

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт

(для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа (освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа», галузь знань 24 – Сфера обслуговування))

Харків
ХНУМГ ім. О.М. Бекетова

2022

Методичні рекомендації для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт (для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа (освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа», галузь знань 24 – Сфера обслуговування)) / Харків. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. : Л. В. Оболенцева, А. С. Соколенко, І. В. Сегеда. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 59 с.

Укладачі: д-р екон. наук, проф. Л. В. Оболенцева,
канд. екон. наук, доц. А. С. Соколенко,
канд. екон. наук, доц. І. В. Сегеда

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 17 від 1 липня 2022 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ.....	6
1.1 Призначення наукового керівника та вибір теми дослідження.....	6
1.2 Узгодження завдання кваліфікаційної роботи	8
1.3 Структура кваліфікаційної роботи.....	8
1.4 Проведення досліджень, збір і оброблення даних.....	9
1.5 Апробація результатів досліджень.....	10
1.6 Оформлення роботи та перевірка роботи на унікальність.....	10
1.7 Вимоги до наочних матеріалів (презентації) кваліфікаційної роботи.....	11
1.8 Попередній захист кваліфікаційної роботи на випусковій кафедрі.....	11
1.9 Рецензування кваліфікаційної роботи	12
1.10 Захист кваліфікаційної роботи магістра на засіданні екзаменаційної комісії.....	13
1.11 Результати захисту.....	14
2 ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА ЗМІСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ.....	17
3 НОРМОКОНТРОЛЬ. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ.....	24
3.1 Загальні вимоги до оформлення тексту.....	24
3.2 Вимоги до нумерації сторінок роботи, до номера розділів, підрозділів.....	26
3.3 Вимоги до оформлення цитування	26
3.4 Вимоги до оформлення ілюстрацій, таблиць, формул.....	27
3.5 Вимоги до оформлення списку використаних джерел.....	30
3.6 Вимоги до оформлення додатків.....	31
3.7 Вимоги до мови і стилю написання роботи	32
ДОДАТОК А Орієнтовна тематика кваліфікаційних робіт.....	33
ДОДАТОК Б Титульний аркуш кваліфікаційної роботи	37
ДОДАТОК В Завдання до кваліфікаційної роботи магістра.....	39
ДОДАТОК Г Приклад оформлення змісту кваліфікаційної роботи.....	41
ДОДАТОК Д Приклад оформлення вступу кваліфікаційної роботи	42
ДОДАТОК Е Приклад оформлення тексту й таблиці.....	43
ДОДАТОК Ж Приклад оформлення рисунка і форму.....	45
ДОДАТОК И Приклад оформлення висновків.....	46
ДОДАТОК К Приклад оформлення списку використаних джерел.....	47
ДОДАТОК Л Приклад оформлення додатків.....	48
ДОДАТОК М Приклад оформлення додатка з публікаціями	49
ДОДАТОК Н Приклад оформлення наочних матеріалів.....	50
ДОДАТОК П Приклад оформлення супровідних документів до роботи.	53

ВСТУП

Відповідно до Стандарту вищої освіти України, другий (магістерський) рівень, галузь знань 24 – Сфера обслуговування, спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа (затверджено і введено в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26), атестації здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Мета методичних рекомендацій – висвітлити теоретичні основи і практичні рекомендації щодо методики, технології та організації написання кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота магістра є самостійною та логічно завершеною роботою, пов'язаною з вирішенням того виду (видів) діяльності, до якої готується магістр (науково-дослідницької, організаційно-управлінської тощо). Робота повинна забезпечувати необхідну сукупність методологічних уявлень та методичних навичок у галузі професійної діяльності. Кваліфікаційна робота покликана розкрити науковий потенціал магістра, показати його здібності в організації та проведенні самостійного дослідження, в використанні сучасних методів та підходів при вирішенні проблем у досліджуваній галузі готельно-ресторанного господарства, в виявленні результатів проведених досліджень, їх аргументації та розроблення обґрунтованих рекомендацій та пропозицій. Виконання зазначеної роботи має свідчити, що її автор здатний належним чином вести науковий пошук, розпізнавати професійні проблеми, знати загальні методи та прийоми їх вирішення.

При виконанні магістерської роботи магістри повинні показати свою здатність та вміння, спираючись на отримані поглиблені знання, уміння та сформовані загальні та професійні компетенції, самостійно вирішувати на

сучасному рівні завдання своєї професійної діяльності, професійно викладати спеціальну інформацію, науково аргументувати та захищати свою точку зору, знати зміст професійної літератури у галузі дослідження, у тому числі зарубіжну інформацію на тему роботи, оцінювати ступінь достовірності фактів, гіпотез, висновків.

Написання магістерської кваліфікаційної роботи передбачає:

– систематизацію, закріплення та розширення теоретичних та практичних знань за напрямом підготовки, їх застосування при вирішенні конкретних науково-дослідних завдань;

– розвиток навичок ведення самостійної роботи та оволодіння методичним дослідженням при вирішенні наукових проблем та питань;

Основні завдання, які стоять перед здобувачем:

– формулювати та вирішувати завдання, що виникають у ході науково-дослідної діяльності та потребують поглиблених професійних знань;

– вибирати необхідні методи дослідження, модифікувати існуючі та розробляти нові методи виходячи із завдань конкретного дослідження;

– узагальнювати, систематизувати та теоретично осмислювати емпіричний матеріал;

– обробляти отримані результати, аналізувати та осмислювати їх з урахуванням наявних літературних даних;

– вести бібліографічну роботу із залученням сучасних інформаційних технологій;

– володіти іноземними мовами тією мірою, яка необхідна для самостійної роботи над нормативними джерелами та науковою літературою;

– подати підсумки проведеного дослідження у вигляді письмової роботи, оформленої відповідно до наявних вимог, із залученням сучасних засобів редагування та друку.

1 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Процес виконання кваліфікаційної роботи включає наступні етапи:

- призначення наукового керівника та вибір теми дослідження;
- вивчення вимог, що пред'являються до кваліфікаційної роботи;
- узгодження з науковим керівником плану кваліфікаційної роботи (узгодження завдання);
- вивчення літератури з проблеми, визначення цілей, завдань та методів дослідження;
- написання роботи;
- попередній захист роботи;
- рецензування роботи;
- публічний захист та оцінювання роботи.

1.1 Призначення наукового керівника та вибір теми дослідження

Для керівництва процесом підготовки кваліфікаційної роботи магістру призначається науковий керівник серед професорсько-викладацького кафебри туризму і готельного господарства, який має науковий ступень та вчене звання і здійснює наукові дослідження у напрямі, що пов'язаний із пропонованою темою кваліфікаційної роботи. Можливу тему обговорюють зі студентом напередодні переддипломної практики.

Науковий керівник кваліфікаційної роботи:

- надає допомогу магістру у виборі теми кваліфікаційної роботи;
- разом з магістром складає завдання;
- надає допомогу у розробці індивідуального графіка роботи на період виконання кваліфікаційної роботи;
- допомагає у складанні плану, підборі списку літературних джерел та інформації, необхідної для виконання кваліфікаційної роботи;

- перевіряє виконання роботи та її частин відповідно до плану-графіку;
- перевіряє оригінальність тексту роботи для забезпечення здобувачем вищої освіти правил академічної доброчесності;
- надає письмовий відгук на кваліфікаційну роботу з рекомендацією її до захисту або з відхиленням від захисту.

Магістерська робота має виконуватись здобувачами самостійно, творчо, з урахуванням можливостей реалізації окремих частин магістерської роботи на практиці. Керівники дають рекомендації, що і як виконувати, а приймає остаточне рішення та відповідає за зроблене автор кваліфікаційної роботи. Кожне ухвалене рішення має бути ретельно продумане.

Тематика кваліфікаційних робіт затверджується на засіданні кафедри туризму і готельного господарства з урахуванням актуальних проблем готельно-ресторанної сфери. Тематика щорічно переглядається та поновлюється. Перелік тем є зразковим, студент за погодженням з керівником та завідуючою кафедрою може запропонувати свою тему роботи за умов відповідного обґрунтування доцільності її розробки. При виборі теми важливо враховувати компетентності магістра у вибраній галузі, а також досвід виступів на наукових конференціях, семінарах, круглих столах з науковими повідомленнями тощо.

Тематика магістерської роботи має відбивати як теоретичну, і практичну спрямованість дослідження. Теоретична частина дослідження повинна бути орієнтована на розробку теоретичних та методичних засад досліджуваних питань, на використання нових концепцій та ідей у вибраній галузі дослідження, відрізнитись певною новизною наукових ідей та методів дослідження. Практична частина дослідження повинна демонструвати здібності магістра вирішувати реальні практичні завдання з використанням нормативних правових актів, а також на основі розробки моделей, методичних основ та підходів у досліджуваних питаннях.

Вибрані теми кваліфікаційних робіт затверджуються наказом ректора університету. Рекомендована тематика кваліфікаційних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа» представлена у додатку А.

1.2 Узгодження завдання кваліфікаційної роботи

Завдання розробляється до початку переддипломної практики та складається студентом разом із науковим керівником, підписується ними і затверджується завідувачем кафедри після того, як було видано наказ ректора університету про затвердження теми кваліфікаційної роботи і наукового керівника.

Затверджену форму завдання представлено у додатку В.

1.3 Структура кваліфікаційної роботи

Структурні елементи, які включено в кваліфікаційну роботу магістра, представлено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Структура кваліфікаційної роботи

Елемент структури	Обсяг	Примітки
Пояснювальна записка (титульних аркуш)	2 с. (двостор. друк)	Додаток Б
Завдання	2 с. (двостор. друк)	Додаток В
Зміст	2 с.	Додаток Г
Вступ	2–3 с.	Додаток Д
Основна частина (3 розділи): Розділ 1 Теоретичний. Розділ 2 Аналітичний. Розділ 3 Проектний	80–90 с.	Вимоги до конкретного змісту основної частини встановлюються науковим керівником
Висновки	2–4 с.	Додаток И
Список використаних джерел	50–100 с.	Додаток К
Додатки	Не регламентовано	Додаток Л
Апробація результатів	тези, одна стаття	Додаток М
Наочні матеріали	10 аркушів	Додаток Н
Анотація	1–2 с. (двостор. друк)	Додаток П Вкладають у конверт у дипломі (при дистанційному захисті також завантажуються в папку магістра зі всіма документами в Teams)
Реферат	2 с. (двостор. друк)	
Рецензія	1–2 с.	
Відгук керівника	1–2 с.	
Довідка	1 с.	

Розділи кваліфікаційної роботи – це основні структурні одиниці тексту. Назву кожного з них потрібно сформулювати так, щоб вона не виявилася ширшою за тему за обсягом змісту, розділ є лише одним із аспектів теми і назва має відображати цю підпорядкованість.

Структура роботи залежить від її тематики, проте це відображається найчастіше у складових розділів або їх змістовному наповненні, а кількість і спрямованість розділів залишаються незмінними.

Обсяг кваліфікаційної роботи магістра 6–7 друкованих аркушів (100–120 сторінок формату А4 друкованого тексту).

Більш детально щодо вимог до структури та змісту кваліфікаційної роботи магістра та виконання окремих частин роботи наведено у розділі 2 методичних рекомендацій.

1.4 Проведення досліджень, збір і оброблення даних

Кваліфікаційна робота як наукове дослідження містить такі взаємопов'язані частини: актуальність; формулювання проблеми дослідження; пошук теоретичної основи розв'язання проблеми; формулювання гіпотез; перевірка гіпотез; розв'язання проблеми.

Відповідно процес магістерського дослідження складається із таких етапів:

- пошук та аналіз теоретичної інформації за темою;
- обґрунтування актуальності обраної теми;
- постановка мети і конкретних завдань дослідження;
- визначення об'єкта й предмета дослідження;
- вибір методів (методик) проведення дослідження;
- проведення теоретичних і емпіричних досліджень;
- інтерпретація отриманих результатів;
- формулювання пропозицій та висновків.

1.5 Апробація результатів досліджень

За результатами проведеного дослідження щодо теми кваліфікаційної роботи магістра необхідно опублікувати одну наукову статтю в фаховому виданні та оприлюднити одні тези доповідей на конференції. У кінці роботи після усіх додатків наводять усі публікації, що висвітлюють здобутки здобувача, опубліковані за темою кваліфікаційної роботи. Приклад оформлення публікацій оформлено в додатку М.

1.6 Оформлення роботи та перевірка роботи на унікальність

Оформлення кваліфікаційної роботи розглядається в розділі 3 методичних рекомендацій.

З метою забезпечення належного оформлення кваліфікаційних робіт, відповідно до вимог цих методичних рекомендацій, здійснюється нормоконтроль якості виконання магістерських робіт.

Нормоконтроль проводиться членами екзаменаційної комісії в період подання робіт до захисту. При його проведенні враховується:

- відповідність назви роботи наказу із закріплення теми;
- дотримання технічних вимог до оформлення роботи, наведених у цих методичних рекомендаціях нижче;
- дотримання вимог до структури кваліфікаційної роботи;
- ідентичність назв розділів і підрозділів у змісті та в тексті роботи;
- наявність відгуку наукового керівника та рецензії;

Кваліфікаційна робота, яка несвоєчасно потрапила до нормоконтролера та не відповідає встановленим вимогам, до захисту не допускається.

З метою підвищення відповідальності студентів за виконання кваліфікаційної роботи проводиться перевірка оригінальності тексту роботи в системі «Антиплагіат». Після оформлення роботи і проходження нормоконтролю, згідно з методичними рекомендаціями, робота відправляється

на електронну пошту відповідального по кафедрі туризму і готельного господарства за перевірку в програмно-технічній системі «Unplag.com». Робота подається у повному обсязі, починаючи з титульного аркушу і включно з додатками. Студент, випускна кваліфікаційна робота якого має дуже низьку унікальність, до захисту не допускається.

1.7 Вимоги до наочних матеріалів (презентації) кваліфікаційної роботи

Наочні матеріали готуються здобувачем, її зміст узгоджується з керівником кваліфікаційної роботи. Наочні матеріали повинні бути вшиті в кваліфікаційну роботу після всіх додатків та результатів апробації досліджень. На першому аркуші наочних матеріалів проставляється штамп, приклад якого наведено в додатку Н. За необхідності готується презентація, якщо під час захисту заплановано використовувати мультимедійне обладнання (слайди презентації – це наочні матеріали, наведені в кваліфікаційній роботі). Приклад оформлення титульного аркушу наочних матеріалів наведено в додатку Н. Доповідь готується держаною мовою та необхідне її ілюстративне супроводження у вигляді слайдів, плакатів та інших засобів візуалізації. У доповіді здобувач стисло обґрунтовує вибір теми дослідження та його основні результати. В доповіді не бажано докладно зупинятись на теоретичних положеннях. Для унаочнення результатів дослідження краще використовувати узагальнені таблиці, рисунки, схеми, графіки. Здобувач має вільно володіти текстом доповіді та користуватися лише її ілюстративним супроводженням.

1.8 Попередній захист кваліфікаційної роботи на випусковій кафедрі

Попередній захист кваліфікаційної роботи відбувається на зустрічі групи забезпечення. На попередній захист робота подається в завершеному і роздрукованому, але не зшитому, вигляді разом із індивідуальним завданням на магістерську роботу студента.

Студенту надається до 10 хвилин для захисту своєї кваліфікаційної роботи. Обов'язковою є наявність мультимедійної презентації, що унаочнює основні наукові результати дослідження. Після завершення виступу студенту задаються уточнюючі запитання, а також надається слово науковому керівникові. Після завершення усіх виступів у рамках обговорення присутні на засіданні оцінюють магістерську роботу за зовнішніми ознаками, встановлюють відповідність змісту (структури) роботи її темі, відповідність встановленим вимогам щодо оформлення тексту роботи та списку джерел, коректність оформлення посилань на джерела та ін. У випадку виявлення неточностей та помилок в роботі надаються рекомендації стосовно їх виправлення.

У випадку ухвалення на попередньому захисті позитивного рішення студент за необхідності враховує висловлені зауваження та після цього зшиває кваліфікаційну роботу в тверду палітурку і передає її науковому керівнику для написання письмового відгуку. Приклад відгуку представлено у додатку П.

1.9 Рецензування кваліфікаційної роботи

Закінчена кваліфікаційна робота, підписана студентом та нормоконтролером, а також доповідь та наочний матеріал подаються керівнику роботи. Після перегляду та схвалення роботи та презентації керівник підписує пояснювальну записку, дає відгук та обирають рецензента на рецензування. На повністю оформлену кваліфікаційну роботу необхідно дати зовнішню рецензію (див. дод. П). Рецензентом може бути викладач іншої кафедри, викладач іншого закладу вищої освіти, провідні фахівці підприємств, які мають науковий ступінь кандидата або доктора наук та публікації та/або практичний досвід роботи стосовно проблем, які розглядаються в роботі.

1.10 Захист кваліфікаційної роботи магістра на засіданні екзаменаційної комісії

На захист магістр повинен підготувати доповідь і комплект наочних матеріалів для кожного члена екзаменаційної комісії, а також презентацію наочних матеріалів в електронному вигляді (за необхідності).

Робота екзаменаційної комісії проходить у строки, передбачені навчальними планами підготовки та у дати, затверджені наказом університету. До початку роботи екзаменаційної комісії секретарю надаються такі документи:

– підписана довідка, в якій відображено інформацію про виконання студентом навчального плану та отримані ним оцінки за весь термін навчання (отримується в деканаті);

– довідка про перевірку на унікальність роботи;

– підписаний відгук керівника кваліфікаційної роботи;

– підписана зовнішня рецензія на кваліфікаційну роботу;

– заповнена залікова книжка;

– паспорт або ID-картка;

– підписана та переплетена кваліфікаційна робота (повинні бути підписи студента, наукового керівника, нормоконтролера, завідуючої кафедрою, рецензента);

– наочні матеріали (презентація за необхідності).

Час виступу має становити до 15 хвилин. У своїй доповіді магістр розкриває актуальність теми, основну мету та обумовлені нею конкретні завдання, висвітлює наукову новизну результатів дослідження, обґрунтовує положення, що виносяться на захист та їхнє практичне використання. Науково-практичну значущість дослідження магістр підтверджує отриманими результатами. Після виступу автор відповідає на запитання членів комісії.

1.11 Результати захисту

Результати захисту оголошуються того ж дня після оформлення протоколу засідання екзаменаційної комісії. Результати захисту магістра оцінюються по всій сукупності наявних даних, у тому числі:

- за змістом кваліфікаційної роботи;
- оформлення кваліфікаційної роботи;
- доповіді;
- відповіді на питання при захисті;
- характеристика студента науковим керівником роботи;
- рецензії на роботу.

На закритому засіданні члени екзаменаційної комісії обговорюють результати захисту та виноситься рішення щодо оцінки кваліфікаційної роботи, про присвоєння відповідної кваліфікації (ступеня) та видачу документа державного зразка. У разі поділу думки між членами комісії про винесення тієї чи іншої оцінки та про присвоєння кваліфікації порівну виноситься та оцінка та приймається рішення, яке підтримав голова комісії. Результати захисту кваліфікаційної роботи визначаються оцінками за національною шкалою, шкалою ECTS та 100-бальною шкалою.

Відмінно (90–100 балів, А). Робота містить елементи новизни, має практичне значення, доповідь представлена лаконічно та в логічній послідовності, студент вільно володіє матеріалом, відгук керівника та рецензії позитивні, відповіді на запитання членів ЕК аргументовані та переконливі. Зауваження щодо оформлення кваліфікаційної роботи відсутні. Наочний матеріал відображає всі отримані результати, добре інформативний, зручний до сприйняття.

Добре (82–89 балів, В). Тема роботи розкрита, але мають місце окремі недоліки непринципового характеру: окремі підрозділи роботи мають описовий характер, є неповнота посилань, елементи новизни представлені не повністю, недостатньо використані інформаційні матеріали, мають місце незначні зауваження у керівника. Доповідь загалом представлена лаконічно та в логічній послідовності,

студент володіє матеріалом, відповіді на запитання членів ЕК переважно правильні. Є незначні зауваження щодо оформлення кваліфікаційної роботи. Наочний матеріал відображає практично всі отримані результати, досить добре інформативний і зручний до сприйняття.

Добре (75–81 балів, С). Тема роботи в цілому розкрита, але мають місце окремі недоліки: робота носить описовий характер, не виправлені деякі зауваження керівника, непринципового характеру, є недостатня кількість посилань, елементи новизни представлені уривчасто, недостатньо використані інформаційні матеріали, мають місце зауваження у відгуку керівника та рецензії. Доповідь загалом представлена лаконічно й у логічній послідовності, студент володіє матеріалом, відповіді питань членів ЕК переважно правильні. Є деякі зауваження щодо оформлення роботи. Наочний матеріал відображає основні результати роботи, досить добре інформативний, загалом зручний до сприйняття.

Задовільно (64–74 бали, D). Тема роботи в цілому розкрита, але мають місце деякі недоліки змістовного характеру: нечітко сформульована мета роботи, відсутні елементи новизни, теоретичний розділ має елементи компіляції, є слабкі ознаки наукової полеміки, в аналітичній частині є надлишки елементів опису. Наявність інформаційних матеріалів (таблиці, графіки, схеми) не завжди обґрунтовано, заходи та пропозиції, які містяться в третьому розділі, обґрунтовані не досить переконливо, рецензії та відгук керівника містять окремі зауваження, студент недостатньо володіє матеріалом, не надано відповіді на деякі питання членів ЕК чи відповіді не повні. Є зауваження щодо оформлення роботи. Наочний матеріал відображає не всі основні результати роботи, недостатньо інформативний, в окремих елементах (таблиці, малюнки) незручний до сприйняття, викликає зауваження у членів ЕК.

Задовільно (60–63 балів, E). Тема роботи здебільшого розкрита, але мають місце значні недоліки змістовного характеру: нечітко сформульована мета роботи, теоретичний розділ має виражений компілятивний характер, відсутні елементи наукової новизни, в аналітичній частині – брак елементів опису, наявність інформаційних матеріалів (таблиці, графіки, схеми) часто не обґрунтовано. Заходи та пропозиції, які містяться у третьому розділі, обґрунтовані непереконливо,

рецензія та відгук керівника містять досить вагомі зауваження, студент погано володіє матеріалом, надано відповіді не на всі питання членів ЕК. Є зауваження щодо оформлення роботи. Наочний матеріал не відображає всіх результатів роботи, недостатньо інформативний, у багатьох елементах (таблиці, малюнки) незручний до сприйняття, викликає багато зауважень у членів ЕК.

Незадовільно (35–59 балів, FX). Нечітко сформульовано мету роботи. Розділи погано пов'язані між собою. Немає критичного огляду сучасних літературних джерел. Аналіз виконаний поверхнево, переважає опис в шкоду системності та глибини. Запропоновані заходи є випадковими, з аналізу не впливають, економічне обґрунтування неповне. Оформлення роботи далеке від зразкового. Наочний матеріал до захисту представлений слабо. Студент не володіє матеріалом. Відповіді стосовно питань членів ЕК неточні, неповні чи відсутні.

2 ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА ЗМІСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Наведемо методичні рекомендації щодо виконання окремих частин кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота магістра складається з пояснювальної записки (титульної сторінки), завдання, реферату, анотації англійською та українською мовами, змісту, вступу, основної частини (3 розділи), висновків, списку використаних джерел, додатків, наочних матеріалів, апробації результатів.

Пояснювальна записка. Перший аркуш роботи заповнюється за формою, наведеною у додатку Б та друкується з двох боків аркуша А4.

Завдання друкується з двох боків та заповнюється за формою, наведеною у додатку В.

У змісті наводять назву розділів, підрозділів та пунктів у повній відповідності до їх назв, наведених у роботі, вказують сторінки, на яких ці назви розміщені. Приклад структури змісту наведено у додатку Г.

Вступ є найбільш відповідальною частиною кваліфікаційної роботи, оскільки містить у стислій формі всі фундаментальні положення, обґрунтуванню яких присвячена кваліфікаційна робота: актуальність обраної теми, ступінь її розробленості, мета та зміст поставлених завдань, об'єкт та предмет дослідження, обрані методи дослідження, його теоретична, нормативна основа, наукова новизна, положення, що виносяться на захист, їх теоретична значущість та прикладна цінність.

Від доказу *актуальності обраної теми* логічно перейти до формулювання *мети дослідження*, а також вказати на конкретні завдання, які потрібно вирішувати відповідно до цієї мети. Формулювання цих завдань необхідно робити конкретно, оскільки опис їх рішення складає зміст розділів роботи.

Далі формулюються об'єкт та предмет дослідження. *Об'єкт наукового дослідження* – це обраний процес або явище, породжує проблемну ситуацію та

обирається для вивчення. *Предмет наукового дослідження* – логічний опис об'єкта, вибірковість якого визначена перевагами дослідника у виборі точки уявного огляду, аспекту.

Обов'язковим елементом роботи є також вказівка на *методи дослідження*, які є інструментом у знаходженні фактичного матеріалу та необхідною умовою досягнення поставленої мети.

У заключній частині вступу необхідно відобразити структуру роботи. Приклад вступу наведено у додатку Д.

Основна частина кваліфікаційної роботи складається з теоретичного, аналітичного, проєктного розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів. Кожен розділ розпочинається з нової сторінки. Розділи повинні поєднуватися один з одним (має чітко простежуватися логічна послідовність) і починатися з короткого опису питань, які необхідно розкрити в даному розділі (у їх взаємозв'язку з попередніми та наступними розділами).

При висвітленні досліджуваної проблеми не допускається переказ змісту підручників, навчальних посібників, монографій, Інтернет-ресурсів без відповідних посилань на джерело.

Стиль викладу має бути науковим, неприпустиме використання без особливої необхідності (наприклад, при цитуванні) розмовних виразів, заміни юридичних термінів їх побутовими аналогами. Науковий стиль викладу передбачає точність, ясність та логічність.

Вимоги до конкретного змісту основної частини кваліфікаційної роботи встановлюються магістром та науковим керівником.

Розділ 1 (теоретичний) присвячений обґрунтуванню теоретичних основ та методичних підходів дослідження. Структуру викладу магістр визнає самостійно, однак у цьому розділі доцільно:

– оцінити ступінь вивченості досліджуваної проблеми у тематичній науковій літературі;

– систематизувати основні підходи до теоретичного осмислення проблематики дослідження та розкрити їх зміст;

– розкрити зміст теоретично та практично не вирішених та дискусійних проблем, по-різному висвітлених у науковій літературі;

– провести аналіз основних понять та категорій, що належать до проблеми дослідження;

– позначити перспективні напрями осмислення проблематики у зарубіжній та вітчизняній науці.

У першому розділі, проводячи огляд наукової літератури, студент структурує парадигму наукової думки за переліком розв’язуваних завдань. Коротко, критично висвітлюючи роботи вчених, магістр повинен назвати ті питання, які залишилися невирішеними, таким чином позиціонуючи своє місце у вирішенні завдання. Теоретичні та методичні розробки автора можуть представляти:

– обґрунтування критеріїв або показників, що характеризують об’єкт та/або предмет роботи;

– методика виявлення залежностей між показниками;

– методика та модель прогнозування результатів діяльності в цілому та за окремими параметрами.

Після кожного розділу необхідно написати висновки.

Мінімальний обсяг розділу 20–25 сторінок.

У розділі 2 (аналітичному) обґрунтовується вибір напрямку дослідження, наводиться загальна методика проведення дослідження, з конкретизацією методів розв’язання задач з їхньою порівняльною оцінкою. У цьому розділі виконується ґрунтовний (загальний) аналіз фактичного стану досліджуваної проблеми підприємств, установ, організацій на мезо- та макрорівні (галузь, регіон, країна). Незалежно від обраної теми кваліфікаційної роботи під час підготовки розділу рекомендується висвітлити такі питання:

– у пункті 2.1 провести комплексний (загальний аналіз) діяльності суб’єкта;

– у пункті 2.2 провести конкретний аналіз основних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища, що впливають на функціонування

об'єкта, та дати кількісну оцінку цього впливу;

– у пункті 2.3 кількісно оцінити втрати та невикористані можливості внаслідок недоліків в управлінській або проектній діяльності, у тому числі в кількісній (натуральній та вартісній) формі; у тому числі виявлення причин та факторів, що перешкоджають підвищенню ефективності потенціалу об'єкта, та їх змістовна оцінка;

– пункт 2.4 висновки до розділу.

У розділі використовуються фактичні матеріали, що характеризують об'єкт дослідження, його технічну, соціальну, економічну, організаційну та інші сторони. При цьому більш докладна характеристика дається за тими аспектами діяльності об'єкта, які безпосередньо пов'язані з вирішенням завдань, поставлених у роботі.

Після аналізу стану об'єкта та предмета дослідження необхідно виявити проблему (або проблемне поле), на вирішення якої буде орієнтована проектна частина роботи. Завданнями даного підрозділу є виявлення «вузьких місць» та недоліків об'єкта та/або предмета дослідження, а також якісне та, по можливості, кількісне формулювання проблеми, що потребує вирішення. При цьому доцільно використовувати різні прийоми, зокрема:

- економіко-математичні методи;
- експертні (оціночні) методи;
- евристичні методи;
- методи соціально-економічного аналізу;
- економіко-математичні методи та моделі;
- методи прямих інженерно-економічних розрахунків.

Матеріалами для аналізу можуть бути нормативно-правові акти (закони, статuti, положення), плани роботи та звіти організації, статистична звітність, підсумки конференцій, нарад, засідань, вітчизняні та зарубіжні оцінки окремих питань досліджуваної проблеми, результати особистого спостереження та інші дані, зібрані студентом із різних джерел. Результатами роботи над даним розділом є комплексна характеристика об'єкта та предмета дослідження, а

також виявлення та формулювання проблеми, що потребує вирішення/ При оформленні розділу обов'язково необхідно використовувати табличні та графічні способи представлення даних: схеми, діаграми, графіки тощо.

Мінімальний обсяг розділу 20–25 сторінок.

Розділ 3 (проектний). У третьому розділі магістру рекомендується, спираючись на результати аналізу, розробити та обґрунтувати рекомендації та проекти, які необхідні для вирішення виявленої проблеми об'єкта дослідження. Зокрема, він може намітити шляхи усунення недоліків у роботі галузі, а також запланувати, обґрунтувати та запропонувати рішення, що забезпечують досягнення цілей та виконання завдань роботи.

Етапами розроблення заходів у проектному розділі можуть бути:

- загальна характеристика проекту, його причетності до теми роботи та можливостей впливу на очікувані економічні результати;
- обґрунтування ідеї даного проекту;
- обґрунтування проектних рекомендацій з обов'язковим відображенням за допомогою рисунків, схем, креслень, алгоритмів тощо;
- підготовка інформаційної бази для економічних розрахунків;
- економічне обґрунтування впровадження розробленого проекту.

В кінці розділу необхідно написати висновки. За результати розрахунків та зроблені на цій основі висновки відповідальність покладається на магістра.

Мінімальний обсяг розділу 20–25 сторінок.

Висновок як самостійний розділ роботи має містити короткий огляд основних аналітичних висновків проведеного дослідження та опис отриманих під час нього результатів. Добре написані вступ і висновок дають чітке уявлення про якість проведеного дослідження, коло питань, методи і результати дослідження. У висновку мають бути подані:

- загальні висновки щодо результатів роботи;
- оцінка достовірності отриманих результатів та порівняння з аналогічними результатами вітчизняних та зарубіжних робіт;
- пропозиції щодо використання результатів роботи, можливості

впровадження розроблених проєктів у практиці.

Висновок включає узагальнення, конкретні пропозиції та рекомендації. Загалом подані висновки та результати дослідження повинні послідовно відображати вирішення всіх завдань, поставлених магістром на початку роботи (у вступі), що дозволить оцінити його завершеність та повноту. У висновках необхідно акцентувати увагу на якісних та кількісних показниках, за допомогою яких було отримано результати, обґрунтовано їх достовірність, та розроблено практично цінні рекомендації. Приклад оформлення висновку наведено в додатку И.

Список використаних джерел та літератури. Список повинен містити відомості про джерела, які були використані при написанні роботи. До нього необхідно включати джерела, на які було зроблено посилання у тексті роботи.

Список використаних джерел формується за вибором одним із таких способів:

- у хронологічному порядку;
- у порядку появи посилань у тексті роботи;
- в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків.

Список використаних джерел та літератури повинен містити не менше 50 посилань, серед яких повинні бути наукові видання та іноземні джерела. Список має складатися із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, спеціальної літератури, фахових видань, інформаційних ресурсів Інтернету. Приклад оформлення списку використаних джерел наведено в додатку К.

Додатки. Для кращого розуміння та пояснення основної частини роботи до неї включають додатки, які мають допоміжний характер і на обсяг кваліфікаційної роботи не впливають. Обсяг роботи визначається кількістю сторінок, а останній аркуш у списку літератури є останній аркуш роботи. Додатки можуть включати ілюстрації, таблиці. Оформлення додатків має суворо відповідати чинним стандартам. Додаток повинен мати змістовний заголовок. Приклад оформлення додатку наведено в додатку Л.

Після оформлення додатків необхідно надати апробацію результатів дослідження, а саме публікації (одні тези на конференції та одна наукова стаття у фаховому виданні). Результати роздруковуються та теж вшиваються у кваліфікаційну роботу. Приклад оформлення публікацій представлено у додатку М. Після цих матеріалів в диплом вшивають наочні матеріали з штампом на першій сторінці. Приклад оформлення наочних матеріалів наведено у додатку Н.

Необхідними є супровідні документи до кваліфікаційної роботи, які оформлюються згідно вимог, підписуються та вкладаються в конверт в дипломі (при дистанційному захисті також завантажуються в папку магістра зі всіма документами в Teams). Приклад структури супровідних документів (анотації, реферату, рецензії, відгуку керівника та довідки) представлено у додатках П.

Анотація – це короткий зміст роботи. Анотація окрім на українській мові, повинна дублюватися іноземною (англійською) мовою. Обсяг анотації має становити не більше 800 знаків.

Реферат призначений для ознайомлення з кваліфікаційною роботою. Він має бути коротким, інформативним і містити дані, які дозволяють розкрити суть кваліфікаційної роботи.

У кінцевому варіанті текст реферату повинен відображати інформацію, представлену в роботі, у певній послідовності:

- об’єкт та предмет дослідження;
- мета роботи;
- дослідницькі прийоми;
- результати та їх новизна;
- основні положення роботи;
- економічна ефективність;
- значимість роботи та висновки.

Наприкінці реферату наводять ключові слова. Загальна кількість ключових слів повинна бути не меншою за три і не більше десяти. Реферат повинен бути обсягом 2–3 сторінки.

3 НОРМОКОНТРОЛЬ. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

3.1 Загальні вимоги до оформлення тексту

Загальні вимоги до структури, викладення і оформлення дипломної роботи розроблені на підставі Державних стандартів України (ДСТУ): ДСТУ 3659 3008- 2015, ДСТУ 8302:2015, ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 7.32-2001.

Текст роботи подається в друкованій формі в кількості одного екземпляра (якщо інше не передбачено наказами університету). Загальний обсяг роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» повинен становити 100-120 аркушів.

Для написання роботи використовують шрифт тексту – Times New Roman; розмір шрифту (кегель, вимірюється в пунктах) – 14 пт. Використання шрифту Times New Roman – 12 пт можливе у великих таблицях, які займають від 0,5 до 2 сторінок документу та у таблицях додатків; міжрядковий інтервал – 1,5. Поля: зліва – 25 мм, справа – 15 мм, зверху і знизу – 20 мм.

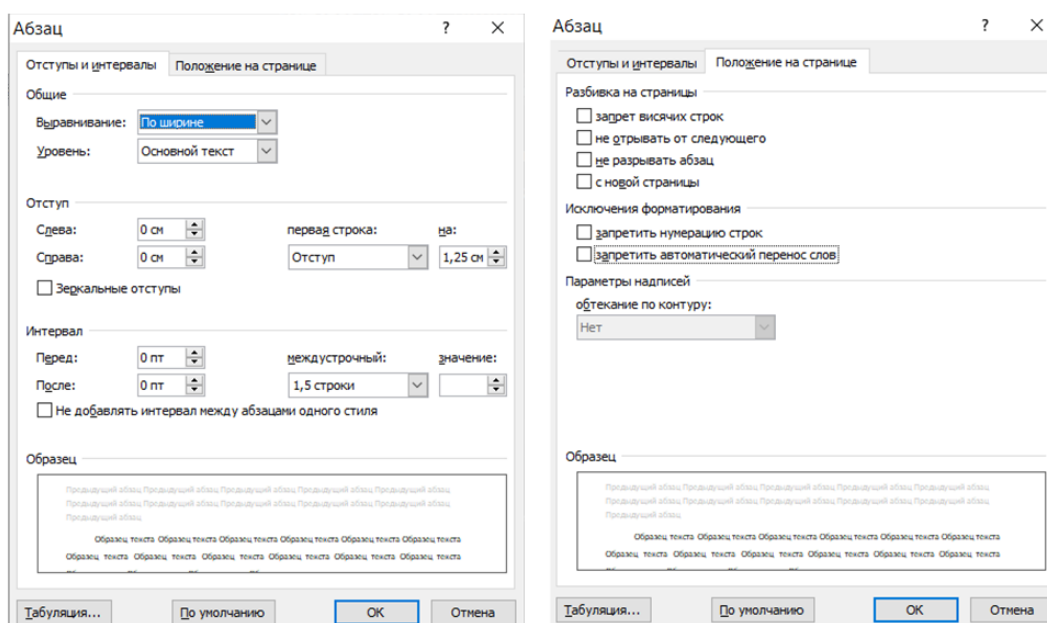


Рисунок 3.1 – Вимоги до налаштування тексту

Відступ у абзацах повинен бути однаковим впродовж усього тексту і дорівнювати п'яти знакам (1,25 см). Шрифт друку повинен бути чітким,

щільність тексту – однаковою. Кваліфікаційна робота друкується виключно чорним кольором. Не прийнято перевантажувати маркерами, які використовуються для виділення елементів списку, курсивом, іншими шрифтами.

Текст основної частини роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти, які слід нумерувати арабськими цифрами без крапки в кінці. Такі структурні частини роботи, як «АНОТАЦІЯ», «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не мають порядкового номеру, а їх назви (жирним шрифтом) є заголовками структурних елементів, які друкують тим же кеглем, але великими (прописними) літерами і вирівнюють по центру сторінки без крапки в кінці. Після заголовків перед текстом роботи залишається інтервал у один рядок (один полуторний інтервал, (див. дод. Е).

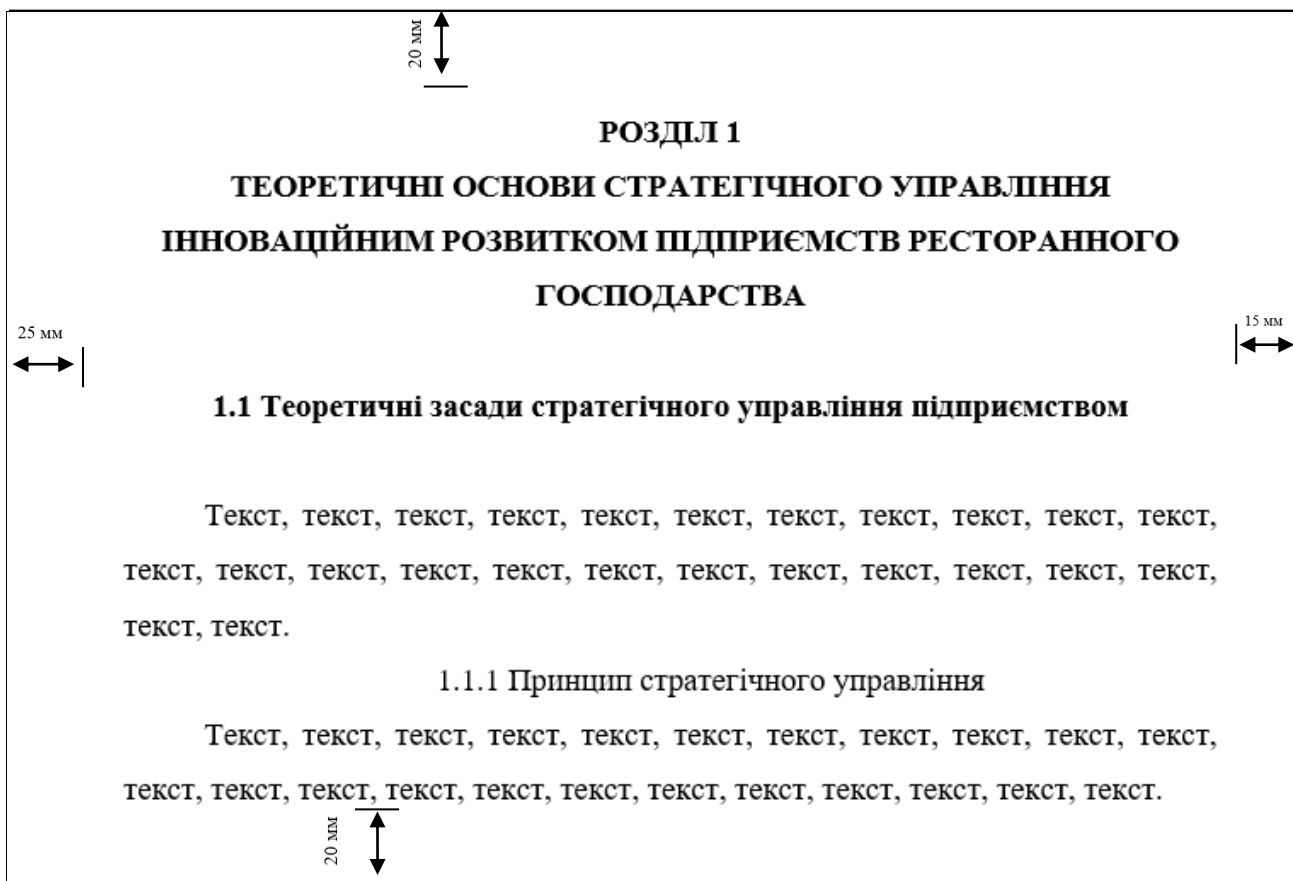


Рисунок 3.2 – Зразок оформлення розділів, підрозділів та підпунктів

Заголовки структурних елементів та заголовки розділів, підрозділів

необхідно розміщувати посередині рядка і писати великими літерами, без крапки в кінці, не підкреслюючи.

В змісті рекомендується використовувати одинарний інтервал. Зміст для зручності можна оформлювати у вигляді таблиці, але при цьому границі таблиці не повинні бути видимими під час друку тексту. Приклад оформлення змісту наведено в додатку Г.

3.2 Вимоги до нумерації сторінок роботи, до номера розділів, підрозділів

Нумерація сторінок кваліфікаційної роботи магістра має бути наскрізною (включаючи ілюстрації) і проставлятися у правому верхньому куті аркуша без крапки. Першою сторінкою є титульний аркуш, який входить до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, аркушах завдання та аркуші змісту номер сторінки не ставиться. Сторінки нумеруються, починаючи з другої сторінки «Вступу» .

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, додатків, рисунків, таблиць подають арабськими цифрами без знака №. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. Після номеру розділу, підрозділу (пункту, підпункту) крапка не ставиться. Наприклад: «1.2» (другий підрозділ першого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок підрозділу. Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими ж правилами. Після номера підпункту крапку не ставлять.

3.3 Вимоги до оформлення цитування

Для відтворення матеріалу використаних джерел роботи та забезпечення вимог академічної доброчесності у тексті кваліфікаційної роботи вміщують посилання. При написанні роботи студент повинен робити посилання на джерела, матеріали або окремі результати, на ідеях і висновках яких

досліджуються проблеми та розв'язуються поставлені завдання. Такі посилання дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність відомостей про цитування документа, допомагають з'ясувати його зміст, мову тексту, обсяг. Цифрове посилання в тексті на літературне джерело оформлюють у квадратних дужках, де першою цифрою позначають номер літературного джерела у списку використаних джерел, а другою через кому – сторінку (сторінки, якщо треба), з якої запозичено цитату. Наприклад: [35, с. 123]. У разі посилання на джерело загалом номер сторінки у квадратних дужках не зазначають.

3.4 Вимоги до оформлення ілюстрацій, таблиць, формул

Ілюстрації. Ілюстрації позначають словом «Рисунок», нумерують арабськими цифрами послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації з крапкою між ними. Після номеру ілюстрації ставиться тире, наприклад: «Рисунок 1.2 – » – другий рисунок першого розділу. Назву ілюстрації розміщують по центру сторінки відразу під зображенням, пишуть перше слово з великої букви. Відстань від тексту до ілюстрації і від назви ілюстрації до тексту – один рядок.

На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі. Якщо ілюстрації створені не автором роботи, необхідно подавати посилання на джерело, з якого запозичена ілюстрація. Зразок оформлення рисунків (ілюстрацій) представлено на рисунку 1.1.

Таблиці. Цифровий матеріал оформлюють у вигляді таблиць. На всі таблиці має бути посилання в тексті роботи. По тексту слово «таблиця» пишуть скорочено, наприклад: «у табл. 1.1». У разі повторного посилання на таблицю або ілюстрацію скорочено пишуть слово «дивись», наприклад «див. табл. 1.1».

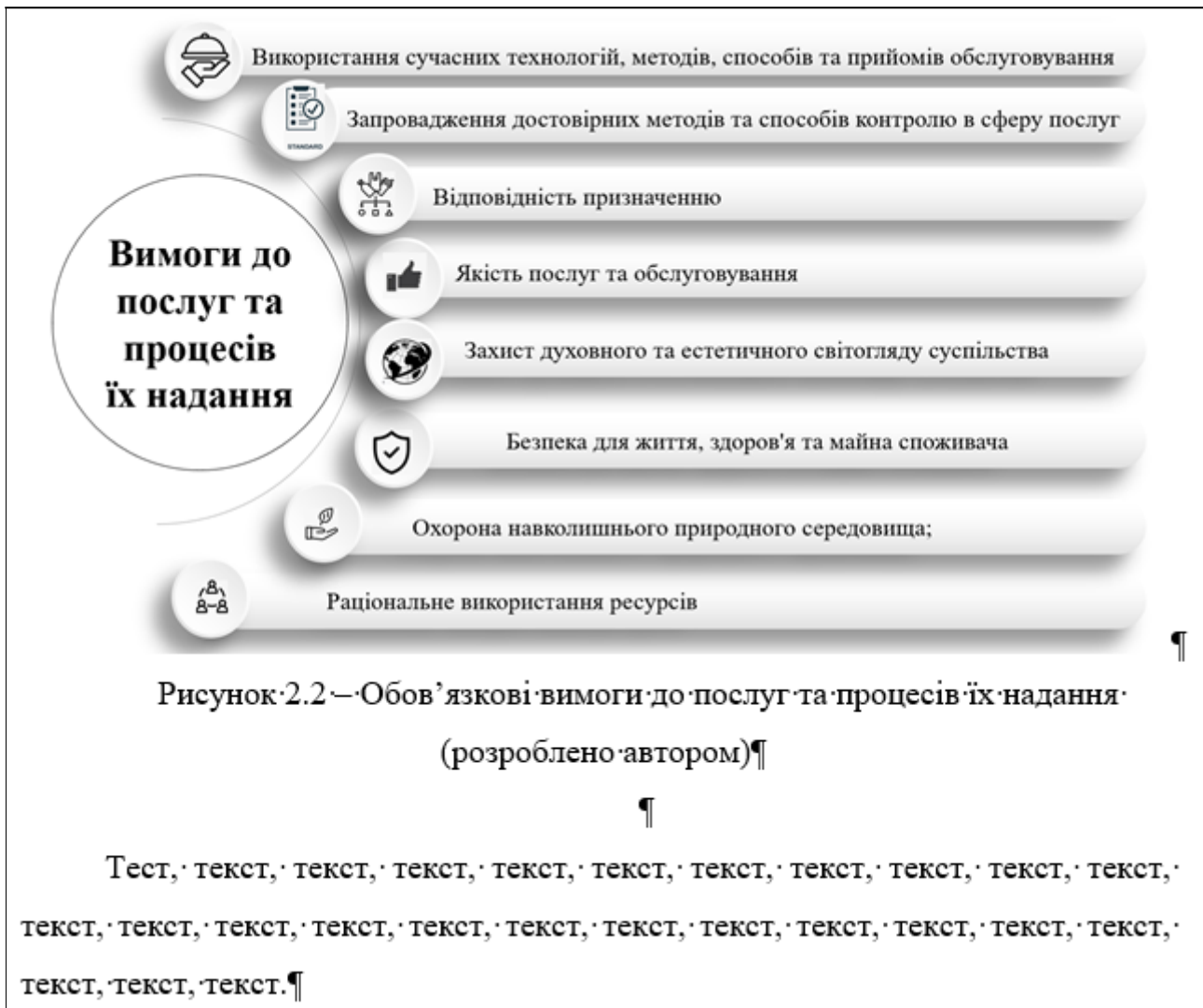


Рисунок 3.2 – Зразок оформлення ілюстрацій (приклад представлено з водяним знаком)

Таблиці слід нумерувати арабськими цифрами порядковою нумерацією в межах розділу, за винятком таблиць, що наводяться у додатках. Номер таблиці складається з номера розділу і номера таблиці, відокремлених крапкою і ставиться тире, наприклад: «Таблиця 3.1 – » – перша таблиця третього розділу. Текст таблиці необхідно набирати шрифтом Times New Roman 14 або 12 кеглем.

Таблиця може мати назву, яку друкують малими літерами (крім першої великої) і вміщують симетрично до тексту над таблицею. Назва має бути стислою і відбивати зміст таблиці. Якщо таблицю переносять на іншу сторінку, то над другою і наступними частинами біля лівого поля пишуть: «Продовження таблиці 2.1» із зазначенням номера таблиці. У разі перенесення таблиці на іншу

сторінку для нумерації її стовпчиків виокремлюють рядок після заголовків, а на наступній сторінці замість заголовків стовпчиків проставляють їхні номери. Якщо таблицю не переносять на наступну сторінку, стовпчики таблиці не нумерують. Переносити таблицю на наступну сторінку допускається, якщо після заголовків стовпчиків таблиці на поточній сторінці міститься не менше двох рядків. Якщо на поточній сторінці розміщується тільки заголовок таблиці і один рядок з даними, то всю таблицю переносять на наступну сторінку.

Заголовки граф таблиці починають з великої літери, а підзаголовки – з малої, якщо вони складають одне речення з заголовком. Підзаголовки, що мають самостійне значення, пишуть з великої літери. В кінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять.

Відстань від останнього рядка таблиці до тексту роботи повинна становити один рядок. Приклад оформлення у додатку Е.

Формули. Формули розташовують безпосередньо після тексту, в якому їх згадують, всередині рядку. Формули в роботі виконують за допомогою стандартних математичних редакторів Microsoft Office. Вище і нижче кожної формули потрібно залишити один вільний рядок. Формули слід нумерувати порядковою нумерацією в межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули, відокремлених крапкою, наприклад, формула (1.3) – третя формула першого розділу. Номер формули зазначають на рівні формули у круглих дужках у крайньому правому положенні на рядку. Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів, що входять до формули, слід наводити безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони наведені у формулі. Пояснення значень кожного символу та числового коефіцієнта слід давати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають без абзацу словом «де» без двокрапки.

Користуючись формулою 1.7 визначаємо площу овочевого цеху:

$$S_{\text{прим}} = \frac{S_{\text{устатк}}}{\eta}, \text{ м}^2 \quad (1.7)$$

де $S_{\text{прим}}$ – площа приміщення, м^2 ;

$S_{\text{устатк}}$ – площа, яку займає устаткування, м^2 ;

η – коефіцієнт використання площі приміщення.

Текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст.

Рисунок 3.3 – Приклад оформлення формул

Відстань від тексту до формули й від формули і від розшифрування формули до тексту – один рядок. Приклад оформлення формул та рисунків дивись також у додатку Ж.

3.5 Вимоги до формлення списку використаних джерел

Джерела необхідно розміщувати в порядку появи посилань у тексті, або в алфавітному порядку, або у хронологічному порядку. Бібліографічний список нумерується від першої до останньої назви. Приклади оформлення бібліографічного опису списку джерел згідно зі стандартом ДСТУ 8302:2015 Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання наведені в додатку К.

До списку використаних джерел варто включати нові джерела інформації, видані не пізніше 2010 року, серед яких повинні бути наукові видання та іноземні джерела.

3.6 Вимоги до оформлення додатків

Додатки слід розміщувати у порядку посилань на них у тексті кваліфікаційної роботи. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки. Додатки слід позначати послідовно великими літерами, наприклад, «ДОДАТОК А», «ДОДАТОК Б» та ін. Позначають додатки відповідною літерою української абетки, крім Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. Позначення «ДОДАТОК» роблять на першому рядку аркуша по середині, нижче по середині розміщують назву додатку напівжирним шрифтом з першою великою літерою. За необхідності текст додатків можна поділяти на розділи, підрозділи, пункти і підпункти та нумерувати їх у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатку (літеру) і крапку, наприклад: А.1 – перший розділ додатка А. Ілюстрації, таблиці, формули, що є у тексті додатка, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рисунок А.1 – перший рисунок додатка А; таблиця Б.2 – друга таблиця додатка Б; формула (В.1) – перша формула додатка В. Приклад оформлення додатків також дивись у додатку Л.

3.7 Вимоги до мови і стилю написання роботи

Пояснювальна записка та демонстраційний матеріал повинні виконуватися державною мовою. Перед написанням кваліфікаційної роботи необхідно ретельно обміркувати її зміст, відібрати ілюстративний матеріал, створити цифрові таблиці. Не рекомендується вживати вирази-штампи, вести виклад від першої особи («я вважаю», «я думаю», «я пропоную», «мені здається», «на мою думку» тощо). Щоб уникнути суб'єктивних суджень і зосередити основну увагу на предметі висловлювання, у тексті застосовують переважно виклад від третьої особи («автор рекомендує») або від множини першої особи («на нашу думку», «зазначаємо, що»), тобто на Вашу і керівника. Часто використовують безіменну форму подачі інформації («як було сказано»). Числа, що характеризують кількість і не мають при собі одиниць вимірювання,

від 1 до 9 у тексті прийнято записувати словами. Тобто правильно писати – «результати трьох досліджень», а не – «результати 3 досліджень». Але багатозначні кількісні числа пишуть цифрами, наприклад, «результати 12 досліджень» тощо. Порядкові однозначні та багатозначні числівники краще писати словами, наприклад: «... на другу добу», «... повторювали три рази» тощо. Порядкові номери з'їздів, конгресів, конференцій краще наводити римськими цифрами. Однозначні порядкові числівники під час переліку можна наводити цифрами: «4, 5, 6 варіант досліджень», або «цю залежність відображають рівняння (2) та (3)». Порядкові числівники, що позначені арабськими цифрами, при записі після риски пишуть так: одну останню літеру, якщо вони закінчуються на голосну (крім «о» та «у») або на приголосну; дві літери, якщо вони закінчуються на приголосну та голосну «о» та «у». Наприклад, 3-я декада (а не 3-тя декада), 15-й день (а не 15-тий день), 10-го класу (а не 10-о класу), у 7-му рядку (а не у 7- у рядку). Будь-які кількісні числівники пишуть цифрами, якщо після них стоять одиниці виміру: «5 г», «25 мл», «3 см» тощо. Числівники у складі прикметників пишуть завжди цифрами: «8 компонентна». Знаки градуса (°), хвилини (′), секунди (″), відсотка (%) від попередніх чисел не мають бути відокремлені пропуском, а від подальших чисел мають бути відокремлені пропуском (10° 15′). Індокси і показники між собою і від попередніх і подальших елементів набору не мають бути розділені пропуском (H₂O, м³/с) Текст дипломної роботи слід старанно вчитати та перевірити на наявність помилок.

ДОДАТОК А

Рекомендована тематика кваліфікаційних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 – Сфера обслуговування,

1. Концептуальні засади розвитку закладів готельно-ресторанного господарства в умовах воєнного стану.
2. Дослідження перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Харківській області в умовах воєнного стану.
3. Дослідження перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства.
4. Дослідження проблеми забезпечення захисту прав споживачів готельно-ресторанних послуг: проблеми та перспективи.
5. Дослідження проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства регіону.
6. Дослідження соціально-економічних факторів розвитку індустрії гостинності регіону.
7. Дослідження проблем та перспектив впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) в ресторанному господарстві.
8. Обґрунтування бізнес-плану розвитку послуг підприємств ресторанного господарства.
9. Обґрунтування бізнес-плану розвитку послуг підприємств готельного господарства.
10. Дослідження проблем та перспектив використання інноваційних технологій у ресторанному бізнесі.
11. Дослідження проблем та перспектив функціонування та розвитку мережі барів.
12. Дослідження проблем та перспектив впровадження концепції оздоровчого харчування в закладах ресторанного господарства.
13. Стратегічне планування зовнішньоекономічної діяльності в сфері індустрії гостинності.
14. Підвищення ефективності функціонування та розвитку готельно-ресторанних підприємств.
15. Дослідження проблем та перспектив відновлення індустрії гостинності у післявоєнний час.
16. Впровадження сучасних технологій управління персоналом на готельно-ресторанних підприємствах регіону.
17. Дослідження проблем управління якістю в ресторанному господарстві та шляхи їх вирішення.
18. Дослідження проблем управління якістю в готельному господарстві та шляхи їх вирішення.

19. Закордонний досвід розвитку готельного бізнесу та перспективи його впровадження в Україні (регіоні).
20. Закордонний досвід розвитку ресторанного бізнесу та перспективи його впровадження в Україні (регіоні).
21. Формування та реалізація маркетингової політики підприємств індустрії гостинності.
22. Формування системи тайм-менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
23. Використання реінжинірингу бізнес-процесів у готельно-ресторанних підприємствах.
24. Управління розвитком готельно-ресторанного підприємства.
25. Конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах.
26. Фактори розвитку готельної справи в Україні.
27. Маркетингова політика в готельному бізнесі в Україні
28. Фактори розвитку ресторанної справи в Україні.
29. Маркетингова політика в ресторанному бізнесі в Україні
30. Стратегічна модель управління інноваційним розвитком готелю (ресторану).
31. Стратегія розвитку готельно-ресторанного підприємства.
32. Дослідження інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств готельної (ресторанної) справи.
33. Стратегія розвитку готельного (ресторанного) бізнесу в Україні (регіону N).
34. Дослідження шляхів підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної справи.
35. Дослідження проблем і перспектив розвитку готельного (ресторанного) бізнесу в регіоні.
36. Дослідження впровадження інноваційних технологій в готельному (ресторанному) бізнесі (закордонний досвід).
37. Дослідження психології поведінки споживача та оцінка її впливу при виборі готелю розміщення.
38. Дослідження проблем диверсифікації підприємств готельного (ресторанного) бізнесу.
39. Дослідження проблем розвитку готельного господарства України (регіону).
40. Дослідження проблем реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельно (ресторанного) господарства.
41. Управління конкурентоспроможністю підприємств індустрії гостинності.
42. Дослідження перспектив розвитку клубного відпочинку в Україні (м.Харків, м.N).
43. Дослідження шляхів підвищення ефективності роботи ресторанів м. Харків (м. N).

44. Стратегія і тактика виводу нового закладу ресторанного господарства на ринок.

45. Розробка та впровадження інновацій /інноваційних послуг у закладах (підприємствах) готельно-ресторанного господарства (певного формату/категорії)

46. Розробка та управління інноваційним проектом надання послуг у закладах (підприємствах) готельно-ресторанного господарства (певного формату/категорії)

47. Реінжиніринг бізнес-процесів суб'єктів ГГ/ЗРГ.

48. Дослідження процесів управління якості продукції/послуг (для закладу певного формату/категорії).

49. Дослідження та впровадження системи НАССР (для закладу певного формату/категорії).

50. Вдосконалення бізнес-планування на підприємствах готельного (ресторанного) господарства.

51. Вдосконалення інформаційної системи управління сучасною організацією (на прикладі ЗРГ, ГГ).

52. Вдосконалення системи антикризового управління підприємствами готельного (ресторанного) господарства.

53. Вдосконалення системи управління виробничою діяльністю на підприємствах готельно-ресторанної галузі.

54. Вдосконалення стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом

55. Вдосконалення управління діловою кар'єрою персоналу підприємств готельно-ресторанної галузі.

56. Вдосконалення управління ефективністю використання основних виробничих фондів.

57. Вдосконалення управління інвестиційною діяльністю

58. Вдосконалення управління маркетингом на підприємствах готельного (ресторанного) господарства.

59. Вдосконалення управління результативністю діяльності на підприємствах готельно-ресторанної галузі.

60. Вдосконалення управління розвитком готельних підприємств

61. Дослідження ефективності використання основних виробничих фондів підприємств готельного (ресторанного) господарства.

62. Дослідження інформаційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанної галузі.

63. Дослідження комунікаційної політики підприємств готельного господарства.

64. Дослідження конкурентоспроможності підприємств готельного (ресторанного) господарства

65. Маркетингове дослідження конкурентного середовища підприємств готельного (ресторанного) бізнесу.

66. Розвиток маркетинг-менеджменту на підприємствах готельно-ресторанної галузі.

67. Управління іміджем та діловою репутацією підприємств готельно-ресторанної галузі.

68. Управління інноваційною діяльністю підприємств готельно-ресторанної галузі.

69. Управління маркетинговою діяльністю на готельному підприємстві .

70. Формування ефективного механізму мотивування та стимулювання праці персоналу на підприємствах готельно-ресторанної галузі.

71. Формування ефективної системи управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанної галузі.

72. Стратегія формування інноваційних послуг у готелях категорії 4 зірки

73. Релокація закладів ресторанного господарства м. Харкова в умовах воєнного стану.

74. Програми лояльності як інструментарій ефективного функціонування закладів розміщення.

75. Дослідження особливостей функціонування і перспектив розвитку готельних мереж.

76. Дослідження інноваційних напрямків в діяльності закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

77. Впровадження інноваційних технологій харчування в закладах ресторанного господарства.

78. Впровадження інноваційних послуг харчування в ресторанах при готелях.

79. Дослідження проблем та перспектив розвитку підприємств ресторанного господарства.

Здобувач за погодженням з керівником та завідувачкою кафедри може запропонувати свою тему роботи за умов відповідного обґрунтування доцільності її розробки.

ДОДАТОК Б

Титульний аркуш кваліфікаційної роботи магістра

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту

Кафедра туризму і готельного господарства

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до кваліфікаційної роботи магістра

на тему «_____»

Виконав (ла): здобувач 2 курсу
групи МГРС 202__
спеціальності
241 – Готельно-ресторанна справа

(прізвище та ініціали)

Керівник: _____
(прізвище та ініціали)

Рецензент: _____
(прізвище та ініціали)

Харків – 20__ р.

**Вигляд зворотного боку титульного аркуша
(друкується на зворотному боці титульного аркуша)**

Керівник роботи _____

(підпис)

«___» «_____» 20__р.

Висновок кафедри про кваліфікаційну роботу.
Кваліфікаційна робота розглянута. Здобувач _____
допускається до захисту даної роботи в екзаменаційній комісії

Зав. кафедри ТіГГ

проф., д-р екон. наук Оболенцева Л. В.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

«___» «_____» 20__р.

ДОДАТОК В

Завдання до кваліфікаційної роботи магістра (друкується з двох боків аркуша)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту

Кафедра туризму і готельного господарства

Освітньо-кваліфікаційний рівень «магістр»

Спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ТіГГ

Проф., д-р екон. наук Оболенцева Л. В.

«__» «__» 20__ р.

З А В Д А Н Н Я ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

_____.
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «_____»
керівник роботи _____ затверджені наказом
закладу вищої освіти від _____ № _____

2. Термін подання студентом роботи _____

3. Вихідні дані до роботи:

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____

5. Перелік графічного матеріалу (із зазначенням обов'язкових креслень) _____

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультантів	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Основна частина			
Нормоконтроль			

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Збір і обробка первинної інформації</i>		
2	<i>Робота над теоретичною частиною</i>		
3	<i>Робота над аналітичною частиною</i>		
4	<i>Робота над проєктною частиною</i>		
5	<i>Розробка й оформлення графічного матеріалу</i>		
6	<i>Оформлення пояснювальної записки.</i>		
7	<i>Передзахист</i>		

Здобувач

(підпис, прізвище, ініціали)

Керівник роботи

(підпис, прізвище, ініціали)

ДОДАТОК Г

Приклад оформлення змісту кваліфікаційної роботи

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 НАЗВА.....	11
1.1 Назва.....	11
1.2 Назва.....	
1.3 Назва.....	
1.4 Висновки до розділу.....	
РОЗДІЛ 2 НАЗВА.....	
2.1 Назва.....	
2.2 Назва.....	
2.3 Назва.....	
2.4 Висновки до розділу.....	
РОЗДІЛ 3 НАЗВА.....	
3.1 Назва.....	
3.2 Назва.....	
3.3 Назва.....	
3.4 Висновки до розділу.....	
ВИСНОВКИ.....	100
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	

ДОДАТОК Д

Приклад оформлення вступу кваліфікаційної роботи

ВСТУП

Актуальність теми (проблема, що потребує вирішення, ступінь її дослідження) текст, текст.

Мета –

Завдання дослідження:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Об'єкт дослідження –

Предмет дослідження –

Методи дослідження –

Наукова новизна роботи.....

Практична значущість роботи.....

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Повний обсяг роботи – 110 сторінок, зокрема основного тексту – 100 сторінок. Робота містить _____ таблиць, _____ рисуноків, _____ формул, список використаних джерел (_____ найменувань, викладених на _____ сторінках), _____ додатків.

ДОДАТОК Е

Приклад оформлення тексту й таблиці

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Теоретичні засади стратегічного управління підприємством

1.1.1 Суть та чинники

Текст, текст [5, с. 85–86].

Текст, текст [10, с. 23].

Текст, текст у табл. 1.2 АБО (див. табл. 1.1)

Таблиця 1.1 – Аналіз наукових підходів щодо управління розвитком підприємств

Назва підходу. Характеристика підходу	Назва підходу. Характеристика підходу	Переваги та недоліки
1	2	3
Текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст.		

Продовження таблиці 1.1

1	2	3

Текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Динаміка витрат ресторанного підприємства

Показники	1-й рік	2-й рік	3-й рік

Текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст на рисунку 1.1 АБО (див. рис. 1.1).

Текст, текст.

ДОДАТОК Ж

Приклад оформлення рисунка і формули

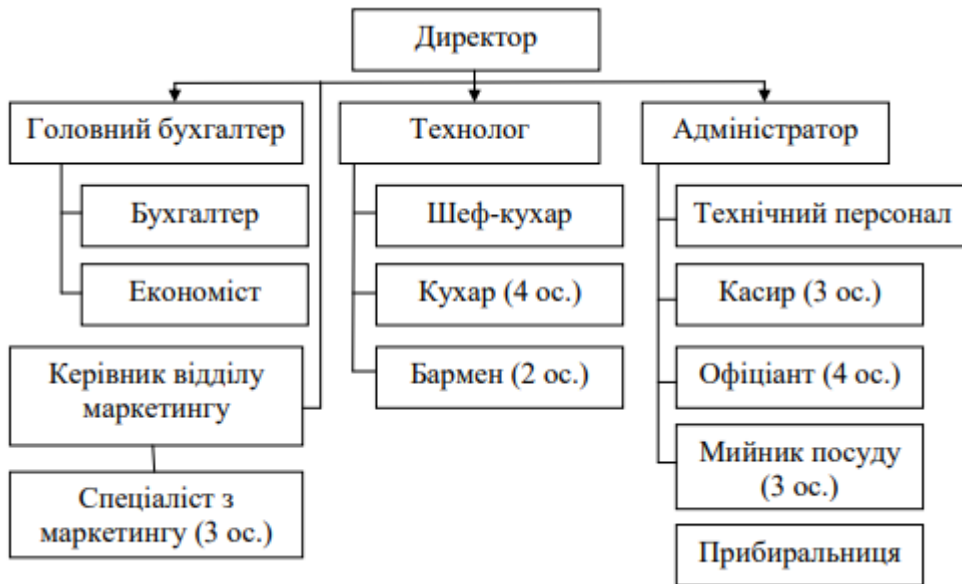


Рисунок 1.1 – Організаційна структура ресторану N

Текст, текст у формулі (1.1).

$$Ch_{ser} = (Ch_{pr} + Ch_{kr})/2, \quad (1.1)$$

де Ch_{ser} – середньооблікова чисельність працівників;

Ch_{pr} – чисельність працівників на початок року, осіб;

Ch_{kr} – чисельність працівників на кінець року, осіб.

Текст, текст.

ДОДАТОК И

Приклад оформлення висновків

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволяє зробити наступні висновки.

У першому розділі визначено сутність та проаналізовано різноманітні погляди та підходи до визначення дефініції ... Розглянуто особливості процесу ... Сформовані основні переваги ...

Виявлено основні тенденції розвитку ...

У другому розділі розглянута динаміка розвитку ... Порівняно ... Охарактеризовано ... Проаналізовано сучасний стан ...

Надано моніторинг...

Визначено сучасний стан ... в Україні. Розглянуто динаміку розвитку індустрії гостинності на вітчизняному ринку, охарактеризовано лідерів готельного ринку: ...

Надано оцінку конкурентоспроможності ... Охарактеризовано умови конкуренції на вітчизняному ринку та надано порівняльну характеристику готелів.

Наведено інноваційне рішення ... Підкреслено стан підприємства та надано порівняльну характеристику контрактного управління та франчайзингу на вітчизняному ринку. Розглянуто переваги та недоліки франчайзингу готельної мережі на інтернаціональному ринку. Зроблено висновки про створення окремого відділу з міжнародного франчайзингу.

Надано економічне обґрунтування проєктів з ...

Розглянуто впровадження ...

Доведено ефективність проєкту по впровадженню... Чистий приведений дохід становитиме ..., а термін окупності становитиме ...

ДОДАТОК К

Приклад оформлення списку використаних джерел

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищів / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2009. – 342 с.
2. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник для вищів / за ред. проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге видання, доповнене і виправлене. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 339 с.
3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вищів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін. ; під ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
4. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – Київ : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
5. ДСТУ 8302:2015 Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні вимоги та правила складання. – Чинний від 01 липня 2016 року. – Київ, 2016. – 16 с.
6. Офіційний сайт Державного управління статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>, вільний (дата звернення 20.09.2021). – Назва з екрана
7. Іванов І. І. Регуляторні механізми у забезпеченні ефективності ресторанного господарства України : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.05 – розвиток продуктивних сил та регіональна економіка / Іванов Іван Іванович. – Київ, 2007. – 42 с.

ДОДАТОК Л

Приклад оформлення додатка

ДОДАТОК __

Назва додатка

Таблиця А.1 – Динаміка чисельності персоналу готельного підприємства

Показники	1-й рік	2-й рік	3-й рік

Текст, текст на рис. А.1.

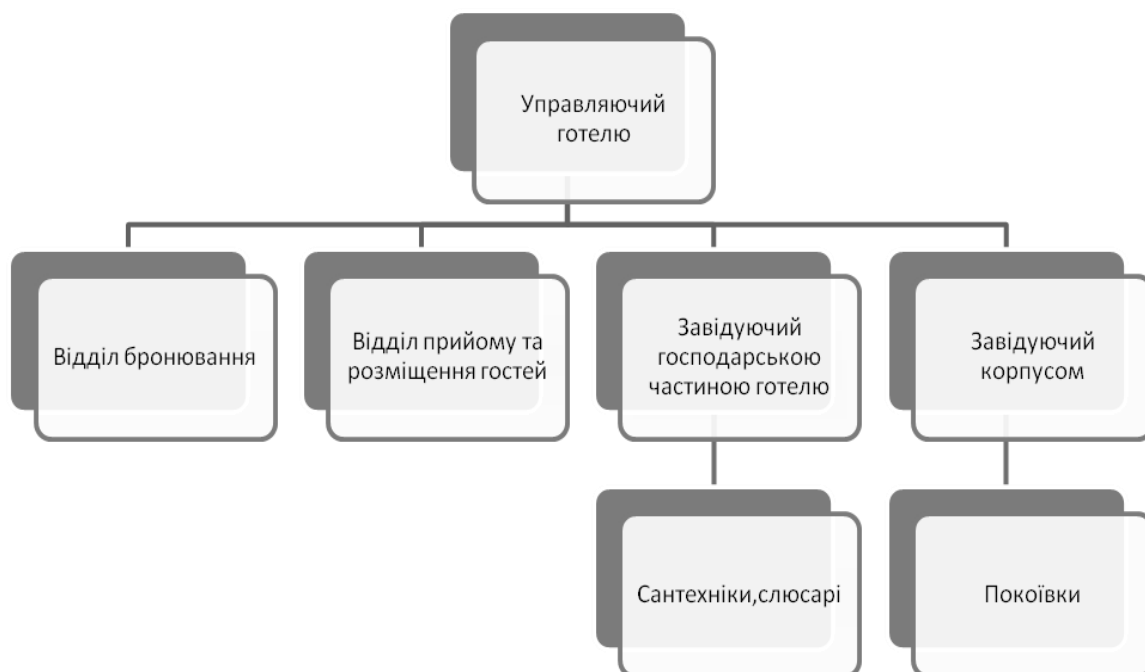


Рисунок А.1 – Організаційна структура готелю N

ДОДАТОК М

Приклад оформлення додатка з публікаціями

Sous-vide – це технологія приготування герметично упакованої продукції у водному середовищі або на водяній бані за низької температури протягом тривалого часу (до 72 годин). Перевагою даної технології є покращення смакових якостей та збереження насиченого аромату; зменшення усушки та втрат маси продуктів; збільшення термінів зберігання [2-4].

Технологія PacoJet (пакоджеттинг) – заснована на гомогенізації заморожених продуктів, вони перемелюються на дрібну крихту, утворюючи пюреподібну масу. Це технологія молекулярної кухні, яка отримала назву від приладу гомогенізатора, випущеного фірмою PacoJet.

Таким чином, розвиток інновацій в харчуванні, а саме таких прогресивних технологій, як Cook&Chill, Cook&Freeze, Cook&Hold, Cook&MAP, CapKold, PacoJet пов'язані з впровадженням прогресивних технологій приготування кулінарної продукції, вимагають подальшого вивчення факторів, що формують якість страв і напівфабрикатів. Ці технології мають велике значення в розвитку інновацій в харчуванні.

МОНОКОНЦЕПЦІЯ – НОВИЙ ТРЕНД В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Пономар В.С.

Науковий керівник – Соколенко А.С., канд. екон. наук, доцент

На цей час індустрія громадського харчування у світі включає величезну кількість різноформатних закладів з різними формами обслуговування, великим асортиментом кулінарної продукції та обладнання. Ресторатори та управлінці постійно перебувають у пошуку незвичайних та нових рішень для підприємств громадського харчування. Таким рішенням для багатьох підприємств є особлива концепція, що вирізняє їх серед конкурентів.

Все більше і більше стало з'являтися підприємств харчування з найширшим вибором страв та напоїв. Така концепція має місце бути, адже чим ширший асортимент, тим більша ймовірність, що гість, знайде в меню щось на свій смак, однак і тут є підступ. Встежити за якістю такої кількості найменувань вкрай складно. У світлі вищесказаного одним із перспективних напрямів став новий тренд у громадському харчуванні – моноконцепція.

Моноконцепція – концепція підприємства громадського харчування, що передбачає використання одного продукту (або виду продукту-

ДОДАТОК Н

Приклад оформлення наочних матеріалів та штампу

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О.М. БЕКЕТОВА**

Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту

Кафедра туризму і готельного господарства

НАОЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему « _____ »

здобувача 2 курсу групи МГРС _____

другого (магістерського) рівня освіти

Керівник: _____

Харків – 20__ р.

	Прізвище	Підпис	Міністерство освіти і науки України	Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова	
Розробник (здобувач)					
Керівник			Тема «Впровадження інноваційних технологій в готельному бізнесі»	Масштаб	Дата
				1:1	01.11.2021 р.
Нормоконтроль				Аркуш 1	Аркушів 10
Зав. кафедрою	Оболенцева Л. В.			Кафедра туризму і готельного господарства	
Група: _____	Курс 2				



Тема, мета, об'єкт, наукова новизна дослідження

Тема кваліфікаційної роботи

«ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ»

Мета кваліфікаційної роботи: розгляд конкурентоспроможності національних готельних мереж України і розробка шляхів удосконалення їх роботи на прикладі готельної мережі «Radisson».

Об'єкт кваліфікаційної роботи: процес дослідження глобалізації готельного бізнесу на прикладі готельної мережі «Radisson».

Предмет дослідження – науково-практичні питання активізації розвитку та удосконалення функціонування готельної мережі «Radisson».

Наукова новизна:

- визначено сутність та проаналізовано різноманітні погляди та підходи до визначення дефініції «глобалізація». Зазначено виникнення різноманітних течій, що вивчають процес глобалізації.

-сформовані основні переваги глобалізації: широкі можливості для освоєння нових технологій; інтернаціоналізація; створення додаткових робочих місць; збагачення народів світу; утворення міжнародних формувань.

-наведено інноваційне рішення для активізації розвитку готельного бізнесу України в умовах глобалізації на прикладі мережі «Radisson» – вихід на міжнародний ринок за допомогою франчайзингу. Підкреслено стан підприємства та надано порівняльна характеристика контрактного управління та франчайзингу на вітчизняному ринку. Зроблено висновки про створення окремого відділу з міжнародного франчайзингу.

-розглянуто впровадження нового відділу міжнародних франчайзингових відносин на готельному підприємстві та розраховано його економічну доцільність та ефективність на підприємстві. Доведено ефективність проекту по впровадженню окремого відділу міжнародного франчайзингу.

Рисунок Н.1 – Приклад слайда презентації (наочних матеріалів)

ДОДАТОК П

Приклад оформлення супровідних документів до кваліфікаційної роботи

Приклад оформлення анотації (наводиться на двох мовах)

АНОТАЦІЯ

Шевченко В. А. Дослідження ефективності використання основних виробничих фондів підприємств ресторанного господарства. – *Рукопис.*

Кваліфікаційна робота магістра зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа освітньої програми – Готельна і ресторанна справа. – Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова. – Харків, 20__ . – ___ с.

Кваліфікаційна робота магістра присвячена дослідженню ..., аналізу ..., розробленню напрямків удосконалення та підвищення ... за допомогою

В ході виконання кваліфікаційної роботи було досліджено Розглянуто Проаналізовано зарубіжний досвід На основі проведеного аналізу, було розроблено власну модель Визначено та обґрунтовано Запроваджено в На основі проведених досліджень, було розроблено та розраховано проєкт

Результати досліджень можуть бути впровадженні у діяльність, що призведе до

ABSTRACT

Shevchenko V.A. Study of the effectiveness of the use of the main production funds of the enterprises of the restaurant industry. – *Manuscript.*

Вигляд титульного аркуша реферату

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ О. М. БЕКЕТОВА**

Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту

Кафедра туризму і готельного господарства

РЕФЕРАТ

до кваліфікаційної роботи магістра

на тему «_____»

здобувач 2 курсу групи _____ денної (заочної) форми навчання
другого (магістерського) рівня освіти
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник: _____

(Прізвище, ініціали)

Харків – 20__ р.

Складові реферату

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

Об'єкт дослідження –

Предмет дослідження –.....

Мета роботи –

В першому розділі «Теоретичні аспекти

» було проведено аналіз
За результатами досліджень було розглянуто

В ході виконання другого розділу «Аналіз

» було проаналізовано зарубіжний досвід На основі проведено аналізу, було розроблено власну модель Досліджено, розраховано ефективність менеджменту на прикладі

В третьому розділі «Напрями підвищення

» за результатами досліджень було визначено та обґрунтовано Запроваджено в діяльність На основі проведених досліджень, були наведені розрахунки запровадження проєкту щодо вдосконалення управління

Практична значущість роботи полягає в тому, що отриманні результати щодо

Ключові слова:

Приклад відгуку на кваліфікаційну роботу

ВІДГУК

на кваліфікаційну роботу другого (магістерського) рівня вищої освіти, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241– Готельно-ресторанна справа, виконану на тему «Дослідження соціально-економічних факторів розвитку індустрії гостинності регіону»

здобувача групи МГРС20___– 1

ПШ

Актуальність роботи...

Мета кваліфікаційної роботи...

Зміст роботи відповідає обраній темі...

У першому розділі ...

У другому розділі ...

У третьому розділі ...

Позитивними рисами роботи є...

Недоліками роботи є...

В цілому, кваліфікаційна робота ... Мету роботи повністю досягнуто, а її завдання – виконано. Результати можуть бути використані ...

Кваліфікаційна робота другого (магістерського) рівня вищої освіти виконана у повному обсязі, відповідає встановленим вимогам і заслуговує на позитивну оцінку, а її автору, ПШ, може бути присвоєна кваліфікація магістра зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

Керівник: наукове звання,

науковий ступінь, посада,

ПШ

(підпис)

Складові рецензії (друкується на аркуші формату А4 з обох боків)

РЕЦЕНЗІЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА
виконану здобувачем гр. _____ Харківського національного університету
міського господарства імені О.М. Бекетова

за темою « _____ »

Актуальність теми роботи...

Висновки про відповідність дипломної магістерської роботи щодо повноти розробки теми...

Характеристика виконання кожного розділу роботи, оцінка застосування досягнень науки і техніки та передових методів технології виробництва...

Позитивні сторони роботи...

Оцінка графічного оформлення та пояснювальної записки...

Недоліки виконаної роботи...

Відгук про роботу в цілому...

Оцінка дипломної магістерської роботи...

Рецензент: наукове звання,
науковий ступінь, посада,
ПІБ

(підпис)

**Вигляд довідки про виконання навчального плану
(друкується на аркуші формату А5)**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА
Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту**

Довідка про виконання навчального плану

Направляється здобувач _____
другого (магістерського) рівня освіти до захисту кваліфікаційної роботи за
спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа
освітньою програмою «Готельна і ресторанна справа»
Тема кваліфікаційної роботи магістра _____

Здобувач _____ за період навчання повністю
виконав(ла) навчальний план за освітньою програмою з таким розподілом
оцінок за:
національною шкалою: відмінно _____%, добре _____%, задовільно _____%;
шкалою 100-бальною: 90–100 _____%; 82–89 _____%; 74–81 _____%; 64–
73 _____%; 60–63 _____%.

Директор інституту

(підпис) (прізвище та ініціали)

Секретар інституту

(підпис) (прізвище та ініціали)

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації
до виконання кваліфікаційної роботи магістра

(для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа (освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа», галузь знань 24 – Сфера обслуговування))

Укладачі: **ОБОЛЕНЦЕВА** Лариса Володимирівна,
СОКОЛЕНКО Анна Сергіївна,
СЕГЕДА Ірина Василівна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *А.С. Соколенко*

План 2022, поз. 441М

Підп. до друку 02.10.2022. Формат 60 × 84/16.
Електронне видання. Ум. друк. арк. 3,4.

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.