

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**СИЛАБУС**

обов'язкової освітньої компоненти

**ОК 28 «Кваліфікаційна (дипломна) робота»**

на 2024-2025 навчальний рік

|                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| Курс та семестр вивчення         | IV курс VIII семестр             |
| Освітня програма / спеціалізація | «Готельно-ресторанна справа»     |
| Спеціальність                    | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Галузь знань                     | 24 «Сфера обслуговування»        |
| Ступінь вищої освіти             | бакалавр                         |
| Форма навчання                   | денна, заочна                    |

ПІБ НПП, відповідальний за курс  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Гузар Уляна Євгенівна**  
канд., екон., наук, доцент  
доцент кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу

|                           |                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контактний телефон        | +38-067-67-01-660                                                                                                                                                           |
| Електронна адреса         | <a href="mailto:ulyna1@ukr.net">ulyna1@ukr.net</a>                                                                                                                          |
| Розклад навчальних занять | <a href="https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad">https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad</a> |

**Опис обов'язкової освітньої компоненти**

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мета</b>                                       | <b>Метою</b> 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. |
| <b>Тривалість</b>                                 | VIII семестр: 9 кредитів ЄКТС/270 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Підсумковий контроль – публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана освітня компонента, програмні результати навчання**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>                                                                                                                                                                                                                          |
| - здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ФК 3.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.                                                                                                                                           |
| <b>ФК 6.</b> Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.                                                          |
| <b>Програмні результати навчання</b>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>РН 4.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.                                                                                                                                                                                    |
| <b>РН 12.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.                                                                                                                                                                   |

**Організація процесу виконання 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, рецензії тощо) і титульному аркуші роботи формулювання теми має бути ідентичне з наказом. Тему, яка затверджена в наказі ректора університету, змінити не можна.

**Інформаційні джерела**

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](http://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](http://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 проектами 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, Оріслава Коркуна, Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.

### Політика оцінювання та академічної доброчесності

**Політика оцінювання.** Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

- Робочої програми кваліфікаційної роботи – <https://repository.ldufk.edu.ua/home>
- Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи – <https://repository.ldufk.edu.ua/home>

**Політика щодо академічної доброчесності:** недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється 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>.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

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