

**Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
ДТЕУ»**

Циклова комісія харчових технологій та ресторанного бізнесу

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ**

освітній ступінь

бакалавр

галузь знань

24 Сфера обслуговування

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

спеціалізація

Готельно-ресторанна справа

Харків – 2024

Розповсюдження й тиражування без офіційного дозволу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» заборонено

Автори: Болотова Т.М., завідувач відділення економіки та бізнесу, викладач циклової комісії харчових технологій та ресторанного бізнесу, викладач, спеціаліст вищої категорії, к.е.н., доцент
Курилова Н. М., викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування, спеціаліст вищої категорії.

Навчально-методичне видання
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ**

освітній ступінь	бакалавр
галузь знань	24 Сфера обслуговування
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
спеціалізація	Готельно-ресторанна справа

Автори: БОЛОТОВА Тетяна Миколаївна
КУРИЛОВА Наталія Михайлівна

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення.....	5
2. Вибір теми кваліфікаційної роботи.....	6
3. Основні етапи та організація виконання кваліфікаційної роботи.....	6
4. Структура і зміст кваліфікаційної роботи.....	8
5. Основні вимоги до оформлення КР.....	11
6. Порядок захисту кваліфікаційної роботи.....	12
7. Критерії оцінювання кваліфікаційних робіт.....	13
8. Список використаних джерел.....	14
9. Додатки	
Додаток А Теми кваліфікаційних робіт спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».....	17
Додаток Б. Бланк заяви на закріплення теми кваліфікаційної роботи.....	19
Додаток Г. Завдання на кваліфікаційну роботу.....	20
Додаток Д. Приклад оформлення титульної сторінки розрахунково-пояснювальної записки.....	21
Додаток Ж. Приклад оформлення анотації до кваліфікаційної роботи.....	24
Додаток З. Приклад оформлення титульної сторінки ілюстративних матеріалів.....	24
Додаток К. Зразки оформлення розділів кваліфікаційної роботи.....	25

ВСТУП

Мета даного видання – допомогти студенту та керівнику кваліфікаційної роботи (надалі КР) ефективно вибудувати процес написання та успішного захисту роботи.

Підготовка бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за першим (бакалаврським) рівнем освіти, передбачає виконання та захист кваліфікаційної роботи, яка дає змогу діагностувати компетенції бакалавра. Така робота є окремим елементом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», та ефективною складовою науково-практичної орієнтації навчального процесу, яка завершує даний етап навчання.

Завданням роботи є узагальнення знань, вмінь та навичок, які здобуваються під час навчання, в процесі розв'язання конкретних задач сфери гостинності, проходження всіх видів практики й у письмовому викладанні результатів.

Кваліфікаційна робота виконується самостійно особою, на завершальному етапі навчання за даним рівнем освіти, є складовою атестації, підсумковою дослідницькою роботою. На підставі роботи визначається рівень теоретичної підготовки випускника, рівень його вмінь і уявлень, його готовність до роботи за фахом. Екзаменаційна комісія за результатами захисту роботи приймає рішення про присвоєння здобувачу кваліфікації бакалавр зі спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа.

Кваліфікаційна робота є кінцевим результатом навчання, вона підтверджує вміння здобувача застосовувати фундаментальні і прикладні знання, узагальнювати результати проходження практики (у тому числі онлайн) на підприємствах різних форм власності. Цим підтверджується, що КР є результатом самостійно виконаного дослідження з елементами реальних, практичних пропозицій щодо покращення діяльності підприємств. Вона передбачає і практичне впровадження рекомендацій та пропозицій у готельно-ресторанній галузі .

У методичних вказівках наводяться поради щодо вибору теми кваліфікаційної роботи, її структури, логіки викладання, взаємозв'язку поставлених завдань з їх вирішенням та висновками. Крім того, для планомірної роботи здобувача та оцінки етапів виконання робіт, методичні вказівки містять процентне співвідношення трудовитрат по структурним розділам роботи. Наводиться приклад заповнення завдання на виконання кваліфікаційної роботи з планом її виконання.

Важливе значення при захисті кваліфікаційної роботи має доповідь та ілюстративні матеріали, що його супроводжують, тому в методичних вказівках наведені поради з підготовки доповіді, ілюстративних матеріалів та захисту роботи.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Кваліфікаційна робота – це кваліфікаційне самостійне дослідження, що виконує здобувач освіти при завершенні навчання за освітньо-професійною програмою Коледжу, призначене для об'єктивної оцінки ступеня досягнення програмних результатів навчання, які закріплені у стандартах освіти відповідного ступеня освіти, містить висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, які направлено на вирішення актуального науково-практичного та суспільно важливого завдання

Кваліфікаційна робота – це закінчена науково-дослідна робота з актуальної проблеми управління, виконана здобувачем на завершальному етапі навчання з використанням знань як із загально-теоретичних, так і зі спеціальних дисциплін. Вона включає разом з теоретичною і практичну частину, в якій необхідно показати уміння використовувати методи, раніше вивчених дисциплін, для вирішення поставлених в роботі завдань.

Метою виконання кваліфікаційної роботи є систематизація і поглиблення знань здобувачів, розвиток навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань сфери гостинності.

Для досягнення поставленої мети необхідно: обґрунтувати актуальність і значущість выбраної теми дослідження; оволодіти методикою наукових досліджень: роботи з літературою, критичним аналізом різних точок зору і виробки власної позиції у вирішенні проблеми; закріпити набуті у процесі навчання отримані теоретичні знання, професійні вміння і практичні навички, які будуть необхідні для подальшої самостійної наукової чи виробничої діяльності; звернути увагу та більш глибоко вивчити сферу ресторанного бізнесу; провести дослідження та показати уміння адаптувати розроблені організаційно-економічні моделі підприємств сфери гостинності до конкретних умов господарської діяльності; вміти застосовувати засоби обчислювальної техніки в наукових дослідженнях та практичній роботі; уміти професійно, грамотно і логічно висловлювати та науково обґрунтовувати свої ідеї, узагальнювати результати досліджень; аргументувати висновки, обґрунтувати пропозиції і рекомендації.

Зміст роботи має відповідати компетенціям затребуваного ринком праці фахівця, який буде вести професійну діяльність щодо організації обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до:

1. Положення про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» [4];

2. Положення про дотримання академічної добросесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [5];

3. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [6].

4. ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення» [7].

2. ВИБІР ТЕМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Вибір теми кваліфікаційної роботи відбувається з урахуванням наукових інтересів, виявлених здобувачем за період навчання, а також на замовлення державних установ, підприємств, підприємницьких структур, що уклали договір із навчальним закладом, або на матеріалах яких виконується робота.

Тема кваліфікаційної роботи має відображати основну науково-практичну ідею дослідження. Одним із критеріїв вибору теми дослідження є її актуальність щодо сучасних тенденцій розвитку науки і практики. Тематика розробляється згідно з вимогами кваліфікаційної характеристики фахівців та, за поданням керівника освітньо-професійної програми, затверджується на засіданні циклової комісії до початку навчання студентів.

Тематика й науковий рівень кваліфікаційної роботи повинні відповідати освітній програмі підготовки здобувачів відповідного освітнього ступеня.

Назва роботи за ключовими словами має корелюватися з метою, предметом та об'єктом дослідження, висновками.

Орієнтовний перелік тем кваліфікаційних робіт для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» представлений у розділі 7 даного видання.

Детальні методичні рекомендації щодо вибору теми КР зазначені у п. 2.1 «Положення про кваліфікаційну роботу», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 31 січня 2022 р. [4].

Внесення змін та уточнень редакції тем кваліфікаційних робіт можливе, як виняток, не пізніше ніж за місяць до захисту. Зміни здійснюються за наказом Директора Коледжу, проект якого вносить завідувач відділення на підставі службової записки завідувача циклової комісії за обґрунтованою заявкою здобувача, погодженою з науковим керівником та гарантом освітньої програми. У заявлі аргументується необхідність зміни теми. Циклова комісія подає письмове клопотання про зміну теми кваліфікаційної роботи здобувача (витяг з протоколу засідання циклової комісії).

3. ОСНОВНІ ЕТАПИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота виконується у такій послідовності:

1. Вибір теми кваліфікаційної роботи та підприємства (організації, закладу), на матеріалах діяльності якого вона має бути виконана та її узгодження із науковим керівником.

2. Подання завідувачу циклової комісії заяви на виконання КР.

3. Підготовка науковим керівником завдання на виконання КР з відображенням в ньому графіка виконання.

4. Затвердження завідувачем циклової комісії завдання на виконання роботи складання і узгодження графіка виконання.
5. Опрацювання літературних джерел з обраної теми.
6. Написання вступу та первого розділу роботи.
7. Збирання фактичного матеріалу та його аналіз з використанням сучасних програмних продуктів обробки даних.
8. Проведення аналітико-дослідної роботи.
9. Написання другого розділу роботи.
10. Проходження первого нормоконтролю.
11. Надання роботи на перевірку.
12. Написання третього розділу роботи.
13. Підготовка висновків.
14. Подання роботи науковому керівнику.
15. Усунення недоліків та оформлення КР.
16. Отримання відгука наукового керівника на кваліфікаційну роботу.
17. Підготовка ілюстративних матеріалів до кваліфікаційної роботи.
18. Отримання зовнішньої рецензії на кваліфікаційну роботу.
19. Отримання допуску від завідувача циклової комісії до захисту на ЕК кваліфікаційної роботи.
20. Підготовка доповіді.
21. Подача переплетеної роботи з супутніми документами до циклової комісії
22. Захист здобувачем кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота повинна виконуватися здобувачем відповідно до затвердженого завдання та календарного плану. У випадках відставання від графіка здобувач зобов'язаний надати письмове пояснення завідувачу циклової комісії.

Відповідно до календарних етапів виконання кваліфікаційної роботи, здобувач може подавати науковому керівнику роботу частинами, а у встановлений графіком кінцевий термін – завершену кваліфікаційну роботу.

Орієнтовний розподіл загального обсягу робіт такий:

- вступ – 5 %;
- теоретичні аспекти дослідження – 25 %;
- аналітичні аспекти дослідження – 25 %;
- проектно-рекомендаційний розділ – 30 %;
- висновки та пропозиції – 5 %;
- підготовка ілюстративних матеріалів та доповіді – 10 %.

За період написання кваліфікаційної роботи здобувач повинен пройти 2 етапи перевірки роботи – нормоконтроль, який проводять найбільш кваліфіковані викладачі. Мета нормоконтролю – своєчасно надати методичну допомогу здобувачу, а також перевірити відповідність оформлення роботи вимогам стандартів.

Контролер під час першої перевірки розглядає поясннювальну записку, оцінюючи відповідність виконаної частини роботи заявленій темі, цілям та завданням роботи, а також визначає відсоток виконання роботи. Під час другої

перевірки контролер перевіряє відповідність кваліфікаційної роботи заявленому змісту, дотримання стандартів, а також готовність роботи до захисту.

Результати нормоконтролю завіряються підписом на титульному аркуші пояснівальної записки та ілюстративного матеріалу КР.

4. СТРУКТУРА І ЗМІСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Типова структура кваліфікаційної роботи з застосуванням розподілу сторінок представлена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Структура кваліфікаційної роботи

№ з/п	Найменування розділу кваліфікаційної роботи (орієнтовне)	Приблизна кількість сторінок
1.	Титульний аркуш	1
2.	Завдання на виконання кваліфікаційної роботи	2
3.	Зміст	1-2
4.	Перелік умовних позначень (за необхідності)	1
5.	Анотація до роботи двома мовами – українською та англійською	2
6.	Вступ	1-2
7.	Розділ 1. Теоретичні аспекти...	5
8.	1.1. Сутність теоретичних аспектів та базових понять певної категорії .	2
9.	1.2. Теоретичне та прикладне значення певної категорії...	3
10.	Розділ 2. Аналітико-дослідний ...	10
11.	2.1. Характеристика сучасного стану ... (об'єкта дослідження)	5
12.	2.2. Аналіз ... (проблеми дослідження)...	5
13.	Розділ 3. Проспективно-рекомендаційний...	20
14.	3.1. Розробка рекомендацій ... (об'єкта дослідження)	10
15.	3.2. Оцінка запропонованих заходів щодо удосконалення (діяльності, тенденцій, перспектив)	10
16.	Висновки	1-2
17.	Список використаних джерел	1-3
18.	Всього сторінок по роботі	35
19.	Додатки	1-20
20.	Ілюстративні матеріали	5-10
21.	Копії публікацій (за необхідності)	10
	Документи, що не прошиваються до роботи, але надаються	
22.	Рецензія від підприємства (організації чи закладу) чи зовнішня рецензія від провідних науковців та практиків	1
23.	Відгук керівника кваліфікаційної роботи	1

Рецензія від підприємства (організації чи закладу) чи зовнішня рецензія від провідних науковців та практиків, відгук керівника до кваліфікаційної роботи не прошиваються, а вкладуються у відповідні конверти.

Анотація до кваліфікаційної роботи повинна бути виконана двома мовами – українською і англійською. В анотації вказується кількість сторінок роботи, таблиць, рисунків, додатків до роботи, кількість використаних джерел. Обов'язкові

елементи анотації до КР: *об'єкт, предмет, мета роботи, підприємство (організація, заклад), на базі якого виконувалася робота, методи дослідження, короткий зміст кожного розділу роботи, і ключові слова.*

Вступ кваліфікаційної роботи має певну структуру:

Актуальність теми. Здобувач повинен пояснити чому важливо досліджувати саме ту тему, яку він обрав для дослідження. Висвітлення актуальності повинно бути стислим. Достатньо в межах однієї-двох сторінок коротко викласти: сутність проблеми дослідження, хто з вітчизняних та закордонних фахівців приділяв суттєве значення для подальшого розвитку відповідної галузі науки; соціальну значущість проблеми дослідження; доцільність виконання роботи та її відмінність у порівнянні з уже відомими прикладами розв'язання схожої проблеми. Також треба обґрунтувати доцільність виконання роботи з точки зору практичного застосування результатів дослідження, особливо для України.

Після формулювання наукової проблеми формулюють мету дослідження і завдання дослідження.

Мета дослідження випливає з його актуальності. Вона повинна бути узгоджена з предметом і об'єктом, а також передбачати очікувані результати. У викладі мети не слід вживати терміни «дослідження», «вивчення», оскільки вони вказують на засіб досягнення мети, а не на саму мету. Мета роботи реалізується через конкретні завдання, які треба вирішити відповідно до цієї мети. Здобувач повинен відповісти на питання для чого він досліджує саме цю проблему.

Завдання дослідження повинні дозволити досягти мети дослідження, розкрити його логіку і зміст. У тексті після формулювання мети дослідження пишуть: «Для досягнення поставленої мети в кваліфікаційній роботі потрібно вирішити такі завдання:...» і перерахувати їх.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення. Об'єктом дослідження є вся сукупність відносин різних аспектів теорії і практики науки, яка служить джерелом необхідної для дослідника інформації.

Предмет дослідження міститься у межах його об'єкта. Предмет дослідження – це тільки ті суттєві зв'язки, які підлягають безпосередньому вивченню в даній роботі, є головними, визначальними для конкретного дослідження.

Підприємство (організація чи заклад), на базі якого виконувалася КР. Називають повну юридичну назву підприємства, його організаційно-правову форму, галузеву приналежність, сферу діяльності та місцезнаходження.

Джерела інформації. Указують основні джерела інформації, які були використані при написанні роботи. Це закони України, постанови Верховної Ради, укази Президента України, постанови Кабінету Міністрів України, літературні джерела з теми роботи, автореферати дисертацій з теми дослідження, вихідні дані про роботу підприємства.

Методи дослідження – це способи, за допомогою яких отримують нові наукові результати. Їх слід перерахувати, визначаючи, що саме досліджувалось тим чи іншим методом.

Практичне значення одержаних результатів. Відзначають цінність одержаних результатів для практики, можливість їх застосування на підприємствах, в організаціях та у закладах; ступінь готовності і масштаби використання або рекомендації до застосування. Наприклад, практична значущість може бути сформульована таким чином: «Розроблені заходи дозволяють покращити», «Як свідчить проведений аналіз, на підприємстві (в організації, закладі) є ресурси для покращення....».

Апробація результатів кваліфікаційної роботи (за необхідності). Вказується, на яких вітчизняних та закордонних конференціях і в яких наукових виданнях висвітлено результати дослідження.

Публікації (за необхідності). При наявності оприлюднення результатів попередніх наукових досліджень, що склали основу кваліфікаційної роботи, наводять інформацію про наукові та науково-практичні конференції, семінари, у яких брав участь автор, а також вказують наявність публікацій у наукових журналах, збірниках наукових праць, матеріалах і тезах конференцій, семінарів. Ксерокопії додаються до КР.

Основна частина кваліфікаційної роботи складається з трьох розділів:

1. Теоретичний розділ. Теоретична частина повинна розкривати теоретичну базу обраної проблеми. В цьому розділі проводиться огляд літературних джерел, існуючих нових досліджень та розробок, використання опублікованих статистичних даних з посиланням на джерела, іншої інформації, пов'язаної з темою дослідження. На основі вивчення наукової, навчально-методичної літератури (зокрема іноземної) розкриваються підходи різних авторів до вирішення проблеми, показується, в чому полягає подібність, а в чому – відмінність їх поглядів, а також обґрунтуються власні погляди на проблему, подається аналіз чинних законів, постанов, указів та інших офіційно-розпорядчих документів, нормативної і довідкової бази за досліджуваною проблемою. У тексті роботи, якщо виникає необхідність, може демонструватись графічний і статистичний матеріал. Якщо у теоретичному розділі багато схем, що підкріплюють зміст роботи, то цей матеріал, разом з ілюстраціями виносяться в додатки до КР.

2. Аналітико-дослідний розділ. Заголовок другого розділу формулюють із зазначенням його змісту, тобто це аналіз конкретних проблемних ситуацій, процесів, системи показників діяльності і оцінки результатів проведених досліджень. Цей розділ забезпечує логічну послідовність дослідження, характеризує вміння використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій. На основі аналізу аспектів діяльності об'єкта дослідження слід висвітлити питання, пов'язані з організаційно-технічною характеристикою суб'єктів господарювання готельної та/або ресторанної сфери, тобто розглянути організаційну структуру управління, наявність та роботу основних служб, чисельність персоналу суб'єкту господарювання, економічні показники діяльності. Крім того, цей розділ може включати аналіз функціональної організації приміщенъ

з погляду їх відповідності встановленим нормам і правилам, а також характеристику складових інтер'єру (обладнання, інвентар, устаткування тощо) та умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм. Розділ може містити аналіз основних та допоміжних технологічних циклів обслуговування відвідувачів, організацію виробничої програми підприємства харчування, спосіб обслуговування, меню, технологічні карти, технологічні лінії, забезпечення сировиною й напівфабрикатами

Матеріали розділу повинні дозволити оцінити коректність, повноту і обґрунтованість висновків і рекомендацій з проблеми, що розглядається в кваліфікаційній роботі.

3. Проектно-рекомендаційний розділ. Розділ передбачає розробку конкретних пропозицій, рекомендацій, методичних підходів, методичного інструментарію, а також інформаційного забезпечення реалізації пропозицій. Це можуть бути розробка заходу, удосконалення процесу чи об'єкту, інші проблемні ситуації та їх економічне та технічне, технологічне обґрунтування, власні пропозиції щодо перспектив розвитку готельно-ресторанної справи в тому чи іншому регіоні.

Висновки по кваліфікаційній роботі є стислим підсумком проведеного дослідження. Їх формулюють з кожного розділу та роботи в цілому. Висновки повинні містити такі слова: «визначено», «встановлено», «запропоновано», «розроблено», «науковий результат», «вперше, удосконалено», «отримало подальший розвиток» тощо. Висновки по розділах формуються як підсумкові твердження в кінці розділу, що виражають у короткій формі найбільш важливі результати (теоретичні та практичні) роботи, якій присвячений даний розділ. **Висновків по роботі повинно бути виділено стільки, скільки поставлено завдань щодо виконання кваліфікаційної роботи у вступі.**

Не допускається запозичення (плагіат) матеріалу без посилання у кваліфікаційній роботі на автора та джерело інформації. У випадку виявлення плагіату, тобто використання запозиченого матеріалу як власного результату дослідження здобувачем, кваліфікаційна робота знімається з розгляду без права її повторного захисту. Організаційні процедури щодо перевірки на плагіат наведено у Положенні про дотримання академічної добroчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [5].

Плагіатом вважається:

- перефразування частин тексту інших авторів без посилання на джерело;
- оприлюднення твору, написаного третьою особою на замовлення здобувача;
- копіювання письмових робіт інших здобувачів, викладачів, аспірантів; наукових співробітників;
- компіляції частин запозиченого тексту без введення їх у цитати.

Перевірка кваліфікаційної роботи на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної добroчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [5].

5. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Матеріал кваліфікаційної роботи слід надати в такій послідовності:

- титульний аркуш;
- завдання на виконання кваліфікаційної роботи;
- зміст;
- перелік умовних позначень (за необхідності);
- анотація двома мовами;
- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки;
- довідка про унікальність роботи (антiplагіат);
- ілюстративні матеріали (до робти не прошиваються);
- копії публікацій (за необхідності або наявності).

Усі складові кваліфікаційної роботи потребують відповідного оформлення. Оформлення кваліфікаційної роботи здійснюється відповідно до загальних вимог, що висуваються до наукових робіт, згідно з ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення» [6]. Детальні методичні рекомендації до оформлення кваліфікаційної роботи зазначені у «Положенні про кваліфікаційну роботу (проект)», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 31 січня 2022 р. [4].

Роздатковий матеріал оформлюють у вигляді презентації. Кількість слайдів та листів ілюстративного матеріалу (без титульної сторінки) повинна бути до 10-14 шт. Структура слайдів та листів ілюстративного матеріалу наступна: 40% відводиться на перший та другий розділ, 60 % – на третій розділ. На слайди та листи не потрібно виносити матеріал, який є загально відомим і не має особистих здобутків.

Слайди та листи роздавального матеріалу, що відводяться на перший та другий розділ, мають таку структуру:

- лист 1 титульна сторінка;
- лист 2 – мета та завдання дослідження, об'єкт, предмет, практична значимість дослідження;
- лист 3-4 – присвячений результатам теоретичного розділу, якщо в ньому є особисті здобутки автора;
- лист 5-8 – присвячені результатам аналітично-дослідного розділу;
- листи 9-12 – присвячені результатам проектно-рекомендаційного розділу.

6. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

До захисту кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі, які успішно виконали вимоги навчального плану/індивідуального навчального плану

здобувача, у т.ч. програму виробничої (переддипломної) практики та склали заліково-екзаменаційну сесію.

Кваліфікаційна робота подається науковому керівнику для перевірки його змісту та структури у строки, визначені у завданні КР, але не пізніше 15 днів до засідання ЕК.

До початку захисту кваліфікаційних робіт (за 5 днів до захисту) претендент повинен представити до циклової комісії наступні документи:

1. Кваліфікаційну роботу (у твердій палітурці) + ілюстративний матеріал.
2. Відгук наукового керівника (складається науковим керівником).
3. Рецензію з теми дослідження надану або базою практики, або науковцем іншого закладу освіти відповідного професійного профілю.
4. Довідку про перевірку на антиплагіат.

Робота здобувача повинна пройти нормоконтроль на відповідність її оформлення встановленим вимогам.

Захист кваліфікаційної роботи відбувається на відкритому засіданні ЕК.

Атестаційна комісія виявляє підготовленість здобувача до професійної діяльності і приймає рішення про можливість видачі диплома відповідного зразка. Тому при захисті здобувачу важливо не тільки продемонструвати знання теоретичних джерел і сучасного рівня розвитку системи управління персоналом, але і відобразити особистий внесок у вивчення проблеми (для ступінь практичної значимості дослідження та положення, що виносяться на захист), сформулювати конкретні пропозиції і дати оцінку їх економічної ефективності, вказавши джерела формування економічного ефекту.

Здобувачу, який не захистив кваліфікаційну роботу у встановлений термін з поважної причини, підтвердженої документально, може бути продовжено термін навчання до наступного періоду роботи ЕК, але не більше ніж на 1 рік.

Детальні методичні рекомендації до захисту кваліфікаційної роботи та критеріїв їх оцінювання зазначено в «Положенні про кваліфікаційну роботу», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 31 січня 2022 р. [4].

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач демонструє:

1) вміння логічно та аргументовано викладати матеріал, коректно використовувати аналітичні, статистичні, математичні та інші методи наукового дослідження, проводити експерименти;

2) володіння навичками узагальнення та формулювання висновків;

3) вміння працювати з інформаційними джерелами.

Критеріями оцінювання кваліфікаційної роботи є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання змісту і теми роботи в цілому;

- рівень розв'язання сформульованих завдань і досягнення поставленої мети дослідження;

- рівень наукового обґрунтування результатів проведеного дослідження;

- ступінь самостійності проведення дослідження та наявність власних міркувань, узагальнень, висновків, результатів;
- широта та доцільність застосування методичного апарату дослідження;
- науковість стилю викладення;
- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок, а також рівень грамотності викладення матеріалів дослідження;
- правильне оформлення роботи відповідно до державних стандартів.

Кваліфікаційна робота не допускається до захисту, якщо:

- має невідповідності у формулюванні теми, назві організації, за матеріалами якої виконано дослідження;
- не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, отримання затвердженого плану;
- не містить матеріалів дослідження реального сектора економіки / організації за обраною темою і обґрунтованих пропозицій;
- виконана з порушенням затвердженого графіку підготовки кваліфікаційної роботи;
- не має відгуку наукового керівника, зовнішньої рецензії.

За поданням витягу з протоколу засідання випускової циклової комісії здобувач, чию роботу не допущено до захисту, відраховується з Коледжу.

Результати захисту кваліфікаційних робіт оцінюються за 100-баловою шкалою ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», яка відповідно переводиться в шкалу ЄКТС, і регламентуються Положенням про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» [4].

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. [Методичні рекомендації](#) до виконання кваліфікаційної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр / укладачі: Н.В. Лохман, К.С. Хаврова, О.М. Романуха, А.В. Слащева, В.С. Коверза, О.А. Грищук, Л.М., Плужнікова. - Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2021. - 11 с.
2. [Методичні вказівки](#) до написання курсових та кваліфікаційних робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра освітньо-професійної програми «Готельно-ресторання справа» Уклад.: Е.А.Криволапов. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 58 с.
3. [Методичні рекомендації](#) для підготовки, виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Розробники: д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК, д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК, к.т.н., доцент Андрій ЧАГАЙДА, Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2022. – 57 с.
4. [Положення про кваліфікаційну роботу](#) у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».
5. [Положення про дотримання академічної доброчесності](#) педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу.
6. [ДСТУ 8302:2015](#) «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
7. [ДСТУ 3008:2015](#) «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення».

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

ТЕМИ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Неймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного бізнесу
2. Технологія та організація обслуговування в готельному підприємстві
3. Розвиток готельної справи в Харкові
4. Організація діяльності ринку українського фаст фуду
5. Тенденція «крафту» в ресторанному бізнесі Харкова та області
6. Перспективи розвитку сегменту HoReCa
7. Робота ресторанів на автозаправних комплексах України (на прикладі)
8. Технологія та організація обслуговування в готельному підприємстві
9. Роль інновацій у створенні франчайзингової мережі закладів громадського харчування
10. Робота сомельє в ресторанному бізнесі (на прикладі)
11. Крафтові хлібобулочні вироби в закладах харчування в Україні
12. Використання QR-кодів в ресторані
13. Програми лояльності у застосунках ресторану
14. VIP-кейтеринг: особливості та актуальні проблеми розвитку в сучасних умовах
15. Залучення споживачів через акції в закладах ресторанного бізнесу
16. Мотивація персоналу в закладах ресторанного господарства
17. Low cost готелі: зарубіжний досвід
18. Сучасні тенденції у розвитку систем бронювання
19. Модульні ресторани: сучасний стан та перспективи розвитку

Додаток Б

Приклад заяви на затвердження теми кваліфікаційної роботи

Голові ЦК ХТГРС _____
ПІБ

ПІБ здобувача
гр. _____, _____ курс,

спеціальність, спеціалізація, відділення

Заява

Прошу затвердити тему кваліфікаційної роботи:

за материалами

повна юридична назва підприємства/організації/установи

дата

підпись здобувача

Приклад оформлення завдання на виконання кваліфікаційної роботи

Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

студентці групи РОБ-20 Котовій Інні Вікторівні

1. Тема роботи: Роль інновацій у створенні франчайзингової мережі закладів громадського харчування

Тему затверджено наказом директора від 2024 р. № 00

2. Термін подання завершеної роботи на циклову комісію – 2024 р.

3. Графік виконання роботи

Назва етапів виконання або структурних елементів роботи	Дата закінчення

4. Методичні вказівки щодо виконання

В першому розділі необхідно розкрити ...

В другому розділі наводиться

При виконанні роботи необхідно використовувати ...

Завдання видав

Науковий керівник,
кандидат економічних наук, доцент
_____ Т.М. Болотова

«____» _____ 2024 р.

Завдання отримав

Здобувач
_____ I.B. Котова

«____» _____ 2024 р.

Додаток Д
Приклад оформлення титульної сторінки розрахунково-пояснювальної записки
Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Котова Інна Вікторівна

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**РОЛЬ ІННОВАЦІЙ У СТВОРЕННІ ФРАНЧАЙЗИНГОВОЇ МЕРЕЖІ
ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-
ресторанна справа»

Науковий керівник:
Болотова Тетяна Миколаївна,
кандидат економічних наук, доцент

Харків – 2024

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Завідувач циклової комісії,
кандидат технічних наук

К.В. Сєдих

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ
рішенням циклової комісії харчових
технологій та готельно-ресторанної
справи, протокол від 00.00.2024 р. № 0

Гарант освітньої програми,
кандидат економічних наук, доцент

Ю.Г. Бережна

Науковий керівник,
кандидат економічних наук, доцент

Т.М. Болотова

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів
і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач

І.В. Котова

Підсумкова оцінка: _____ (літера / балів)

Секретар екзаменаційної комісії

Н. Л. Аштаєва

Додаток Ж
Приклад оформлення анотації

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота: ____ с., ____ рис., ____ табл., ____ джерел.

Об'єкт дослідження – _____

Предмет дослідження – _____

Підприємство, на прикладі якого виконано роботу – _____

Мета роботи – _____

Методи дослідження – _____

Практична значимість роботи визначається тим, що

Розглянуто

КЛЮЧОВІ СЛОВА

Додаток 3

Приклад оформлення титульної сторінки ілюстративних матеріалів
 Державний торговельно-економічний університет
 ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу
 Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Котова Інна Вікторівна

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ ДО ДОПОВІДІ
НА ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

**РОЛЬ ІННОВАЦІЙ У СТВОРЕННІ ФРАНЧАЙЗИНГОВОЇ
МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
 Галузь знань 24 Сфера обслуговування

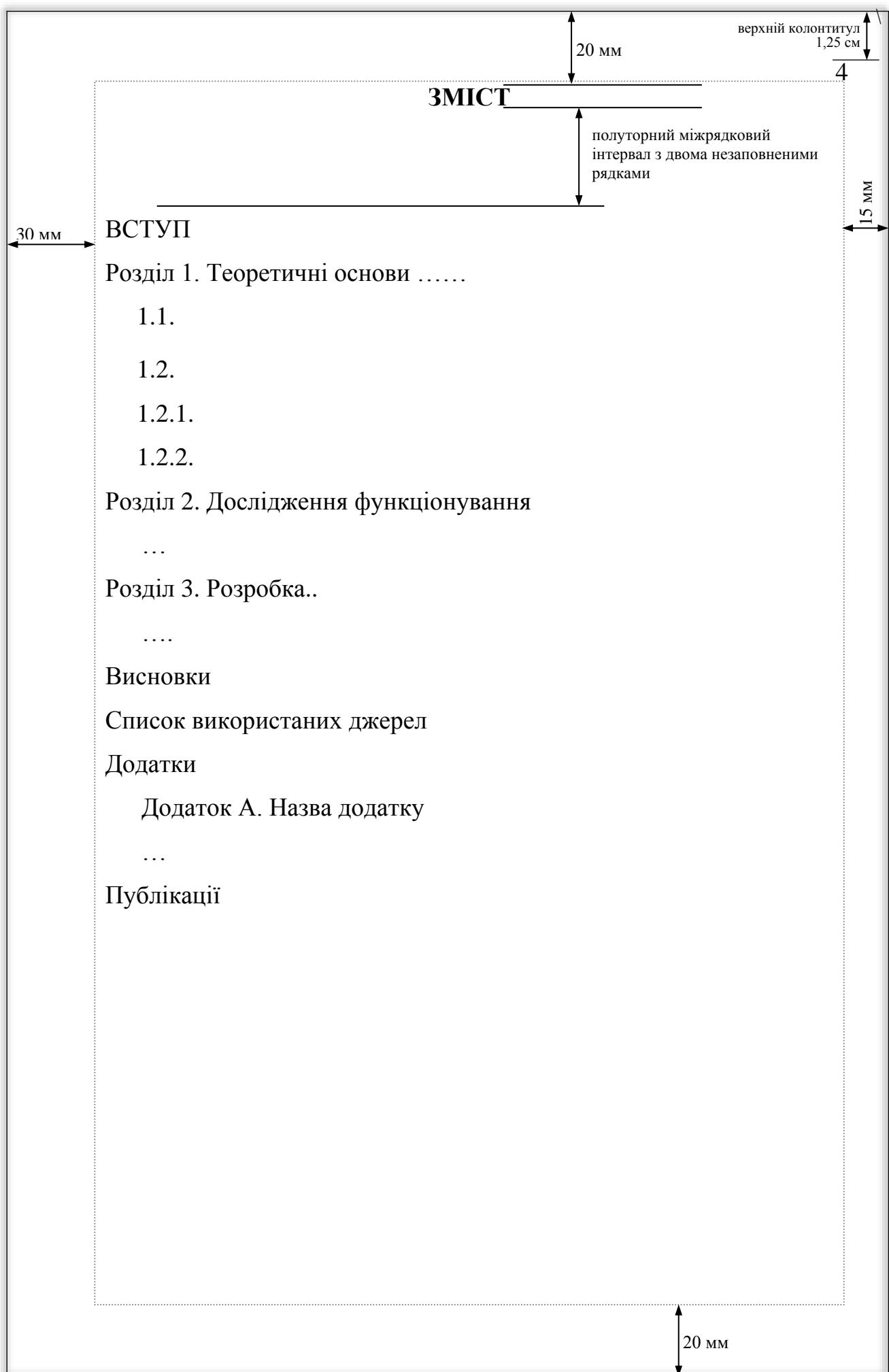
Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
 спеціальність «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Готельно-
 ресторанна справа»

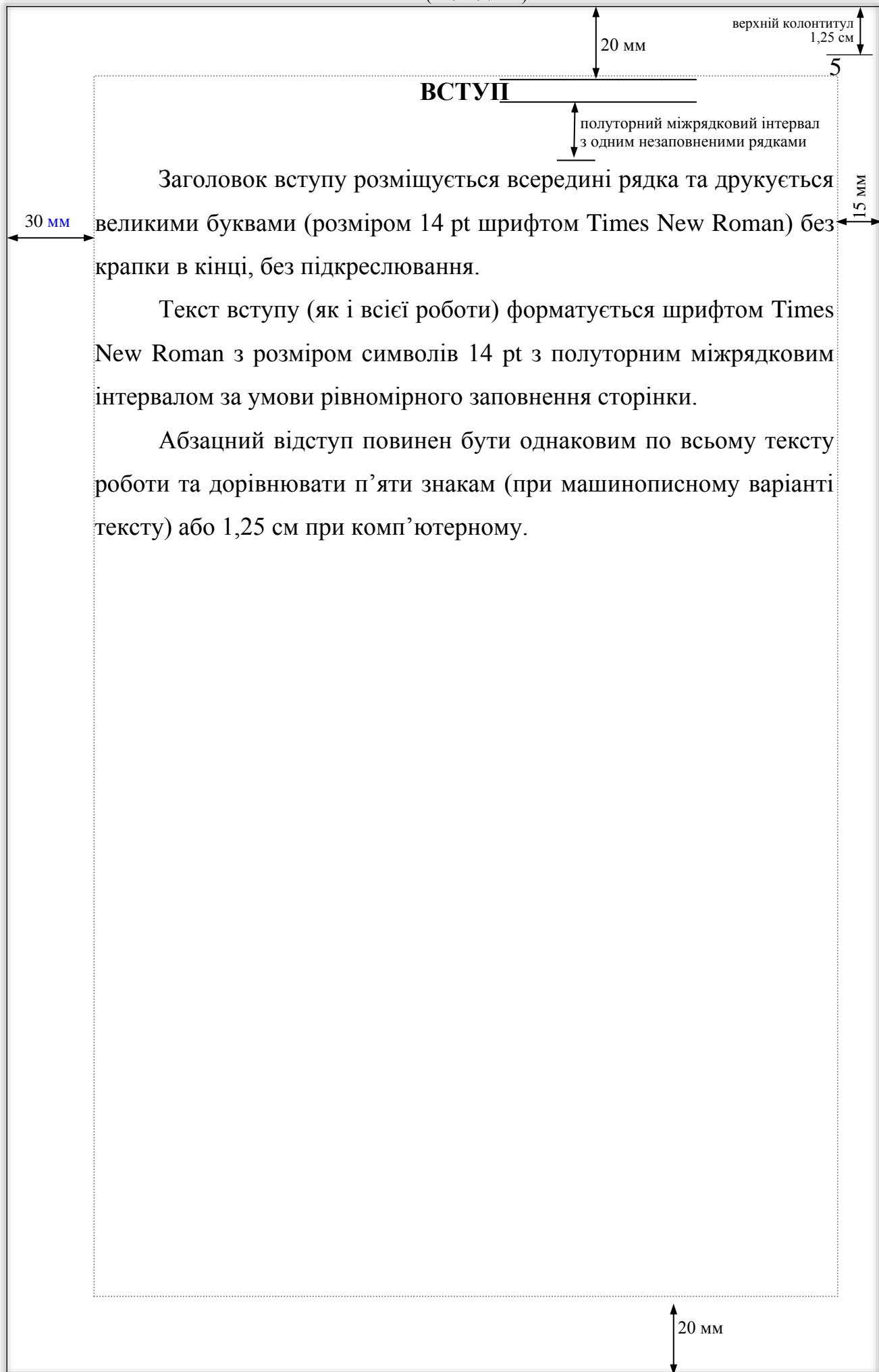
Науковий керівник:
 Болотова Тетяна Миколаївна,
 кандидат економічних наук, доцент

Харків – 2024

Додаток 3

ЗРАЗКИ ОФОРМЛЕННЯ РОЗДІЛІВ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ





РОЗДІЛ 3

ОБГРУНТУВАННЯ НЕОБХІДНОСТІ СТВОРЕННЯ ВІЗУАЛЬНО-ІМІТАЦІЙНОЇ МОДЕЛІ

30 мм

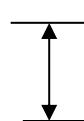
20 мм
верхній колонтитул
1,25 см

7

15 мм

3.1 Побудова концептуальної моделі існуючої системи управління підприємством

полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненими рядками



полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненим рядком

Заголовок розділу розміщується всередині рядка та друкується великими літерами (розміром 14 pt шрифтом Times New Roman) без крапки в кінці, без підкреслювання. Після номера розділу крапку не ставлять.

Основний текст форматується шрифтом Times New Roman з розміром символів 14 pt з полуторним міжрядковим інтервалом за умови рівномірного заповнення сторінки.

Абзацний відступ повинен бути однаковим по всьому тексту роботи та дорівнювати п'яти знакам (при машинописному варіанті тексту) або 1,25 см при комп'ютерному.

Заголовок підрозділу слід починати з абзацного відступу та друкувати рядковими буквами, окрім першої великої, без крапки в кінці і без підкреслювання (розмір шрифту 14 pt, тип шрифту Times New Roman). Після номера підрозділу ставлять крапку.

20 мм

20 мм
верхній колонитул
1,25 см

У межах розділу розміщаються підрозділи (наприклад, підрозділ 2.1). Підрозділи слід розташовувати по тексту, відступаючи два незаповнених рядки від тексту попереднього підрозділу.

30 мм

пологий міжрядковий інтервал
з двома незаповненими рядками

15 мм

2.1. Обґрунтування факторів моделі системи управління

підприємством

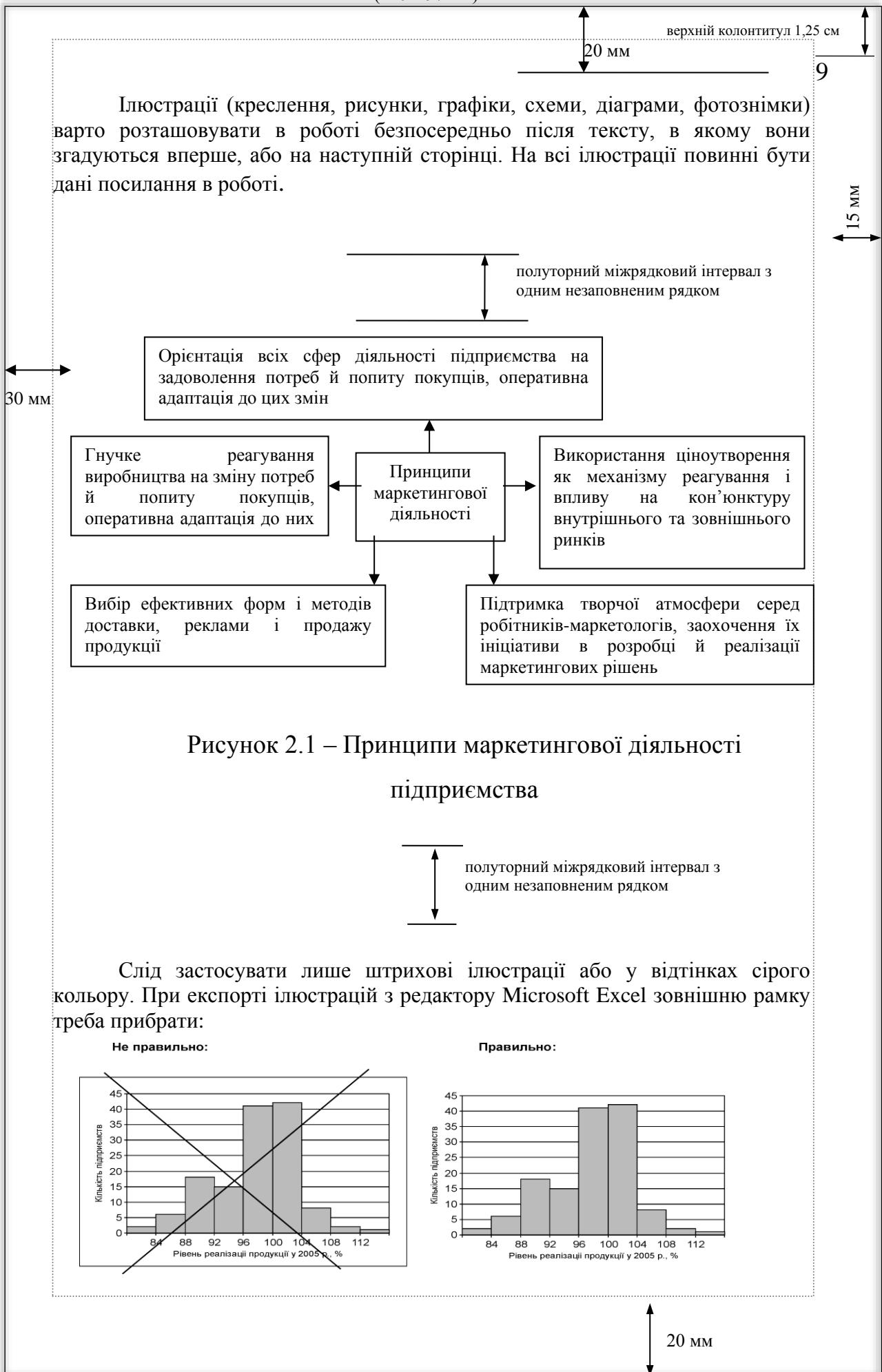
пологий міжрядковий інтервал з
одним незаповненим рядком

Заголовок підрозділу слід починати з абзацного відступу та друкувати рядковими буквами, окрім першої великої, не підкреслюючи (розмір шрифту 14 pt, тип шрифту Times New Roman). Після номера підрозділа ставлять крапку. Текст пункту починається з абзацного відступу, друкується рядковими буквами, окрім першої великої.

20 мм

A4 (210x297 мм)

У межах підрозділу розміщаються пункти (наприклад, пункт 2.1.1).	полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненим рядком	верхній колонтитул 1,25 см
30 мм	15 мм	20 мм
	2.1.1. Обґрунтування вибору моделі системи управління підприємством	
	полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненим рядком	
	Заголовок пункту слід починати з абзацного відступу та друкувати рядковими буквами, окрім першої великої, не підкреслюючи (розмір шрифту 14 pt, тип шрифту Times New Roman). Після номера пункту ставлять крапку. Текст пункту починається з абзацного відступу, друкується рядковими буквами, окрім першої великої.	
	Приклад оформлення таблиці.	
	Таблиця 2.1 – Перелік підприємств – виробників сметани в Україні	
№	Підприємство – виробник	Назва продукту
1	2	3
1	ЗАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв	Сметана «President», 20 % жиру, маса 400 г.
2	ВАТ «Галактон», м. Київ	Сметана «Простоквашино», 20 % жиру, маса 380 г.
3	ВАТ «Вімм – Білль – Данн Україна», м. Вишневе	Сметана «Веселий молочник», 20 % жиру, маса 380 г.
4	ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», Київська обл.	Сметана «Біла лінія», 20 % жиру, маса 380 г.



A4 (210x297 мм)

