ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ ТА ЗАХИСТ»

ОК 13

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**2**
Семестр	**3**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**10**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни Кошовий Богдан-Петро Олегович, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри демографії, трудових відносин і соціальної політики, e-mail: qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Виконання кваліфікаційної роботи та захист» для здобувачів ступеня магістра є формування та демонстрація здатності самостійно розв’язувати складну задачу дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи, оформлювати результати відповідно до вимог і публічно їх захищати. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Постановка задачі:** Обґрунтування актуальності теми, формулювання мети, завдань, об’єкта та предмета дослідження.
2. **Дослідження:** Проведення теоретичного, аналітичного та емпіричного дослідження з використанням сучасних методів.
3. **Проєктні рішення:** Розроблення та обґрунтування пропозицій щодо розв’язання досліджуваної проблеми.
4. **Доброчесність і захист:** Дотримання академічної доброчесності, коректне декларування використання ШІ, оформлення та публічний захист роботи.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Етап 1. Вибір теми та планування роботи.	–/–/20	Магістранти повинні знати: - вимоги до тематики кваліфікаційних робіт; - структуру роботи; - графік виконання.	Виконання розділу, консультація	5

		Вміти: обґрунтовувати актуальність теми; складати план і графік.		
Етап 2. Методологічний апарат дослідження.	–/–/30	Магістранти повинні знати: - вимоги до формулювання мети, завдань, об'єкта, предмета; - методи дослідження; - наукову новизну та практичне значення. Вміти: формулювати методологічний апарат роботи.	Виконання розділу, консультація	5
Етап 3. Теоретичний розділ.	–/–/40	Магістранти повинні знати: - вимоги до аналітичного огляду; - правила цитування; - способи виявлення дослідницької прогалини. Вміти: готувати теоретичний розділ з перевіреними джерелами.	Виконання розділу, консультація	5
Етап 4. Аналітичний розділ.	–/–/60	Магістранти повинні знати: - методику аналізу об'єкта дослідження; - джерела даних; - методи обробки даних. Вміти: проводити аналіз об'єкта та інтерпретувати результати.	Виконання розділу, консультація	5
Етап 5. Проєктний розділ.	–/–/70	Магістранти повинні знати: - методи розроблення управлінських і технологічних рішень; - оцінювання економічної ефективності; - оцінювання ризиків. Вміти: розробляти та обґрунтовувати проєктні рішення.	Виконання розділу, консультація	5
Етап 6. Оформлення, перевірка на плагіат і декларування ШІ.	–/–/40	Магістранти повинні знати: - вимоги до оформлення роботи; - процедуру перевірки на академічний плагіат; - вимоги до повідомлення про використання ШІ. Вміти: оформлювати роботу; складати декларацію про використання ШІ.	Виконання розділу, консультація	5
Етап 7. Рецензування та попередній захист.	–/–/20	Магістранти повинні знати: - процедуру рецензування; - порядок попереднього захисту; - вимоги до допуску. Вміти: доопрацьовувати роботу за зауваженнями рецензента; апробувати результати (доповідь на науковій конференції або публікація тез чи статті).	Виконання розділу, консультація	5
Етап 8. Публічний захист.	–/–/20	Магістранти повинні знати: - структуру доповіді; - вимоги до презентації; - критерії оцінювання екзаменаційною комісією. Вміти: презентувати результати та аргументовано відповідати на запитання.	Виконання розділу, консультація	5
Всього	–/–/300			
Всього балів за виконання етапів				**40**
Публічний захист				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	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. СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність 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 та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН01. 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. ПРН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН06. 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. ПРН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). ПРН11. 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. ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
Методи навчання і	ПРН01 – індивідуальне керівництво, консультування; контроль – перевірка проєктного розділу.

оцінювання	ПРН02 – підготовка анотацій і доповіді, зокрема англійською; контроль – попередній захист, публічний захист. ПРН06 – самостійне дослідження, робота з базами даних; контроль – перевірка на плагіат, рецензування. ПРН07 – аналіз моделей розвитку міжнародних і національних мереж у теоретичному та аналітичному розділах; контроль – перевірка розділів, рецензія. ПРН11 – прикладне дослідження на матеріалах підприємства; контроль – рецензія, публічний захист. ПРН12 – підготовка доповіді та презентації для екзаменаційної комісії; контроль – попередній і публічний захист. Підсумковий контроль – публічний захист кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Оцінка за національною шкалою	**Сума балів за всі види навчальної діяльності**	**Оцінка ECTS**
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18 2. Про академічну доброчесність : Закон України від 18.12.2025 № 4742-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20 3. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти : затв. наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26. Київ, 2021. 4. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні

положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 16 с.
5. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016.
6. Рекомендації щодо відповідального впровадження та використання технологій штучного інтелекту в закладах вищої освіти / Міністерство освіти і науки України, Міністерство цифрової трансформації України. 2025. URL: https://mon.gov.ua/news/shtuchnyi-intelekt-u-zakladakh-vyshchoi-osvity-rekomendatsii-dlia-vykladachiv-studentiv-i-pratsivnykiv-zvo
7. Основи методології та організації наукових досліджень : навч. посіб. / за ред. А. Є. Конверського. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 352 с.
8. Veal A. J. Research Methods for Leisure and Tourism. 5th ed. Harlow : Pearson, 2018. 606 p.
9. Miao F., Holmes W. Guidance for generative AI in education and research. Paris : UNESCO, 2023. 44 p. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000386693
10. Шейко В. М., Кушнаренко Н. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності : підручник. 6-те вид., перероб. і доп. Київ : Знання, 2008. 310 с.
11. Методичні рекомендації до виконання та захисту випускної кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП «Готельно-ресторанний бізнес». Харків : НТУ «ХПІ», 2024. URL: https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/wp-content/uploads/sites/78/2024/10/MR_do_vykonannya_vypusknoyi_kvalifikatsijnoyi_roboty_drugyj_riven_osvity-3.pdf
12. Клапчук В. М., Мендела І. Я., Польова Л. В. Методичні рекомендації до виконання дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Курортна справа») : навч.-метод. вид. 2-ге вид., перероб. і доп. Івано-Франківськ : Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024. 44 с. URL: https://kgrks.cnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2024/02/mahisterski_roboty_2024.pdf
13. Політика використання технологій штучного інтелекту в Державному податковому університеті : затв. наказом № 481 від 01.05.2025. Ірпінь : Державний податковий університет, 2025. URL: https://dpu.edu.ua/images/Documents/OSVITA/Normativne%20zabezpecenna/2025%20Normativne%20zabezpecenna/Nakaz%20No%20481%20vid%2001.05.2025%20Politika%20vikoristanna%20tehnologij%20stucnogo%20intelektu%20v%20Derzavnomu%20podatkovomu%20universiteti.pdf
14. Кодекс академічної доброчесності учасників освітнього процесу Хмельницького національного університету. Хмельницький, 2023. URL: https://eteb.khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/34/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-2023.pdf