на виконання кваліфікаційної роботи;

- видає рекомендації здобувачу щодо опрацювання необхідної літератури, нормативних і довідкових матеріалів, наукових видань за темою роботи;

- допомагає студенту скласти, затверджує та контролює реалізацію календарного плану-графіка виконання проекту. У випадку суттєвих порушень, які можуть призвести до зриву встановлених термінів надання кваліфікаційної роботи, інформує керівництво кафедри для прийняття відповідних заходів, у тому числі, й рішення про недопущення до захисту такої роботи;

- здійснює загальне керівництво кваліфікаційною роботою та несе відповідальність за наявність у роботі помилок системного характеру. У випадку невиконання студентом його рекомендацій щодо виправлення таких помилок, зазначає це у відгуку.

Відгук керівника кваліфікаційної роботи магістра складається у довільній формі із зазначенням:

- головної мети кваліфікаційної роботи;
- відповідності виконаного кваліфікаційної роботи поставленим завданням;
- ступеня самостійності при виконанні кваліфікаційної роботи;
- найбільш важливих теоретичних і практичних результатів, апробації їх (участь у конференціях, семінарах, публікація у наукових журналах тощо);
- загального оцінювання виконаного кваліфікаційної роботи, відповідності якості підготовки студента вимогам освітнього ступеня та можливості присвоєння йому відповідної кваліфікації;
- інші питання, які характеризують професійні якості студента.
- разом з студентом надає завідувачу випускової кафедри підготовлений студентом і перевірену ним та консультантами роботу для допуску її до захисту;
- готує студента до захисту кваліфікаційної роботи.

Негативне оцінювання роботи, яка може бути висловлена у рецензії, не є підставою до недопущення її до захисту у екзаменаційній комісії.

3. СТРУКТУРНІ ЧАСТИНИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота реалізується шляхом глибокого вивчення та аналізу спеціальної літератури вітчизняних та зарубіжних авторів у відповідній галузі. Крім того, вона передбачає засвоєння передового досвіду щодо обраної проблеми та проведення власних науково-теоретичних та експериментальних досліджень реального об'єкта з метою вирішення поставлених професійних задач.

Кваліфікаційна робота складається із розрахунково-пояснювальної записки та графічних матеріалів. Крім того, під час захисту роботи може використовуватися додатковий демонстраційний матеріал у формі електронних (відеоматеріали, мультимедійні презентації і т. д.) чи матеріальних (моделі, макети, зразки виробів і т. д.) засобів. Рекомендований обсяг текстової частини кваліфікаційної роботи магістра становить 80 аркушів формату А4 без додатків, як було вказано вище.

Структурними частинами кваліфікаційної роботи є наступні:

- титульна сторінка (Додаток А);
- завдання на дипломний проект (Додаток Б);
- анотація (українською і англійською мовами);
- зміст;
- перелік умовних позначень, символів, одиниць, скорочень і термінів (за необхідністю);
- вступ (2-3 сторінки);
- теоретичний розділ (15-20 сторінок);
- аналітичний розділ (20-25 сторінок);
- рекомендаційний розділ (15-20 сторінок);
- висновки (2-3 сторінки);
- список використаних джерел (40-50 джерел на 2-3 сторінках);
- додатки.

Вступ кваліфікаційної роботи.

У вступі кваліфікаційної роботи зазначаються: проблема, що потребує визначення, ступінь її дослідження; обґрунтовується актуальність обраної теми, мета та завдання; формулюється об’єкт і предмет дослідження, елементи наукової новизни, практична значущість, методи наукових досліджень, апробація результатів на підприємствах, організаціях, установах (у випадку наявності).

Потрібно чітко формулювати мету роботи, лаконічно зазначати завдання, що необхідно вирішити для її досягнення. Доцільно виділити нові наукові положення або практичні рекомендації, які запропоновані у дослідженні

студентом особисто. Якщо за результатами дослідження студент виступав на студентських наукових конференціях, має публікації в наукових виданнях, це слід зазначити у вступі.

Актуальність теми подається у вигляді критичного аналізування та напрямів розв'язання проблеми, обґрунтування необхідності досліджень для підприємств готельно-ресторанного господарства.

Об’єкт дослідження – підприємство.

Предмет – процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення, міститься в межах об’єкта – саме на ньому повинна бути спрямована увага, оскільки він визначає тему дипломної роботи магістра. Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є соціально-економічні закономірності функціонування та розвитку об’єкта готельно-ресторанної сфери, різноманітні його якості, властивості тощо.

Основна частина кваліфікаційної роботи має структуру, що складається з трьох ключових розділів: теоретичного, аналітичного та рекомендаційного. Основна частина поділена на три підрозділи, які повинні бути взаємопов'язані, а матеріал подається послідовно та логічно з критичним аналізом теоретичних положень, статистичних даних та різноманітної інформації..

У першому розділі (теоретичному) основної частини детально розглядаються теоретичні та методичні аспекти досліджуваної проблеми. Здійснюється аналітичний огляд літературних джерел, проводиться критичний аналіз різних точок зору, визначаються ключові фактори впливу на стан і розвиток об'єкта дослідження, а також аналізується зарубіжний досвід в контексті досліджуваної проблематики.

Другий розділ (аналітичний) розпочинається стислою характеристикою об'єкта дослідження за конкретною схемою: власність, організаційно-правова форма, галузева приналежність, інформація про заснування, місцезнаходження, матеріально-технічна база, ключові економічні показники за звітний період, кількість працюючих. Також включається схема структури апарату управління з відповідним коментарем та перелік основних конкурентів.

Основні результати економічної діяльності організації слід досліджувати за трьома періодами і представляти у вигляді узагальненої таблиці. Другий розділ повинен включати опис та характеристику поточного стану обраної теми в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Діагностика діяльності підприємства з обраного напрямку дослідження передбачає ретельний аналіз з використанням наявного фактичного матеріалу та теоретичних знань, а також методичного інструментарію.

Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки та діаграми повинні бути супроводжені поясненнями та висновками, які дозволять виявити сутність

управлінських та економічних процесів у готельно-ресторанному господарстві. Висновки також мають враховувати особливості, тенденції та створювати підґрунтя для виявлення невикористаних резервів. Під час аналізу проблеми важливо враховувати фактори позитивного та негативного впливу.

Для виконання другого розділу студент повинен зібрати фактичні дані підприємства під час науково-дослідницької, переддипломної та науково-педагогічної практик. Інформацію можна отримати з фінансово-господарської звітності, статистичних та бухгалтерських документів, наказів, розпоряджень, результатів спостережень, опитувань та інших джерел. Значущим є правильне узагальнення отриманого фактичного матеріалу, групування та оброблення даних для кваліфікованого аналізу та обґрунтування пропозицій.

На основі узагальнення отриманої інформації студент формулює результати власних досліджень, висловлює пропозиції щодо розв'язання проблемних питань та надає порівняльне оцінювання подібних досліджень вітчизняних та зарубіжних авторів.

Третій розділ, який є найважливішим за значущістю та масштабом, включає кілька взаємопов’язаних підрозділів. У них надаються конкретні науково обґрунтовані пропозиції та проекти для удосконалення управлінських, економічних та технологічних процесів з метою підвищення ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Метою розділу є розроблення чітких рекомендацій, пропозицій та моделей управління розвитком підприємства на основі теоретичних положень, методичних підходів та інструментарію, викладених у першому розділі, а також висновків, отриманих у другому розділі.

Детальні пропозиції з удосконалення діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства мають враховувати напрямок дослідження, бути ретельно обґрунтованими та тісно пов'язаними з результатами аналізу. Запропоновані вдосконалення повинні містити кількісне обґрунтування, можливо, за допомогою методів економіко-математичного прогнозування та економічної статистики. Також важливо вказати, які методи, моделі чи програмні засоби використовувалися або можуть бути використані в майбутньому. Студент повинен представити результати анкетування, проведеного за його анкетою. Пропозиції щодо вирішення досліджуваної теми повинні відповідати критеріям оптимальності, цільової ефективності та практичної впроваджуваності.

Висновки кваліфікаційної роботи. Висновки представляють собою компактне узагальнення суті розробок у магістерській кваліфікаційній роботі. У цьому розділі викладаються основні теоретичні та практичні результати проекту, які включають технологічні, технічні рішення та техніко-економічні

показники відповідно до розроблених концепцій. Також висловлюються пропозиції та рекомендації стосовно впровадження та практичного використання отриманих результатів проекту на підприємстві в реальних виробничих умовах.

У цьому розділі слід відзеркалити основні висновки з проведеного дослідження, включаючи отримані наукові та практичні результати, а також надати рекомендації з їх подальшого використання у науковій та практичній діяльності. Формулювання висновків повинно бути обґрунтоване на матеріалах основної частини магістерської роботи відповідно до визначених завдань.

Список використаних джерел. Наприкінці кваліфікаційної роботи наводиться бібліографія (перелік використаних джерел). Усі джерела вказуються мовою видання. Під час складання переліку використаних джерел необхідно дотримуватись державного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Перелік використаних джерел слід розміщувати одним із таких способів: у порядку згадування в тексті (найбільш зручний у використанні); в алфавітному порядку прізвищ авторів наукових творів; у хронологічному порядку.

До бібліографії слід включати джерела, на які у тексті є посилання, а також ті, які використано при викладі конкретних наукових положень. Бібліографія складається із переліку законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, спеціальної літератури, фахових видань, інформаційних ресурсів Інтернету у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також підручники, навчальні посібники.

Додатки. *У* додатках наводяться допоміжні матеріали: копії документів, витяги із законодавчо-нормативних документів, звіти, інструкції, положення, правила, результати соціологічних та маркетингових досліджень, громіздкі таблиці, рисунки тощо.

4. ВИМОГИ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ ТЕКСТОВОЇ ЧАСТИНИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Текст основної частини кваліфікаційної роботи поділяється на розділи та підрозділи згідно з планом, затвердженим у завданні на виконання кваліфікаційної роботи.

Оформлення тексту. Оформлення тексту в машинописному вигляді виконують за допомогою текстового редактора Word *(кегель – 14, інтервал 1,5, шрифт Times New Roman).* Текст роботи має бути написаний на одній стороні стандартного білого аркуша формату А4 (210 х 297 мм). Поля: ліве 3 см, праве – 1,5 см, нижнє, верхнє – по 2 см. Абзацний відступ – 1,25 см.

Розділи нумерують арабськими цифрами. Після номера розділу ставлять крапку, після назви розділу крапку не ставлять. Параграфи (підрозділи) нумерують у межах кожного розділу, номер параграфа складається із номера розділу і номера самого параграфа, розділених крапкою. За необхідності параграфи також можуть бути розбиті на пункти. У такому випадку номер пункту позначають додатковою цифрою, наприклад, 1.1.1, 1.1.2.

Заголовки розділів розміщують симетрично до тексту, не підкреслюють і пишуть без крапки в кінці. Кожний розділ, у тому числі вступ, висновки, бібліографію, додатки, слід розпочинати з нової сторінки. Не допускається розміщувати назву параграфа або пункту у нижній частині сторінки, якщо після неї поміщається лише один рядок тексту.

Титульний аркуш входить до загальної нумерації та вважається першою сторінкою, але номер сторінки на ньому не ставлять. Нумерації підлягають не лише сторінки основного тексту, а й списку використаних джерел. Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, малюнків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку №. Нумерація сторінок кваліфікаційної роботи має бути наскрізною (включаючи ілюстрації) і проставлятися у правому верхньому куті аркуша без крапки. Першою сторінкою кваліфікаційної роботи є титульна сторінка, яка включається до загальної нумерації сторінок і на якій номер сторінки не ставиться. На титульному аркуші, аркушах завдання та аркуші змісту номер не ставиться. Нумерація сторінок проставляється, починаючи зі «ВСТУПУ».

Номер розділу ставиться після слова «РОЗДІЛ» без крапки, а потім з нового рядка друкують заголовок розділу великими літерами (наприклад, РОЗДІЛ 1). Далі з нового рядка: ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

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. Далі наводять заголовок підрозділу, який друкують маленькими літерами (крім першої великої) жирним шрифтом з абзацного відступу. Наприкінці заголовка крапки не ставлять. Наприклад, «2.3. Дослідження основних аспектів організаційної діяльності ресторанного підприємства» (третій підрозділ другого розділу).

Не допускається розміщувати найменування розділу та підрозділу в нижній частині сторінки, якщо після нього розташовано тільки один рядок тексту.

Структурні елементи ЗМІСТ, ВСТУП, ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ не нумерують як розділи та друкуються великими літерами жирним шрифтом симетрично до тексту по центру сторінки (без крапки). Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх поділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділу не допускається. Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має бути не менше, ніж 2 рядки.

Ілюстрації. Зміст ілюстрацій повинен доповнювати текст кваліфікаційної роботи магістра, поглиблювати розкриття суті явища, наочно ілюструвати думки автора, і тому в тексті на кожну з них повинно бути посилання з коментарем. Ілюструвати магістерську роботу необхідно, враховуючи загальний задум, не використовуючи ілюстрації, які стосуються другорядних деталей тексту. Кожна ілюстрація має відповідати текстові, а текст – ілюстрації. У тексті робиться посилання, що містить порядковий номер ілюстрації. Кожній ілюстрації дають назву, яку розміщують після її номера.

Ілюстрації (схеми, графіки тощо) слід подавати у роботі безпосередньо після тексту, де їх згадано вперше, або на наступній сторінці. Якщо вони містяться на окремих сторінках роботи, їх включають до загальної нумерації сторінок. Ілюстративні або табличні матеріали, розміри яких є більші за формат А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування у тексті або в додатках.

Ілюстрації повинні мати назву, яку розміщують під ілюстрацією. За необхідності під ілюстрацією розміщують пояснювальні дані (підрисунковий текст). Ілюстрація позначається словом «Рис.», яке разом з назвою ілюстрації розміщують після пояснювальних даних по центру сторінки, наприклад,

Рис. 3.1. Напрями та тенденції розвитку готельно-ресторанної справи

Ілюстрації слід нумерувати арабськими цифрами порядковою нумерацією у межах розділу, за винятком ілюстрацій, наведених у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації, відокремлених крапкою, наприклад, рис. 3.1 − перший рисунок третього розділу. Вище і нижче кожного рисунка потрібно залишати один вільний рядок.

Оформлення таблиць. Цифровий матеріал, як правило, має бути оформленим у вигляді таблиці. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назва має бути стислою і відбивати зміст таблиці. Таблиці нумерують арабськими цифрами у межах розділу і обов'язково мають назву. Над правим верхнім кутом таблиці перед заголовком розмішують надпис «Таблиця» і вказують номер, що складається з номера розділу та порядкового номера таблиці. Таблиці наводять безпосередньо після тексту, де про них згадується вперше, або на наступній

сторінці; на них має бути посилання у тексті. Громіздкі таблиці краще розмістити у додатках. У випадку переносу на наступну сторінку не повторюють повністю макет таблиці, а замінюють назви граф цифрами і вказують «Продовження табл. ….» без повторення її повної назви. Заголовки граф пишуть з великої літери, підзаголовки – з малої, якщо вони утворюють одне речення з заголовком. У кінці заголовків граф крапку не ставлять.

Назву таблиці друкують звичайним шрифтом малими літерами (крім першої великої) і розміщують над таблицею. Заголовки граф починаються з великих літер, підзаголовки − з малих, якщо складають одне речення із заголовком, і з великих − якщо вони є самостійними. Таблицю розміщують після першого згадування про неї у тексті таким чином, щоб її можна було читати без обертання тексту або з обертанням за годинниковою стрілкою. Таблиці нумерують послідовно (за винятком тих, що розміщені в додатку) у межах розділу. Перед назвою розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера, який складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка: наприклад, «Таблиця 3.3» (третя таблиця третього розділу), далі розміщується назва таблиці. У випадку перенесення таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишеться: Продовження табл. 3.3.

У таблицях слід обов'язково зазначати одиниці вимірювання. Якщо всі одиниці вимірювання є однакові для всіх показників таблиці, вони наводяться у заголовку. Одиниці вимірювання мають наводитися у відповідності до стандартів. Числові величини у таблиці повинні мати однакову кількість десяткових знаків. Заголовки колонок таблиць починаються з великої літери. Вище і нижче кожної таблиці потрібно залишати один вільний рядок.
Приклад оформлення таблиці показано нижче:

Таблиця 3.3

Склад і площа приміщень побутового обслуговування у ресторані

Показники	Роки			Абсолютне відхилення 2022 р. до 2020 р.
	2020	2021	2022	

До списку використаних джерел включають лише ті видання, які дійсно були використані при написанні роботи. Традиційно не включають у списки літературних джерел енциклопедії, довідники, словники. У переліку літератури застосовують суцільну нумерацію джерел. Назву джерела треба навести мовою оригіналу, за алфавітом.

Оформлення додатків. Додатки оформлюють як продовження основного тексту і розміщують у тому ж порядку, у якому їх згадують у тексті. Кожен

додаток має починатися з нової сторінки і мати заголовок. У правому верхньому куті малими літерами з першої прописної пишуть слово «Додаток». Додатки позначають послідовно прописними буквами алфавіту (наприклад, «Додаток А», «Додаток Б» тощо).

Додатки до кваліфікаційної роботи мають містити інформаційні матеріали, що становлять базу аналітичних досліджень згідно з обраною темою. Крім того, у додатки доцільно включати допоміжний матеріал, потрібний для повноти сприйняття кваліфікаційної роботи магістра:

- реальні звітні документи підприємства за аналізований період;
- рекламні матеріали;
- проміжні математичні доведення, формули, розрахунки;
- таблиці допоміжних цифрових даних;
- інструкції, методики, опис алгоритмів і програм вирішення задач на ЕОМ, що розроблені у процесі виконання кваліфікаційної роботи магістра;
- ілюстрації допоміжного характеру.

Додатки оформлюються як продовження кваліфікаційної роботи на наступних її сторінках та розміщуються у порядку появи посилань на них у тексті. Кожний додаток друкується з нової сторінки.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Ґ,Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, додаток А, додаток Б тощо. Єдиний додаток позначається як додаток А.

Додаток повинен мати заголовок, написаний або надрукований малими літерами з першої великої літери симетрично до тексту сторінки.

Текст кожного додатку за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатку. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатку (літеру) і крапку, наприклад: «А.2» – другий розділ додатку А; «В. 3.1» – перший підрозділ третього розділу додатку В.

Ілюстрації, таблиці та формули, розміщені у додатках, нумерують у межах кожного додатку, наприклад: «Рис. − Д. 1.2» – другий рисунок першого розділу додатку Д.

Якщо зміст додатку не вміщується на одну сторінку, то на наступній сторінці у верхньому правому куті зазначається «Продовження додатку…».

Захист кваліфікаційної роботи.

Відповідно до календарного плану підготовки кваліфікаційної роботи студент (слухач) повинен подавати її текст частинами на перегляд науковому керівнику, а в установлений графіком кінцевий термін подати завершену магістерську роботу для отримання письмового відгуку.

До проведення попереднього захисту на кафедрі випускник повинен додати до магістерської роботи рецензію. В ній має бути засвідчено достовірність наведеної інформації, правдивість фактичних даних, самостійність дослідження, практична значущість і перспективи впровадження рекомендацій. На попередньому захисті кафедрою обов'язково перевіряється самостійність виконання роботи її автором.

До роботи додаються:

- графічна частина дипломної роботи (слайди у роздрукованому варіанті - 10-15 од.);
- відгук наукового керівника;
- рецензія.

Захист кваліфікаційної роботи має підтвердити необхідний рівень знань випускника, його вміння репрезентувати результати дослідження. Дата захисту визначається графіком засідань екзаменаційної комісії, що затверджується ректором і доводиться до відома голови та членів ДЕК і випускників.

Процедура захисту кваліфікаційної роботи складається з:

• короткого (до 15 хв.) повідомлення автора (доповідається мета дослідження, його основні положення, наукова і практична цінність, основні результати, висновки та пропозиції);

• відповідей на запитання членів ДЕК;

• відповідей на зауваження наукового керівника та рецензентів;

• підведення підсумків захисту магістерської роботи.

За необхідності студент (слухач) готує та подає кожному члену екзаменаційної комісії роздатковий матеріал, в якому наводяться цифрові дані, графічні ілюстрації тощо, на котрі він посилається у виступі.

За результатами захисту кваліфікаційної роботи екзаменаційної комісії ухвалює рішення щодо оцінки роботи та її захисту, про присвоєння кваліфікації магістра з відповідної спеціальності і видачу диплома.

Результати захисту кваліфікаційних робіт оголошують у день засідання екзаменаційної комісії після оформлення протоколу.

Випускники, котрі мають не менше 75 відсотків відмінних оцінок з усіх навчальних дисциплін і практичної підготовки за умови оцінок «добре» з інших дисциплін і відмінних оцінок за результатами державної атестації, згідно з рішенням екзаменаційної комісії отримують диплом з відзнакою та можуть бути рекомендовані до навчання в аспірантурі.

Студенти (слухачі), що не захистили кваліфікаційні роботи, мають право на її захист протягом наступних трьох років. Таким студентам (слухачам) не видається диплом магістра, а лише довідка про проходження навчання за ОПП підготовки магістра.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
2. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
3. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
4. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: підручник для студентів ВНЗ Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Знання, 2011. 366 с.
5. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник/ за ред. В.О. Лук'янова. Київ: Кондор, 2012. 346 с
6. Організація готельного господарства: навчальний посібник / за ред. О. М. Головко. Київ: Кондор, 2012. 338 с.
7. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
8. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту. Київ: Кондор, 2009. 405 с.16.
9. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів: Магнолія, 2017, 327 с.
10. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Київ: Видавництво Ліра. К, 2017. 768 с.
11. Слащева А.В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с
12. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
13. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2012. 446 с.

14. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

15. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А.Д. Салавеліс, С.Л. Колесніченко, Ю.О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.

16. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. Київ: КНТЕУ, 2012. 728 с.

17. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник / Г.Б. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Зразок титульного листа кваліфікаційної роботи

ЗАКЛАД ВІИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему
«ПРОМОЦІЯ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ»

Виконав здобувач вищої освіти:
_____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
Науковий керівник:
_____
(науковий ступінь вчене звання, Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
Рецензент:
_____
(науковий ступінь вчене звання, Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

кваліфікаційна робота допущена до захисту
протокол №___ від ___ _____ 2023 р.
_____ _____
(Підпис, науковий ступінь вчене звання завідувача кафедри, Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Львів – 2023

Додаток Б

ЗАКЛАД ВІИЩОЇ ОСВІТИ
«ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА»

Інститут *Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти*
Кафедра *готельно-ресторанної справи та туризму*
Освітній ступінь «*магістр»*
Галузь знань *24 «Сфера обслуговування»*
Спеціальність *241 «Готельно-ресторанна справа»*
Назва освітньої програми «*Готельно-ресторанна справа»*

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
_____
«___» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ
ПЕТРЕНКО Марії Іванівни

1. Тема роботи **«Промоція санаторно-курортних закладів в умовах воєнного стану».**
керівник роботи **СЕМЦОВ Володимир Михайлович, доктор економічних наук, професор**
2. Термін подання здобувачем вищої освіти роботи **«08» травня 2023 р.**
3. Вихідні дані до роботи _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити);
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
5. Перелік графічного матеріалу (додатків). _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	ПРІЗВИЩЕ, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1			
2			
3			

7. Дата видачі завдання «_____» _____ 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	**Назва етапів кваліфікаційної роботи**	**Строк виконання етапів роботи**	**Примітка**
1	Опрацювання літератури за темою роботи та складання плану		
2	Написання першого розділу		
3	Написання другого розділу		
4	Написання третього розділу		
5	Підведення підсумків та формулювання висновків		
6	Оформлення роботи		

Здобувач вищої освіти _____ ПЕТРЕНКО М.І.
(підпис) (ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Науковий керівник _____ СЕМЦОВ В,М,
(підпис) (ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Додаток В

ТЕМАТИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

1. Бішофітотерапія в Україні
2. Нормативно-правове регулювання готельної справи України: проблеми та перспективи
3. Аналізування інфраструктури та рекомендації щодо удосконалення програм лояльності у готелі (ресторані)
4. Вплив внутрішнього та в'їзного туризму в Україні на сферу готельно-ресторанного бізнесу
5. Впровадження інноваційних проектів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
6. Дослідження сучасного стану розвитку малих готелів в Україні.
7. Забезпечення високого рівня конкурентоспроможності послуг підприємств індустрії гостинності
8. Інноваційні засоби та організація переробки харчової продукції в умовах реформування економіки
9. Інноваційні методи стимулювання попиту на підприємствах готельно-ресторанної сфери
10. Інноваційні напрямки удосконалення діяльності підприємства індустрії гостинності
11. Інноваційні підходи до енергозбереження у готельному господарстві
12. Інноваційні технології управління якістю послуг підприємства
13. Креативний менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу
14. Крос-культурні особливості реалізації проектів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
15. Напрямки вдосконалення надання анімаційних послуг готельного підприємства
16. Напрямки вдосконалення надання додаткових послуг готельного підприємства
17. Напрямки вдосконалення надання оздоровчих послуг готельного підприємства
18. Напрямки вдосконалення надання основних послуг готельного підприємства
19. Напрямки вирішення проблем розвитку вітчизняних підприємств готельно-ресторанного господарства в умовах глобалізації
20. Напрямки впровадження сучасних інформаційних систем у діяльність готельного підприємства

21. Напрямки впровадження цільових програм для розвитку готельно-ресторанного бізнесу

22. Напрямки державного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні

23. Напрямки покращення маркетингу готельних мереж

24. Напрямки удосконалення організації відпочинку і розваг споживачів на базах відпочинку, кемпінгах

25. Напрямки удосконалення організації обслуговування іноземних туристів у готелі (ресторані)

26. Напрямки удосконалення організації роботи функціональних служб готелю (ресторану)

27. Напрямки удосконалення технології надання додаткових послуг споживачам у готелі (ресторані)

28. Організація ефективного просування та продажу продукту діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери

29. Організація системи управління взаємовідносинами з клієнтами готельно-ресторанних підприємств й оцінка її ефективності

30. Організація та визначення ефективності професійного навчання персоналу на підприємствах готельно-ресторанної сфери

31. Особливості управління персоналом на малих підприємствах індустрії гостинності

32. Особливості формування культури обслуговування на підприємствах готельного господарства

33. Оцінювання ефективності стратегічного планування в індустрії гостинності

34. Програмно-цільові методи планування й управління готельно-ресторанними комплексами

35. Процеси глобалізації у світовій індустрії гостинності: стан і перспективи.

36. Система маркетинг-менеджменту в індустрії гостинності та її удосконалення

37. Соціальна відповідальність і партнерство у сфері готельно-ресторанного бізнесу

38. Стратегічне управління підприємства готельно-ресторанної сфери

39. Сучасні клінінгові технології у готельному господарстві

40. Сучасні концепції озеленення як фактор впливу на формування іміджу готелю

41. Удосконалення методів створення художньої композиції для інтер’єрного простору приміщень готелю

42. Удосконалення форм організації праці на підприємствах готельного господарства

43. Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності

44. Управління фінансовим забезпеченням інноваційної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу

45. Формування та підтримка корпоративної культури підприємств індустрії гостинності

46. Формування та розвиток ринку готельно-ресторанних послуг в Україні

47. Формування торговельної марки готельно-ресторанного підприємства

48. Шляхи впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер’єрі готельних підприємств

49. Шляхи удосконалення організації праці персоналу у готелі (ресторані)

50. Концепція закладів ресторанного господарства для відпочинку з дітьми

51. Інноваційне обладнання у технологіях ресторанної продукції: актуальність, ефективність та перспективи використання

52. Ексклюзивні технології сервісу у готелях курорту Буковель: тренди, проблеми та перспективи впровадження

53. Ресторани майбутнього як інноваційний тренд сучасної сфери обслуговування

54. Асоціативна матриця апітуризму Карпатського регіону

55. Концептуальні готелі в контексті формування туристичної айдентики дестинації

56. Ресторанно-рекреаційні комплекси Львівської області: тренди, проблеми та перспективи функціонування

57. Інноваційні форми надання ресторанних послуг у курортних готелях

58. Реабілітаційні послуги для дітей з особливими потребами в санаторно-курортних закладах

59. Клієнтоорієнтованість послуг у санаторно-курортних закладах

60. Промоція санаторно-курортних закладів в умовах воєнного стану