

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ОБОВ'ЯЗКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

ОК 28. КВАЛІФІКАЦІЙНА (ДИПЛОМНА) РОБОТА

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Робоча програма основної освітньої компоненти «Кваліфікаційна дипломна робота» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 2024. 13 с.

Розробники:

Паска Марія Зіновіївна, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.вет.н., професор

Гузар Уляна Євгенівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент

Петришин Наталія Зеновійвна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Тесля Ольга Дмитрівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Іжєвська Оріся Петрівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Коркуна Іван Іванович, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.е.н., доцент

Хромова Мар'яна Василівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.вет.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «02» вересня 2024 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

© Паска М.З., 2024

© Гузар У.Є., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

ВСТУП

Державна атестація відповідно до Закону України «Про вищу освіту» – це встановлення відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти вимогам освітньої програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту.

Бакалавр - це освітній ступінь, що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 150 кредитів ЄКТС (Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII (Редакція станом на 25.09.2020).). Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти передбачає здобуття особою теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю (3 Положення про підготовку бакалаврів).

Відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого бакалаврського рівня (Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 4.03.2020 року № 384) <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/i-standart-241-gotelno-restoranna-sprava.-bakalavr-vid-04.03.2020.pdf>, однією з форм атестації здобувачів є кваліфікаційна робота. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Відповідно до Освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка затверджена Вченою Радою Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (від 08.07.2024 р. протокол № 9) та наказом від 08.07.2024 р. № 421-р, на виконання кваліфікаційної (дипломної) роботи передбачено 9 кредитів ЄКТС (270 годин) <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/i-standart-241-gotelno-restoranna-sprava.-bakalavr-vid-04.03.2020.pdf>.

Обов'язковою передумовою виконання кваліфікаційної (дипломної) роботи є проходження практик:

- ОК 6 «Навчально-ознайомча практика» (4 кредити ЄКТС) <https://repository.ldufk.edu.ua/items/a17e158b-6bf5-4f7a-887a-3e77b9964407> ;
- ОК 14 «Навчально-організаційна практика» (4 кредити ЄКТС) <https://repository.ldufk.edu.ua/items/dfc295a7-892e-4d5a-81ac-3020e6bb9459> ;
- ОК 20 «Виробнича практика» (4 кредити ЄКТС) <https://repository.ldufk.edu.ua/items/b6e78c1a-50f1-4f6a-8ce1-b823621e6e76> ;
- ОК 26 «Переддипломна практика» (4 кредити ЄКТС) <https://repository.ldufk.edu.ua/items/a3345521-b65b-4ce3-8898-39a7df07bf19>.

1. Мета і завдання виконання кваліфікаційної роботи

Метою кваліфікаційної роботи здобувачами вищої освіти першого бакалаврського рівня є відображення знань, вмінь та навичок, здобутих протягом періоду навчання, в межах компетенцій відповідно освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», а також здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі або практичні проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-

ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Основні **завдання** кваліфікаційної роботи:

- систематизація, закріплення і розширення теоретичних знань, здобутих у процесі навчання за освітньо-професійною програмою, та їх практичне використання під час вирішення конкретних інженерних, наукових, економіко-соціальних і виробничих питань у певній галузі професійної діяльності;
- розвиток навичок самостійної роботи, оволодіння заходами направлених на удосконалення технологічних операцій або технологічної схеми в цілому, економії сировинних і матеріальних ресурсів;
- використання сучасних інформаційних технологій у процесі розв'язання задач, які передбачені завданням на виконання кваліфікаційної роботи;
- визначення відповідності рівня підготовки випускника вимогам освітньо-професійної програми, його готовності та спроможності до самостійної роботи в умовах ринкової економіки, сучасного виробництва, прогресу науки, техніки та культури.

Виконання кваліфікаційної роботи забезпечить набуття здобувачами наступних **компетентностей**:

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Програмні результати:

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Кваліфікаційні роботи обов'язково перевіряються на плагіат. Перевірка робіт може здійснюватися на основі внутрішньої бази документів університету, а також відкритих інтернет-ресурсів. Перевірку кваліфікаційної роботи на унікальність здійснюють до попереднього захисту.

2. Тематика кваліфікаційних робіт

До виконання кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі, які не мають заборгованостей з дисциплін і успішно пройшли переддипломну практику із захистом звіту. Під час підготовки та виконання кваліфікаційної роботи здобувач зобов'язаний:

- у визначений термін затвердити тему і завдання на кваліфікаційну роботу;
- дотримуватися затвердженого календарного плану виконання кваліфікаційної роботи;
- вчасно надавати розділи кваліфікаційної роботи на перевірку керівнику згідно з календарним планом;
- дотримуватися принципів академічної доброчесності;
- вчасно подати готову кваліфікаційну роботу на кафедру.

Кваліфікаційні роботи виконуються за тематикою, запропонованою групою забезпечення освітньої програми та затвердженою рішенням випускової кафедри.

Зміст, мета та завдання кваліфікаційної роботи визначаються її темою.

Назва теми кваліфікаційної роботи має бути актуальною, чіткою, лаконічною і в той же час найбільш повно відображати сутність та зміст питань, що розглядаються. Тема кваліфікаційної роботи має бути сформульована щонайбільше із 11 слів.

Після погодження теми з керівником, здобувач повинен написати заяву на ім'я завідувача кафедри готельно-ресторанного бізнесу на затвердження, потім передати заяву завідувачу кафедри або секретарю екзаменаційної комісії. Якщо завідувач кафедри затверджує подану тему кваліфікаційної роботи, вона вноситься до наказу на затвердження тем.

Надалі в усіх документах, які супроводжують кваліфікаційну роботу (завдання, рецензія тощо) і титульному аркуші роботи формулювання теми має бути ідентичне з наказом. Тему, яка затверджена в наказі ректора університету, змінити не можна.

3. Структура та вимоги до кваліфікаційної роботи

Обсяг кваліфікаційної роботи повинен становити приблизно 40...50 сторінок комп'ютерного тексту (без додатків). Структура роботи (в такій самій послідовності складають та зшивають готову кваліфікаційну роботу):

- титульна сторінка;
- завдання;
- анотація;
- зміст;
- перелік умовних скорочень (у разі потреби);
- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- список використаної літератури та інтернет-ресурсів;
- додатки (у разі потреби).

В зміст кваліфікаційної роботи входять такі розділи:

- Вступ з обґрунтуванням актуальності теми, чітке визначення об'єкту, мети, завдань та методів дослідження;
- Огляд літератури за темою роботи;
- Аналітично-прикладний розділ за результатами власного дослідження;
- Охорона праці та безпека життєдіяльності або управління якістю, впровадження НАССР;
- Висновки по роботі, пропозиції щодо впровадження її результатів у практику.

Титульну сторінку оформлюють в друкованому вигляді за шаблоном.

Завдання на кваліфікаційну роботу. Після затвердження теми кваліфікаційної роботи здобувач разом з керівником складають план роботи, який оформлюють у вигляді завдання. У завдання записують основні пункти плану роботи, дату виконання кожного розділу та етапу кваліфікаційної роботи. Завдання складають у двох примірниках. Обидва примірники завдання підписують здобувач, керівник роботи та затверджує завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу. Один примірник отримує здобувач, другий - лишається на кафедрі. Під час написання кваліфікаційної роботи керівник засвідчує своїм підписом виконані етапи роботи в обох примірниках завдання. Завдання є двостороннім документом.

Анотація. Коротку інформацію по суті роботи оформлюють у вигляді анотації

(до 100 слів) та ключових слів (до 6) українською та англійською мовами.

Зміст кваліфікаційної роботи розробляє здобувач і погоджує з керівником. Заголовки змісту (без підрозділів і пунктів) та додатки зазначають у завданні на кваліфікаційну роботу. У кваліфікаційній роботі рекомендується виокремити розділи, підрозділи, пункти та підпункти.

Перелік умовних скорочень складають у разі повторення специфічної термінології та маловідомих скорочень у роботі більше трьох разів. Перелік оформлюють у вигляді двох колонок: ліва колонка - скорочення за абеткою, права колонка - розшифрування скорочень.

Наприклад:

ЗРГ	заклад ресторанного господарства
СПП	спеціалізовані програмні продукти
1 BDRM	апартаменти з однією спальнею
SSV	side sea view боковий вид на море
UAI	ultra all inclusive розширений варіант «All Inclusive»

Якщо спеціальні терміни повторюються в тексті менше трьох разів, їхній перелік не складають, а розшифровують у тексті одразу після першого згадування.

Вступ. У вступі обґрунтовується актуальність обраної теми, ступінь її розроблення, невирішені питання, мета кваліфікаційної роботи та її завдання, об'єкт (процес чи явище, що породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення) та предмет (це те, що знаходиться в межах об'єкта, становить науковий або практичний інтерес), методи. Рекомендований обсяг вступу - не більше 2-х сторінок. У вступі потрібно виділити та описати такі питання:

■ **актуальність теми** (постановка проблеми, значення проведених досліджень для підприємств готельного та ресторанного бізнесу);

■ **об'єкт і предмет дослідження.** Об'єктом дослідження називають те, на що спрямована пізнавальна діяльність дослідника, це процес або явище, яке породжує проблемну ситуацію і на що спрямований процес пізнання. Предметом дослідження є те, що розташоване в межах об'єкту, дістає пояснення в цьому об'єкті, конкретна складова об'єкту. Предмет дослідження визначає назву роботи.

Наприклад, об'єкт дослідження - процес обслуговування гостей в готельному підприємстві; предмет дослідження - технічне забезпечення надання додаткових послуг. Або, об'єкт дослідження - технологія дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства; предмет дослідження – ефективність використання лікарських рослин, страви з використанням лікарських рослин.

■ **мета і завдання дослідження (роботи).** Метою дослідження є те, до чого прагне дослідник у своїй кваліфікаційній роботі, тобто кінцевий результат роботи. Мета дослідження (роботи) може збігатися з назвою теми. Формулювання мети зазвичай починають з преамбули: «розробити...», «встановити...», «обґрунтувати...», «виявити...», «вдосконалити...» тощо. З формулювання мети має бути зрозуміло: що досліджується; для чого досліджується; яким способом досягаються результати. Наприклад, мета дослідження - покращення якості обслуговування завдяки вдосконаленню автоматизованих систем управління готельним підприємством.

Завдання досліджень (роботи) - це основні етапи, які потрібно пройти для досягнення поставленої мети. Кожний етап зазвичай представляють як окреме завдання. Наприклад, завдання дослідження:

- обґрунтування теоретико-методичних положень і розробка науково-практичних рекомендацій щодо розробки сучасних технологій харчових виробництв;
- розробка теоретичних положень та методичних рекомендацій щодо виготовлення технологічних карт і технологічних схем;
- узагальнення теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо змісту і теми кваліфікаційної роботи.

Для досягнення мети формуються послідовність відносно самостійних завдань, кожне з яких стосується конкретного аспекту наукової теми і підпорядковані меті. Зазвичай завдання відповідають плану кваліфікаційної роботи та даються переліком: *проаналізувати..., розробити..., узагальнити..., виявити..., обґрунтувати..., довести..., показати..., описати..., встановити..., вияснити..., визначити...* тощо.

■ **методи досліджень** - сукупність застосованих у кваліфікаційній роботі концептуальних підходів, методів і методик. Як правило, вони не просто перераховані, а пов'язані з вирішенням відповідних поставлених завдань дослідження.

■ **апробація результатів досліджень** (участь в наукових конференціях; опубліковані тези доповідей, статті, патенти; акти виробничих випробувань або впровадження результатів досліджень в готельних підприємствах або закладах ресторанного господарства; акти впровадження результатів досліджень в навчальний процес кафедри готельно-ресторанного бізнесу тощо).

■ **елементи наукової новизни** – коротко викладаються положення (рішення), запропоновані автором особисто, що розширюють або доповнюють відомі теоретичні чи практичні положення, вносять у них нові елементи (*удосконалено...*) та/або конкретизують, уточнюють відомі положення, поширюють відомий метод на новий клас об'єктів або явищ (*набуло подальшого розвитку...*).

■ **практичне значення отриманих результатів** – висвітлюють результати практичного застосування отриманих результатів або рекомендацій щодо їх використання. Необхідно коротко повідомити про впровадження результатів досліджень, назвавши організації, в яких здійснена реалізація, форми реалізації і реквізити відповідних документів. Впровадження потрібно оформити актом або довідкою.

Основна частина. Основну частину кваліфікаційної роботи рекомендується представити у вигляді трьох розділів:

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ (інформаційно-аналітичний)

РОЗДІЛ 2. Згідно теми кваліфікаційної роботи (аналітично-прикладний)

РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЖД або УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ, впровадження НАССР.

Кваліфікаційна робота повинна вміщувати три розділи, а кожен розділ – 3–4 підрозділи. Зміст та наповнення розділів і підрозділів визначається випусковою кафедрою залежно від специфіки спеціальності та освітньо-професійної програми, за якою навчаються здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, та обраної здобувачем теми кваліфікаційної роботи. Обсяг кожного підрозділу повинен містити 8–10 сторінок друкованого тексту.

Наведені назви розділів вказують на роботу, яку треба виконати та

інформаційне наповнення розділів.

Конкретні формулювання назв кожного розділу залежать від напряму досліджень в кваліфікаційній роботі та погоджуються здобувачем з керівником під час складання завдання на кваліфікаційну роботу. Кожний розділ починають з нової сторінки. Обсяг основної частини становить приблизно 30...40 сторінок.

В першому розділі розкривається теоретична база обраної проблеми, в ній надається огляд літературних джерел, нових розробок, опублікованих статистичних даних з посиланням на джерела, іншої інформації, пов'язаної з темою. 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 обґрунтовуються власні погляди на проблему, подається аналіз чинних законів, постанов, указів та інших офіційно-розпорядчих документів, нормативної і довідкової бази за досліджуваною проблемою.

В другому розділі потрібно провести аналіз сервісно-виробничого процесу досліджуваного підприємства сфери гостинності (готельне підприємство, заклад ресторанного господарства). Забезпечити логічну послідовність дослідження, вміти використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій. Розкрити сутність, теоретичне та практичне значення результатів роботи згідно теми кваліфікаційної роботи; спрямованість роботи на розроблення реальних практичних рекомендацій, їх актуальність та обґрунтованість.

В третьому розділі для досягнення поставлених цілей необхідно виконати такі завдання: дослідити правову базу регулювання охорони праці на підприємствах, в установах та організаціях готельно-ресторанного бізнесу; представити комплекс заходів, які здійснює досліджуваний заклад, для забезпечення безпеки праці та гарантування безпеки надання послуг харчування та/або розміщення споживачів; проаналізувати можливі напрями розвитку охорони праці та безпеки життєдіяльності в сучасних реаліях для сфери гостинності.

Розглядаючи питання управління якості продукції - дослідити сутність і системний підхід до управління якістю продукції; застосування сертифікації продукції в умовах ринкових відносин; етапи впровадження НАССР; розглянути показники якості сировини, напівфабрикатів, страв тощо, згідно теми кваліфікаційної роботи.

Загальні рекомендації до написання основної частини кваліфікаційної роботи:

- ❖ під час написання роботи потрібно постійно перевіряти, чи відповідає виконана частина роботи раніше сформульованим меті та завданням дослідження;
- ❖ в роботі мають переважати власні думки та судження щодо представленої інформації; запозичені ідеї та думки повинні мати посилання на джерело;
- ❖ інформацію потрібно подавати не тільки текстом, але й структурувати у вигляді таблиць, схем, інфографіки;
- ❖ пропозиції щодо удосконалення певних напрямів роботи досліджуваного підприємства повинні бути обґрунтовані та реалістичні, відповідати дійсним потребам закладу, чітко сформульовані та мати докладне описання способів реалізації; ефективність проведених заходів треба підтвердити розрахунками (у разі можливості) або довести логічними судженнями, описавши, зокрема, можливе соціальне

значення;

- ❖ під час написання кваліфікаційної роботи треба дотримуватися норм української мови, уникати кальки, лексичних, стилістичних, граматичних і пунктуаційних помилок.

Висновки та пропозиції. Повинні відповідати завданням кваліфікаційної роботи і відповідно до зазначених у вступі завдань досліджень, потрібно коротко сформулювати ступінь досягнення поставленої мети роботи. Висновки можна сформулювати як відповіді на запитання щодо кожного завдання: «чи виконане поставлене завдання, якою мірою виконане, які виникали труднощі під час виконання, якими способами були подолані труднощі, чого вдалося досягнути?».

Важливо, щоб усі думки, наведені у висновках, були присутні у тексті основної частини. Інакше кажучи, висновки повинні бути не продовженням розділів роботи, а узагальнювати завершені думки та судження, які наведені в основній частині.

Після висновків необхідно надати пропозиції щодо можливих подальших досліджень з обраного напрямку відповідно до теми.

Кожний висновок нумерується та викладається у вигляді коротких тез чітко, зрозуміло, змістовно. Кількість висновків залежить від переліку питань, які викладені у роботі.

Рекомендації (пропозиції) повинні мати конкретний, практичний характер і бути повністю підтверджені результатами виконаної роботи. Рекомендації та можливості їх впровадження у практику повинні бути підтверджені висновком організації, підприємства та ін., за матеріалами яких виконувалась робота.

Власні пропозиції щодо вирішення проблемних питань відповідного об'єкта дослідження повинні корелюватися з висновками. Висновки та пропозиції зазвичай займають 1-2 сторінки.

Список використаної літератури та інтернет ресурсів - частина кваліфікаційної роботи, яка містить інформацію про джерела літератури, використані під час написання кваліфікаційної роботи, відображає вміння здобувача вищої освіти ідентифікувати валідні, надійні та актуальні джерела інформації. Кожне включене у такий список джерело повинне мати відображення в тексті кваліфікаційної роботи, бути використане для її написання. Кількість використаних джерел у кваліфікаційній роботі бакалавра орієнтовно 25...40. Джерела можна розташувати за алфавітом, згрупувати за видом джерела, а також в порядку посилання в тексті роботи. Під час аналізу літературних джерел перевагу надають науковим працям, монографіям, довідковій літературі, офіційним сайтам готельних підприємств і закладів ресторанного господарства, офіційним сайтам Державних органів, спеціалізованим (зокрема електронним) періодичним виданням.

Не рекомендується включати до переліку джерел навчальні посібники та підручники, за винятком тих, які містять в додатках корисну довідкову інформацію. Оперативну інформацію рекомендується брати з періодичних видань та інших джерел, які опубліковані не раніше 5 років від моменту написання кваліфікаційної роботи. Оформлення списку використаних джерел здійснюється відповідно до ДСТУ 8302:2015.

Додатки є продовженням текстової частини кваліфікаційної роботи та доповнюють її допоміжним матеріалом. В додатки можна виносити великі таблиці, схеми, фотографії документів, власні наукові публікації за темою роботи, акти випробувань і впровадженень результатів роботи тощо. Додатки розміщують в кінці роботи після списку використаної літератури. Кожний додаток починають з нової

сторінки, у правій частині сторінки пишуть слово Додаток та літеру українського алфавіту, крім Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ї. Наприклад, Додаток А, Додаток Б і т.п. В наступному рядку пишуть назву додатку. На кожний додаток має бути відповідне посилання в тексті кваліфікаційної роботи.

Слайди презентації. На слайдах презентації (загальна кількість 8-10 слайдів) розміщують графіки, гістограми, блок-схеми, діаграми, формули, таблиці, моделі, фотографії тощо. Кожен слайд має характеризувати результати бакалаврської роботи.

4. Порядок захисту кваліфікаційної роботи

Виконання етапів кваліфікаційної роботи та її захист відбувається відповідно до затвердженого на кафедрі календарного плану.

Попередній захист кваліфікаційної роботи. Здобувач надає для попереднього захисту повністю оформлену (але не зброшуровану) кваліфікаційну роботу з виправленими зауваженнями керівника.

Попередній захист відбувається у комісії з трьох викладачів кафедри готельно-ресторанного бізнесу. Здобувач зобов'язаний з'явитися на попередній захист згідно із затвердженням графіком.

Після попереднього захисту здобувачу надається час для виправлення роботи відповідно до зроблених комісією зауважень. Усі виправлення треба виконувати за погодженням з керівником роботи.

Подання готової кваліфікаційної роботи на кафедру. Після виправлення зауважень комісії з попереднього захисту та з дозволу керівника здобувач зброшуровує роботу в тверду палітурку, підписує у керівника, завідувача кафедри готельно-ресторанного бізнесу, отримує відгук керівника, рецензію на кваліфікаційну роботу, протокол експертизи кваліфікаційної роботи на наявність академічного плагіату та передає роботу секретарю екзаменаційної комісії.

Отримання рецензії на кваліфікаційну роботу. Рецензентом кваліфікаційної роботи може бути фахівець певного напрямку (згідно з темою роботи), який не є працівником університету (зовнішня рецензія).

Здобувач ознайомлюється з готовою рецензією та передає її секретарю екзаменаційної комісії.

Захист кваліфікаційної роботи. Захист відбувається на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за участю голови та членів комісії.

На захист здобувач готує доповідь, презентацію та роздатковий матеріал, погоджені з керівником роботи. Кількість примірників роздаткового матеріалу відповідає складу екзаменаційної комісії.

Тривалість доповіді має бути не довше 5...7 хв, протягом яких треба висвітлити такі питання: актуальність дослідження, мету та завдання дослідження, основні результати досліджень, основні висновки.

У доповіді доцільно надати відповіді на зауваження рецензента.

Після доповіді здобувач зобов'язаний надати відповіді на запитання голови та членів екзаменаційної комісії, а також присутніх на захисті.

За результатами захисту екзаменаційна комісія атестує здобувача з оцінкою, яку виставляють за національною шкалою та шкалою ECTS:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Рейтингові бали за шкалою ВНЗ	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Означення
90 - 100	A	5	Відмінно (відмінне виконання з незначними помилками)
82 - 89	B	4	Добре (вище середніх стандартів, але з деякими помилками)
74 - 81	C		Добре (в цілому змістовна робота із значними помилками)
64 - 73	D	3	Задовільно (чітко, але зі значними помилками)
60 - 63	E		Задовільно (виконання відповідає мінімальним критеріям)
менше 60	FX	2	Незадовільно

5. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Під час написання та захисту кваліфікаційної роботи здобувачі повинні дотримуватися Кодексу академічної етики та Положення про забезпечення академічної доброчесності у Львівському державному університеті фізичної культури імені І.Боберського:

- самостійно виконувати текстову частину кваліфікаційної роботи;
- обов'язково вказувати посилання на джерела інформації, якщо з них були запозичені ідеї, розробки, твердження або відомості;
- дотримуватися норм законодавства про авторське право й суміжні права;
- надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Не можна допускати таких порушень академічної доброчесності:

- 1) академічного плагіату - оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів (оприлюднених творів мистецтва) інших авторів без зазначення авторства;
- 2) самоплагіату - оприлюднення (частково або повністю) власних раніше опублікованих наукових результатів як нових наукових результатів;
- 3) фабрикації - вигадкування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі або наукових дослідженнях;
- 4) фальсифікації - свідомо зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються освітнього процесу чи наукових досліджень;
- 5) обману - надання завідомо неправдивої інформації щодо власної освітньої

(наукової, творчої) діяльності.

Здобувачам потрібно провести експертизу кваліфікаційної роботи згідно Розпорядження №6 ЛДУФК ім.І.Боберського «Про перевірку на наявність академічного плагіату кваліфікаційних робіт» і отримати протокол з перевірки на текстові запозичення.

За порушення принципів і правил академічної доброчесності під час виконання кваліфікаційної роботи здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності, як повторне виконання кваліфікаційної роботи та скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти і присвоєння відповідної кваліфікації.

6. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення освітньої компоненти ОК 28 «Кваліфікаційна (дипломна) робота» відноситься:

- Робоча програма освітньої компоненти
<https://repository.ldufk.edu.ua/home>
- Силабус <https://repository.ldufk.edu.ua/home>
- Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи
<https://repository.ldufk.edu.ua/home>

7. Рекомендована література

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18.11.2003. – №324/95-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua/zakon.

2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1994 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua/zakon.

3. ДСТУ 4268- 2003 Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення /- Київ, Держспоживстандарт України, 2004.

4. ДСТУ ІО 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.

5. ДСТУ 3008-95. Документація. Звіт у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення.

6. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37.

7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг // Наказ Держспоживстандарту України від 27.01.1999 № 37.

8. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: 2007.

9. Готельна справа: Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. - К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. - 300 с.

10. Гузар У.Є. Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма навчальної дисципліни підготовки магістрів галузь знань 24 „Сфера обслуговування” спеціальність, 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 25 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26959>.

11. Іжевська О.П., Паска М.З. Крафтові технології : робоча програма навчальної дисципліни, галузь знань 24 „Сфера обслуговування”, напрям підготовки 241 „Готельно-ресторанна справа”, факультет туризму / розроб. Іжевська О. П., Паска М. З. - Львів, 2021. - 12 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27920>.

12. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: КНТЕУ, 2005.

13. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

14. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра, 2005.- 520с.

15. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. – К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. – 348 с.

16. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584с.

17. Паска М. З. Методичні вказівки для проходження практики здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 "Готельно- ресторанна справа" / Паска М. З. - Львів, 2020. - 32 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23922>

18. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.

19. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005.

20. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута) / ред. кол.: Уляна Гузар, Марія Паска, Орислава Коркуна, Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.