

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ПРОГРАМА ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ

Освітній рівень:	<u>перший (бакалаврський)</u>
Галузь знань:	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Факультет:	<u>менеджменту</u>

Умань-2023

Програма підсумкової атестації здобувачів вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2023. 46 с.

*Розробники: доктор економічних наук, професор Транченко Л.В.,
доктор економічних наук, професор Петренко Н.О.,
кандидат економічних наук, доцент Коваленко Л.Г.,
кандидат економічних наук, доцент Нагернюк Д.В.,
кандидат економічних наук, доцент Саковська О.М.,
кандидат економічних наук, доцент Непочатенко В.О.,
кандидат економічних наук, доцент Терещук Н.В.*

Рецензенти:

Мельник Ірина Миколаївна, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет.

Незвещук-Когут Татьяна Семенівна, к.е.н., доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, Чернівецький торговельно-економічний інститут, Київського національного торговельно-економічного університету.

Затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (протокол № 1 від 30 серпня 2023 р.)

Розглянуто і рекомендовано до друку на засіданні методичної комісії факультету менеджменту (протокол №1, від 31 серпня 2023 р.)

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ

Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачає формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Мета підсумкової атестації– встановити відповідність якості здобутої вищої освіти, рівня набутих професійних компетенцій здобувача вимогам стандарту та освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Програма підсумкової атестації розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Завдання підсумкової атестації:

- визначити рівень сформованості у здобувача базових теоретичних знань, розуміння предметної області професії;
- перевірка здатності здобувача розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;
- визначити рівень сформованості у здобувача професійних умінь достатніх для успішного виконання спеціалізованих завдань у сфері готельно-ресторанної справи.

Форми атестації здобувачів вищої освіти.Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену з дисциплін фахової підготовки і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти України та освітньою програмою.

Програма атестаційного екзамену визначається фаховими компетентностями випускників, які підлягають оцінюванню відповідно до освітньої програми. Вона включає перелік питань дисциплін циклу професійної підготовки, передбачених навчальним планом, освітньою програмою підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- Організація готельного господарства;
- Організація ресторанного господарства;
- Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- Економіка готельного і ресторанного бізнесу;

Організація сільського (зеленого) туризму;
Менеджмент готельно-ресторанного господарства;
Технологія продукції ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Програмні результати навчання:

Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

2.1. Етапи та форми атестаційного екзамену

Атестація здобувачів здійснюється екзаменаційною комісією після завершення навчання на освітньому ступені бакалавр з метою комплексної перевірки й оцінки теоретичної та практичної фахової підготовки здобувачів вищої освіти. Екзаменаційна комісія створюється щороку у складі голови та членів комісії. Вона працює у строки, визначені графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік, що розробляється на основі навчальних планів, затверджується ректором університету.

Атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється екзаменаційною комісією у формі атестаційного екзамену тазахисту кваліфікаційної роботи, завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестаційний екзамен проводиться через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.

Атестація фахових теоретичних компетентностей включає оцінку рівня та обсягу знань, вмінь і навичок з дисциплін циклу професійної підготовки: Організація готельного господарства; Організація ресторанного господарства; Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; Економіка готельного і ресторанного бізнесу; Організація сільського (зеленого) туризму; Менеджмент готельно-ресторанного господарства; Технологія продукції ресторанного господарства, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle – розв'язання тестових завдань.

До складання атестаційного екзамену допускаються здобувачі, які не мають академічної заборгованості.

Атестаційний екзамен проводиться на комп'ютерах у формі тестового контролю знань. Загальна кількість тестових завдань становить 350, з яких вступнику за допомогою електронного модульного середовища освітнього процесу Moodle обирається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Для проведення атестаційного екзамену норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години. Результати оцінювання комп'ютерного тестування максимально – 100 балів.

2.2. Критерії оцінювання завдань атестаційного екзамену

Оцінювання завдань атестаційного екзамену проводиться за наступними параметрами і критеріями: вірна відповідь на питання – 2 бали, невірна відповідь – 0 балів, разом 100 балів. тести з теоретичних питань

Подальше оцінювання результатів складання атестаційного екзамену здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в Уманському НУС системою контролю знань за національною шкалою та шкалою ECTS (табл. 1). У відомості обліку успішності та у заліковій книжці, індивідуальному плані здобувача виставляються підсумкові оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Таблиця 1

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену (підсумкового), курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

2.3. Програма атестаційного екзамену

1. Організація ресторанного господарства

1. Історія розвитку ресторанного господарства
2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства
3. Організація постачання закладів ресторанного господарства
4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств
5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства
6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
8. Меню в закладах ресторанного господарства
9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства
11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства
12. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі
13. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.
14. Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства
15. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства
16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві

2. Організація готельного господарства

1. Історія розвитку світового готельного господарства
2. Історія розвитку готельного господарства України
3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії
4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства
5. Характеристика основних типів засобів розміщення
6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку
7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства
8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства
9. Класифікація підприємств готельного господарства України
10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства
11. Організація приміщень житлової групи
12. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства
13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства
14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства
15. Кольори в інтер'єрі
16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень
17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень
18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві
19. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення
20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування
21. Організація обслуговування на житлових поверхах
22. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства
23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства
24. Культура обслуговування в готельному господарстві
25. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в готельному господарстві
26. Організація складського та тарного господарства
27. Організація роботи обслуговуючих господарств
28. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

29. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства
30. Робочий час працівників підприємств готельного господарства
31. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.
32. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі

3. Устаткування закладів готельно ресторанного господарства

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально-колібрувальне устаткування
2. Мийне та очищувальне устаткування
3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різальне устаткування
4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати
5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції
6. Холодильне устаткування
7. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування
8. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії
9. Автоматизовані системи управління в закладах готельно-ресторанного господарства
10. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток.
11. Устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадіб

4. Економіка готельного і ресторанного бізнесу

1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України
2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку
3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення
4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу
5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери
6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства
8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу
9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу
10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.
11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу
12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу
13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

5. Організація сільського (зеленого) туризму

1. Сільський та зелений туризм в Україні та його місце в системі загального туризму
2. Організаційно-законодавче забезпечення сільського туризму в Україні
3. Міжнародний досвід організації та функціонування агросадіб

4. Інфраструктура та передумови для розвитку сільського зеленого туризму
5. Екологічний туризм в Україні: стан та можливості розвитку
6. Економіка та менеджмент сільського зеленого туризму
7. Бізнес-проекування агросадиби
8. Сертифікація і стандартизація послуг агросадиб
9. Просування продукції та послуг сільського зеленого туризму
10. Організація надання послуг тимчасового проживання
11. Організація надання послуг харчування

6. Менеджмент готельно-ресторанного господарства

1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства
2. Індустрія гостинності як об'єкт управління
3. Функції менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі
4. Методи менеджменту в готельно-ресторанному господарстві
5. Прийняття управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства
6. Функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства
7. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства
8. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства
9. Управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного господарства
10. Ефективність управління підприємствами готельно-ресторанного господарства
11. Інформація та комунікації в менеджменті готельно-ресторанного господарства

7. Технологія продукції ресторанного господарства

1. Роль гарячих страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення
2. Перші страви. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація
3. Соуси. Значення соусів і їх класифікація
4. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.
5. Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів
6. Страви з риби, морепродуктів та нерибної водної сировини
7. Другі страви з м'яса і субпродуктів
8. Страви з птиці, дичини, кролика
9. Страви з яєць
10. Страви з сиру
11. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення

12. Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення
13. Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.
14. Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту
15. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту
16. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту
17. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту
18. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками
19. Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками
20. Класифікація пісочного та здобного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками
21. Класифікація заварного та листкового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками
22. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини
23. Поняття про якість продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції
24. Ідентифікація харчової продукції
25. Харчові добавки та біологічно активні речовини, які подовжують строки зберігання продукції
26. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

2.5.Рекомендовані джерела інформації

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. Посібник /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с.
- 2.Кудла Н.Є. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності: навч. посібник. Київ: «Центр учбової літератури», 2021. 152 с.
- 3.Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств: конспект лекцій / уклад. І. О. Мельник. - Миколаїв : МНАУ, 2021. 62 с.
4. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелева, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2020. 893 с.
5. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
6. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
7. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
8. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
9. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
10. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
11. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
13. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.
14. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
15. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
16. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
4. Державна туристична Адміністрація. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
6. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
9. Міжнародний стандарт ISO 22000 для системи управління безпечністю харчових продуктів <https://uca.ua/iso-22000/>
10. Система якості HACCP <https://certificant.org/haccp/>
11. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.
12. Ресторатор URL: www.rcstorator.com.ua.

3. ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ТА ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

3.1. Вибір теми та організація виконання кваліфікаційної роботи

Критерієм вибору теми кваліфікаційної роботи є її актуальність та перспективність за сучасних реалій розвитку готельно-ресторанного господарства України та світу. Кваліфікаційна робота виконується за матеріалами закладів, підприємств, організацій готельно-ресторанного бізнесу, сільських зелених садів з урахуванням законодавчих нормативних актів, чинних стандартів, санітарних норм і правил, яка відображається у тематиці професійних завдань освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Формулювання теми роботи повинно відповідати таким *вимогам*:

- формулювання назви роботи повинно бути лаконічним і чітким;
- назва повинна використовувати сучасну термінологію.

Здобувачеві надається право самостійно обрати тему кваліфікаційної роботи за умов відповідного обґрунтування доцільності її розробки за погодженням з керівником.

При виборі теми необхідно враховувати: актуальність, ступінь розробки в науковій літературі, наявність публікацій в науковій і періодичній літературі, практичну значимість, зацікавленість здобувача в розробці даного напрямку.

Для затвердження теми здобувач у встановлені строки повинен подати заяву з проханням закріпити за ним обрану тему кваліфікаційної роботи.

Тематика кваліфікаційних робіт першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розглядається та затверджується на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з урахуванням актуальності проблематики розвитку сфери гостинності та готельно-ресторанних підприємств, як її складової (Додаток А).

Обрана здобувачем погоджена з науковим керівником тема кваліфікаційної роботи затверджується наказом ректора університету. Усі подальші зміни (теми роботи, об'єкта дослідження, керівника) можливі у виключних випадках та обов'язково аргументуються письмово (заява здобувача), погоджуються науковим керівником і потребують зміни в наказі університету.

Основні етапи виконання кваліфікаційної роботи:

- 1) вибір здобувачем теми дослідження, її затвердження на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи та наказом Уманського НУС;
- 2) отримання індивідуального завдання і графіку виконання роботи у наукового керівника, та їх затвердження завідувачем туризму та готельно-ресторанної справи;
- 3) аналіз літератури з обраної тематики роботи;
- 4) проведення досліджень та написання роботи відповідно до затвердженої теми, індивідуального завдання і графіку;
- 5) апробація результатів дослідження у формі наукової публікації (тези доповідей на наукових, науково-практичних конференціях);
- 6) опрацювання результатів досліджень, оформлення роботи;
- 7) перевірка роботи науковим керівником;
- 8) перевірка роботи через систему запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) попередній захист на засіданні кафедри;
- 10) повторна перевірка роботи науковим керівником та написання відгуку;

- 11) рецензування роботи рецензентом;
- 12) документальне оформлення роботи до захисту перед екзаменаційною комісією;
- 13) захист роботи перед екзаменаційною комісією.

3.2. Структура кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинна мати таку структуру:

- титульний аркуш (Додаток Б);
- завдання та календарний план роботи (Додаток В);
- реферат та анотація (Додаток Д);
- зміст (Додаток Ж);
- вступ (Додаток З);
- теоретична частина;
- аналітична частина;
- рекомендаційна частина;
- висновки;
- список використаних джерел (Додаток М);
- додатки.

Структуру кваліфікаційної роботи наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Типова структура кваліфікаційної роботи

Структурний елемент	Кількість сторінок	Нумерація сторінок	Примітки
Титульний аркуш	1	Нумерація на сторінці не ставиться	Додаток Б
Завдання та календарний план роботи	2		Додаток Д
Реферат та анотація	1		Не є обов'язковим елементом роботи
Перелік скорочень та умовних позначень	1		Додаток Ж
ЗМІСТ	1		
ВСТУП	3-4	6-8 сторінка	У разі наявності переліку скорочень та змісту із двох сторінок – 8, за відсутності переліку скорочень та змісту на одну сторінку – 6
РОЗДІЛ 1 (теоретичний)	10-15	9 або 13 сторінка	25-30% від загального обсягу роботи. Розділ складається з двох підрозділів
РОЗДІЛ 2 (аналітичний)	15-20		30-35% від загального обсягу роботи. Розділ складається з двох підрозділів
РОЗДІЛ 3 (рекомендаційний)	10-15		30-35% від загального обсягу роботи. Розділ складається з двох підрозділів
ВИСНОВКИ	2-4		Чітко відповідають поставленим завданням
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	3-6		Не менше 30 джерел
ДОДАТКИ	Не обмежено	Наскрізна нумерація сторінок	Нумеруються літерами
Загальний обсяг роботи	40-60 сторінок		

3.3. Особливості виконання та оформлення кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» повинна бути написана виключно українською мовою і оформлена відповідно до вимог Державного стандарту України (ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення»).

Загальні вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Загальні вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи

Елемент	Вимоги
Розмір паперу	Формат – А4 (210x297 мм). Дозволяється використання формату А3 (297x420 мм), коли є необхідність оформлення ілюстративного матеріалу. Орієнтація друку – книжкова.
Шрифт	Роботу друкують на комп'ютері на одній стороні аркуша білого паперу з використанням шрифтів текстового редактора Times New Roman, розмір кегля – 14, міжрядковий інтервал – 1,5; масштаб 100%. У роботі мають бути чіткі, не розпливчасті лінії, букви, цифри та інші знаки. Всі рядки повинні бути чорного кольору середньої жирності. Щільність тексту роботи має бути однаковою. Рекомендований обсяг роботи становить 40-60 сторінок (без списку використаних джерел та додатків).
Береги полів	Верхнє та нижнє – не менше 20 мм; ліве – не менше 30 мм; праве – не менше 10 мм; абзацний відступ – 1,25.
Нумерація сторінок	На верхньому полі аркуша у правому кутку. Нумерацію подають арабськими цифрами.
Структурна частина	Кожну структурну частину роботи слід починати з нової сторінки.
Розділи та заголовки підрозділів	Слово «РОЗДІЛ» розміщується посередині рядка та друкується великими напівжирними літерами, не підкреслюючи. Через пробіл пишеться номер розділу, після номера ставиться крапка. Кожен розділ починається з нової сторінки. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, які відокремлюються крапкою (1.1). Назва підрозділу друкується з великої літери напівжирним шрифтом, без крапки в кінці. Між підрозділами по тексту має бути відступ у 2 інтервали.
Абревіатури	У заголовках потрібно розшифровувати.
Рисунки (ілюстрації, схеми, графіки)	Подаються безпосередньо після тексту (рис.1.1), де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. Нумерація рисунків у кожному з розділів або додатків має бути самостійною. Номер рисунка повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунка, між якими ставиться крапка (Рис. 1.1).
Таблиці	Таблиці повинні міститися після посилань на них у тексті (табл.1.1). Примітки друкують під таблицею. У кінці таблиці обов'язково має бути посилання на джерело. Таблиці нумеруються послідовно у межах розділу. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера, між якими ставиться крапка (Таблиця 2.1). Кожна таблиця повинна мати назву, яка розміщується над таблицею та друкується симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» слід починати з великої літери.

Формули	У формулі пояснення значень символів і числових коефіцієнтів слід наводити безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони наведені. Значення кожного символу та числового коефіцієнта слід подавати з нового рядка. Формули нумеруються послідовно в межах розділу. Номер формули повинен складатися з номера розділу та порядкового номера формули, міжякими ставиться крапка(2.1).
Додатки	Кожний додаток слід починати з нової сторінки із зазначенням угорі сторінки справа слова «Додаток» і його позначенням (Додаток А). Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, О, Ч, Ї. Додаток повинен мати заголовок, який друкується посередині сторінки з великої літери окремим рядком. Додатки оформляються як продовження кваліфікаційної роботи на наступних її сторінках і розміщуються у порядку появи посилань у тексті.

Стиль написання кваліфікаційної роботи – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, логічна послідовність викладення матеріалу. Пряме переписування у роботі матеріалів із літературних джерел є неприпустимим. При цитуванні обов’язкове посилання наджерело.

3.4. Вимоги до структури кваліфікаційної роботи

Титульний аркуш – це перша сторінка кваліфікаційної роботи, який візує завідувач кафедри. (Додаток Б).

На другому (після титульного) аркуші роботи розміщується затверджене завідувачем кафедри *завдання на кваліфікаційну роботу*, яке підписується здобувачем та керівником (Додаток В).

Реферат та анотація – формалізоване подання інформації про обсяг кваліфікаційної роботи (кількість розділів, схем, рисунків, таблиць, додатків). У текстовій частині резюме повинно бути висвітлено: об’єкт та предмет дослідження, мета роботи, основні результати роботи та вказано не менше 5 ключових слів за змістом кваліфікаційної роботи. Анотації подається двома мовами (українською та англійською) (Додаток Д).

Зміст роботи містить: вступ, найменування усіх розділів, підрозділів із вказанням номерів сторінок, висновків, списку використаних джерел і додатків (Додаток Ж).

У *вступі* кваліфікаційної роботи визначають та обґрунтовують актуальність обраної теми, формулюють мету і завдання дослідження, визначають об’єкт, предмет, методи дослідження, характеризують джерела отриманої інформації.

Починається вступ з обґрунтування *актуальності теми*. Висвітлення актуальності не повинно бути багатослівним. Досить кількома реченнями висловити головне – сутність проблеми. Потім варто оцінити ступінь дослідження проблеми та зазначити необхідність виконання подальших досліджень.

Характеризуючи стан проблеми дослідження, необхідно назвати авторів, які внесли значний внесок у розробку даного напрямку і на роботи яких посилається автор.

Після формулювання актуальності проблеми і новизни дослідження необхідно сформулювати *мету роботи*, визначити *завдання*, які доведеться

вирішити для досягнення поставленої мети. Завдання формулюються відповідно до плану кваліфікаційної роботи.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення. Не варто називати об'єктом дослідження конкретне підприємство, організацію або їх структурні підрозділи.

Предмет дослідження – конкретна проблема в межах об'єкта дослідження, на що спрямована увага автора кваліфікаційної роботи. Предмет визначає тему кваліфікаційної роботи, назва якої вказується на титульній сторінці.

Обов'язковим елементом вступу є перелік використаних *методів дослідження* для досягнення поставленої в роботі мети. Перелік методів необхідно наводити не у відриві від змісту роботи, а коротко та змістовно зазначивши, що саме досліджувалось конкретно наведеними методами. Обов'язково в цій частині вступу варто вказати комп'ютерні програми, які застосовано для обробки й аналізу інформації.

Інформаційна база дослідження вказує на джерела, що слугували основою дослідження: наукові публікації та монографічні видання українських і зарубіжних учених, нормативно-законодавчі акти України й інших країн, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали відповідних державних органів, агентств, дані звітності підприємств, організацій і установ та ін.

Публікації та апробація результатів дослідження. Подаються відомості про публікацію, підготовлену здобувачем за темою кваліфікаційної роботи: тези доповідей у матеріалах наукових і науково-практичних конференцій, стаття в науковому журналі, стаття у збірнику наукових праць (наводяться відповідно до загальних правил оформлення літературних джерел); відмічається участь у науково-практичних конференціях, круглих столах, семінарах (назва, місце та рік проведення).

Основна частина:

Перший розділ – теоретичний, містить теоретичне обґрунтування ролі і місця явищ та процесів у діяльності суб'єктів готельно-ресторанної сфери. Теоретичний розділ кваліфікаційної роботи може складатися з 2-х підрозділів і включати такі логічні частини:

- аналіз та узагальнення теоретичних засад відповідно до предмета та об'єкта дослідження, виділення окремих аспектів, які, з точки зору автора, потребують подальших розробок та удосконалення;
- огляд нормативно-правових документів, які регулюють відносини між суб'єктами визначеної сфери діяльності, обов'язковим є посилання на національні та міжнародні джерела;
- історичні передумови розвитку досліджуваного явища, процесу, типу діяльності, їх вплив на теперішній стан об'єкта;
- світовий досвід управління готельно-ресторанною індустрією на прикладі декількох іноземних країн, переваги та недоліки обраних моделей управління, можливість їх застосування в Україні;
- характеристика національного ринку готельно-ресторанних послугу контексті теми дослідження.

Наведена послідовність є рекомендованою; здобувач може довільно змінювати порядок логічних частин та їх поєднання у підрозділи, якщо цього вимагає специфіка дослідження.

Зразок формулювання окремих підрозділів теоретичного розділу роботи наведено у Додатку Ж.

Обсяг першого розділу не повинен перевищувати 25-30% загального обсягу роботи.

Другий розділ – *аналітичний* забезпечує логічну послідовність дослідження, має поєднати набуті теоретичні знання та вміння використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій.

Зміст другого розділу визначається темою кваліфікаційної роботи. Особливе значення має правильне узагальнення накопиченого фактичного матеріалу, групування та обробка даних, на основі яких проводиться кваліфікований аналіз, обґрунтовуються пропозиції.

Аналітична частина роботи виконується на практичних матеріалах підприємств готельної та ресторанної індустрії з використанням відповідних показників їх діяльності.

Головним завданням даного розділу є не тільки оцінка економічних показників діяльності обраних підприємств, але й установлення тенденцій стосовно предмету дослідження, що дозволить сформулювати висновки.

Для виконання розділу необхідно проаналізувати діяльність підприємств за останні 2-3 роки. Аналітична обробка матеріалів повинна супроводжуватись складанням таблиць, графіків, діаграм, рисунків з поясненнями до них.

Обсяг другого розділу повинен становити 30-35% загального обсягу роботи.

Третій розділ – *рекомендаційний* – містить матеріал, який обґрунтовує пропозиції автора щодо вдосконалення процесів, явищ, об'єктів дослідження, заходи, що сприяють підвищенню ефективності діяльності підприємств, процесів і механізмів функціонування та ін.

Обсяг третього розділу повинен становити 30-35% загального обсягу роботи.

Висновки подаються в окремому розділі кваліфікаційної роботи, є стислим викладенням підсумків проведеного дослідження. Саме тут коротко наводяться найбільш важливі теоретичні положення, які містять формулювання проблеми, оцінку результатів дослідження з точки зору відповідності меті роботи та поставленому вступі завданням, пропозиції щодо удосконалення досліджуваного напряму діяльності організації, які було детально обґрунтовано у третьому розділі.

Висновки повинні відповідати завданням роботи, які сформульовані у вступі, а також відображати практичну цінність тих результатів, до яких дійшов автор.

Список використаних джерел складають ті джерела, які були розглянуті та використані під час написання кваліфікаційної роботи. Список використаних джерел має нараховувати не менше 30 найменувань. У списку мають переважати джерела, опубліковані не раніше, ніж за 5 років до написання роботи.

У списку використаних джерел можуть бути: Закони України, Укази Президента, Постанови Уряду, директивні матеріали міністерств, монографії,

підручники, статті періодичних видань, інструктивні, нормативні та інші матеріали підприємств, іншомовні джерела, електронні джерела.

Бібліографічні описи наводять в алфавітному порядку або у порядку згадування в тексті та відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис, бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання».

У Додатку М вказано приклади оформлення списку використаних джерел.

До додатків (за необхідністю) включається допоміжний матеріал, який не ввійшов до основної частини роботи, але необхідний для її повноти і завершення. Це можуть бути: установчі документи, фінансові звіти підприємств, договори, таблиці та рисунки, що займають більше 1 сторінки тощо.

3.5. Документальне оформлення кваліфікаційної роботи

Після завершення написання кваліфікаційної роботи здобувач має сформулювати необхідний комплект документів, які подаються до захисту.

Перелік документів, які подаються здобувачем до кваліфікаційної роботи:

1. *Кваліфікаційна робота бакалавра.* Остаточний варіант роботи подається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи не пізніше, ніж за 15 днів до призначеного терміну захисту. Зброшурована робота підписується здобувачем, керівником та завідувачем кафедри. Роботи, не подані на кафедру у зазначений термін, до захисту недопускаються.

2. *Відгук керівника кваліфікаційної роботи.* Для написання відгуку керівникові надається повністю завершена робота. Відгук має містити висновок про можливість допуску кваліфікаційної роботи до захисту перед ЕК.

Вносити будь-які зміни або виправлення в роботу після отримання відгуку керівника забороняється. Відгук керівника додається окремо і не підшивається до роботи (Додаток П).

3. *Рецензія.* До кваліфікаційної роботи додається рецензія, що надана доктором/кандидатом економічних наук (Додаток Р).

4. *Ілюстративний матеріал та презентація Power Point в електронній формі.* Ілюстративний матеріал до роботи не має регламентованої структури, у більшості випадків обумовлюючись сценарієм захисту та особливістю результатів дослідження. Проте варто дотримуватися таких рекомендацій:

- обсяг матеріалу не повинен перевищувати 10 сторінок;
- сторінки нумеруються;
- титульний аркуш має містити: назву роботи, ПІБ керівника та виконавця роботи (Додаток Н);
- кількість ілюстративного матеріалу має відповідати кількості членів екзаменаційної комісії;
- ілюстративний матеріал висвітлює основні результати дослідження;
- рисунки та таблиці розміщуються у порядку посилання на них у тексті виступу (наприклад, таблиця 1, рисунок 2 і т.д.). Усі таблиці та рисунки мають бути підписані.

Мультимедійна презентація може включати зображення, що не ввійшли

до ілюстративного матеріалу, але повинна обов'язково містити наведену в ньому інформацію.

3.6. Порядок подання та захисту кваліфікаційної роботи

До захисту кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі, які успішно виконали навчальний план.

Здобувач, у встановлений календарним планом термін:

- подає роботу для перевірки керівнику і, після усунення його зауважень повертає керівнику для складання відгуку;

- отримує всі необхідні підписи у завданні та резолюцію завідувача кафедри про допуск роботи до захисту;

- особисто передає кваліфікаційну роботу, допущену до захисту, рецензенту, готує на його вимогу необхідні пояснення з питань, які розроблені в кваліфікаційній роботі;

- ознайомлюється зі змістом рецензії та відгуком керівника і готує (у разі необхідності) аргументовані відповіді на їх зауваження при захисті кваліфікаційної роботи перед ЕК. Вносити будь-які зміни або виправлення у роботу після одержання відгуку керівника та рецензії забороняється;

- надає керівнику електронну версію кваліфікаційної роботи для її перевірки на оригінальність (плагіат) відповідно до вимог Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти;

- попередньо захищає кваліфікаційну роботу на кафедрі. Рішення про допуск до захисту кваліфікаційної роботи перед ЕК приймається завідувачем кафедри;

- подає остаточний варіант роботи у твердій папітурці не пізніше, ніж за 15 днів до призначеного терміну. Роботи, які не надані в зазначений термін, до захисту недопускаються.

- своєчасно (не менш як за десять днів до безпосереднього захисту перед ЕК) передає підготовлену, перевірену та допущену до захисту кваліфікаційну роботу у деканат;

- своєчасно прибуває на захист кваліфікаційної роботи або попереджує завідувача кафедри та голову екзаменаційної комісії (через секретаря ЕК) про неможливість присутності на захисті із зазначенням причин та наступним наданням у деканат документів, які засвідчують їх поважність. У разі відсутності таких документів екзаменаційна комісія може прийняти рішення про не атестацію здобувача як такого, що не з'явився на захист кваліфікаційної роботи без поважних причин, з подальшим відрахуванням з університету. Якщо здобувач не мав змоги заздалегідь попередити про можливість своєї відсутності на захисті, але в період роботи екзаменаційної комісії надав необхідні пояснювальні документи, ЕК може перенести дату захисту (у межах терміну роботи екзаменаційної комісії).

Захист кваліфікаційної роботи проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за участі не менше половини її складу за обов'язкової

присутності голови екзаменаційної комісії.

Процедура подання кваліфікаційної роботи на перевірку на плагіатта допущення перевіреної роботи до захисту перед екзаменаційною комісією регулюється Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату серед здобувачів вищої освіти в Уманському НУС.

До захисту перед ЕК не допускається кваліфікаційна робота, в якій виявлені принципові недоліки у обґрунтуваннях, розрахунках та висновках, суттєві відхилення від вимог, не подані у встановлені терміни та у яких виявлено факти плагіату.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється як в університеті, так іна підприємствах, установах та організаціях різних форм власності, для яких тематика робіт, поданих до захисту, становить науково-теоретичну або практичну значущість.

Порядок захисту кваліфікаційних робіт здійснюється відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії в Уманському НУС.

3.7. Оцінювання кваліфікаційної роботи

Під час оцінювання кваліфікаційної роботи особливу увагу звертають на її зміст, якість оформлення та безпосередньо сам процес захисту.

На закритому засіданні ЕК здійснюється спільне обговорення оцінок, поставлених здобувачу кожним членом ЕК, і досягається консенсус для визначення остаточної оцінки. При цьому враховується оцінка наукового керівника, оцінка рецензента, а також думки всіх, хто брав участь у публічній дискусії під час захисту. У спірних питаннях можливе голосування членів і голови ЕК, причому позиція голови ЕК зараховується як два голоси.

Результати захисту кваліфікаційних робіт оцінюються з використанням системи ЄКТС за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F» (табл. 3.3) та національної системи («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Таблиця 3.3

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики, захисту кваліфікаційної роботи	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Здобувач, який після захисту кваліфікаційної роботи отримав незадовільну оцінку, відраховується із ЗВО, йому видається академічна довідка встановленого зразка. Здобувачу, який захистив кваліфікаційну роботу відповідно до вимог освітньої програми, рішенням ЕК присвоюється кваліфікація бакалавр з готельно-ресторанної справи, видається документ про освіту вищу освіту.

ДОДАТКИ

РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

1. Розробка нових видів автентичних продуктів для садиби сільської місцевості.
2. Удосконалення надання анімаційних послуг у сільському (зеленому) туризмі (на прикладі об'єкту дослідження).
3. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства(на прикладі об'єкту дослідження).
4. Удосконалення процесу обслуговування споживачів в агросадибах.
5. Управління якістю послуг готельного (ресторанного) комплексу (на прикладі об'єкту дослідження).
6. Формування корпоративної культури готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі об'єкту дослідження).
7. Організація процесу обслуговування в готельному (ресторанному) комплексі (на прикладі об'єкту дослідження).
8. Застосування інформаційних технологій для покращення управління готелем (рестораном)(на прикладі об'єкту дослідження).
9. Удосконалення технології надання послуг ресторанного (готельного) комплексу (на прикладі об'єкту дослідження).
10. Управління персоналом у закладах ресторанного (готельного) комплексу (на прикладі об'єкту дослідження).
11. Підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства з національною кухнею.
12. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення ресторану (кафе, їдальні).
13. Управління виробничої діяльності ресторанного (готельного) комплексу (на прикладі об'єкту дослідження).
14. Формування стратегії розвитку ресторану (кафе).
15. Управління брендом ресторану(на прикладі об'єкту дослідження).
16. Організація процесу обслуговування споживачів у закладі швидкого обслуговування (піцерії).
17. Удосконалення обслуговування бенкету у ресторані (кафе) (на прикладі об'єкту дослідження).
18. Організація обслуговування іноземних туристів закладами ресторанного господарства(на прикладі об'єкту дослідження).
19. Організація надання послуг кейтерингу закладом ресторанного господарства(на прикладі об'єкту дослідження).
20. Організація рекламної діяльності агросадиб.
21. Формування іміджу агросадиб.
22. Організація харчування в агросадибах.
23. Впровадження здорового харчування в закладах ресторанного господарства (на прикладі об'єкту дослідження).
24. Організація та функціонування ресторанів (готелів) сімейного

формату.

25. Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства (на прикладі об'єкту дослідження).

26. Управління поведінкою персоналу ресторанного (готельного) господарства (на прикладі об'єкту дослідження).

27. Використання Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі (на прикладі об'єкту дослідження).

28. Особливості функціонування мережі кав'ярень (на прикладі однієї торгової мережі).

29. Управління конкурентоспроможністю ресторану (готелів) (на прикладі об'єкту дослідження).

30. Управління маркетингом ресторанного (готельного) господарства (на прикладі об'єкту дослідження).

31. Вдосконалення системи прийняття і реалізації управлінських рішень в ресторані (кафе).

32. Управління технологічними процесами ресторанів (готелів) (на прикладі об'єкту дослідження).

33. Управління якості продуктів та послуг ресторанів (готелів) (на прикладі об'єкту дослідження).

34. Організація роботи об'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

35. Управління маркетингом в діяльності об'єктів сільського зеленого туризму.

36. Формування інформаційного забезпечення ресторану (кафе) (на прикладі об'єкту дослідження).

37. Удосконалення управління збутовою діяльністю ресторану (кафе).

38. Управління розвитком закладу ресторанного господарства (на прикладі об'єкту дослідження).

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**Факультет менеджменту
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

Допущено до захисту
«___» _____ 20__ р.
Завідувач кафедри, д.е.н., професор
_____ Людмила ТРАНЧЕНКО

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**«УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ РЕСТОРАНУ
«JARDIN» М. ОДЕСА»**

Виконала: здобувачка вищої освіти
4 курсу, 41-гр групи
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійної програми «Готельно-
ресторанна справа»
Ольга Олександрівна **МУЗАВЕРОВА**

Науковий керівник: д.е.н., професор
Людмила ТРАНЧЕНКО

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Факультет _____

Кафедра _____

Спеціальність _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

« ____ » _____ 20 ____ р.

Завідувач кафедри, д.е.н., професор
_____ **Людмила ТРАНЧЕНКО**

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи _____

керівник кваліфікаційної роботи _____

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від « ____ » _____ 20 ____ р. № ____

2. Строк подання здобувачем роботи _____

3. Вихідні дані до роботи _____

4. Перелік питань, які потрібно розробити _____

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи		
2	Одержання індивідуального завдання		
3	Складання індивідуального плану-графіка написання роботи		
4	Підготовка до виконання кваліфікаційної роботи		
5	Уточнення теми кваліфікаційної роботи та календарного плану-графіка		
6	Написання розділів кваліфікаційної роботи		
7	Доопрацювання кваліфікаційної роботи з урахуванням зауважень дипломного керівника		
8	Написання та оформлення кваліфікаційної роботи в остаточному варіанті		
9	Подання роботи для перевірки на плагіат		
10	Одержання відгуку наукового керівника		
11	Одержання рецензії внутрішнього рецензента		
12	Висновок завідувача кафедри		
13	Захист кваліфікаційної роботи		

Здобувач _____
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Науковий керівник роботи _____
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Реферат

Кваліфікаційна робота складається з 51 сторінки. Кількість розділів – 3, рисунків – 19, таблиць – 14, формул – 13, список використаних джерел налічує 48 найменувань.

Об'єктом дослідження виступає механізм управління виробничою діяльністю в ресторані «Jardin», питання становлення та удосконалення.

Предметом дослідження є сукупність принципів, методів, засобів і форм управління ресторанним господарством.

Метою кваліфікаційної роботи було визначено дослідження ринку ресторанних послуг, збільшення та якісне урізноманітнення асортиментної групи, вивчення конкурентного середовища, виявлення сучасних тенденцій на даному ринку, забезпечення якомога більшого прибутку при найменших витратах, виявлення уподобань споживачів, відповідно до віку, сезону, характеру їжі та ціни для ефективного управління виробничою діяльністю ресторану.

У 1 розділі визначено сутність виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. Досліджено особливості управління виробничою діяльністю ресторанів.

У 2 розділі проаналізовано економічний стан ресторану «Jardin». Досліджено організацію обслуговування та ефективність управління організаційно-обслуговуючою системою в ресторані. Оцінено вплив зовнішнього середовища на ефективність управління виробничою діяльністю ресторану «Jardin».

У 3 розділі запропоновано основні шляхи підвищення ефективності управління виробничою підсистемою ресторану «Jardin». Розроблено інноваційні пропозиції удосконалення виробничої та торгівельної діяльності ресторану. Оцінено ефективність впровадження розроблених заходів.

Ключові слова: ресторан, управління, виробнича діяльність, збут, ресторанна продукція, послуги.

АНОТАЦІЯ

У роботі визначено сутність і структуру управління виробничою діяльністю закладів ресторанного господарства. Досліджено основні показники ефективності управління виробничою діяльністю ресторанів. На основі фінансово-економічних показників діяльності ресторану «Jardin» визначено напрями підвищення ефективності управління виробничою підсистемою, зокрема проведення рекламних заходів щодо поліпшення інформування споживачів про діяльність ресторану, і так само проведення заходів щодо стимулювання збуту послуг ресторану, введення у виробничу програму дитячого меню.

SUMMARY

The article defines the essence and structure of the management of the production and sales activities of restaurants. The basic indexes of efficiency of management of production-sale activity of restaurants are investigated. On the basis of financial and economic indicators of the restaurant "Jardin", the directions of improving the management of the production and sales subsystem, in particular, carrying out promotional activities aimed at improving the informing of consumers about the restaurant's activities, as well as taking measures to stimulate sales of restaurant services, introducing into the production program of children's menu.

ЗМІСТ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1.Поняття виробничої діяльності закладів ресторанного господарства з точки зору системного підходу.....

1.2.Показники ефективності управління виробничою діяльністю закладів ресторанного господарства.....

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ РЕСТОРАНУ «JARDIN» М. ОДЕСА.....

2.1. Аналіз управління виробничими та технологічними процесами ресторану «Jardin»

2.2. Дослідження організації обслуговування та ефективності управління виробничою системою в ресторані «Jardin».....

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ РЕСТОРАНУ «JARDIN» М. ОДЕСА

3.1. Визначення пріоритетних напрямків підвищення ефективності управління виробничою діяльністю ресторану «Jardin».....

3.2. Розробка пропозицій удосконалення виробничої діяльності ресторану «Jardin».....

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....

ДОДАТКИ.....

ВСТУП

Актуальність теми. На сучасному етапі трансформації економіки України необхідно визнати, що найбільш динамічні зміни відбуваються у діяльності закладів ресторанного господарства. Ці зміни найбільш яскраво виражаються у збільшенні фінансової самостійності підприємств, удосконаленні та залученні передових іноземних методів господарювання, появі нових унікальних тенденцій розвитку, збільшення і урізноманітнення методів, що направлені на підвищення конкурентоспроможності власної продукції та послуг.

При написанні роботи використовувалися праці відомих учених по даній сфері діяльності: В.В. Архіпова, Г. М. Грецака, О. С. Коцюби, В. М. Момота, Л. М. Мостової, Г.Т. П'ятницької та ін.

Важливо також відмітити, що при високій конкуренції на даному ринку послуг, від ресторану «Jardin» вимагається забезпечити досить високий рівень обслуговування, широкий та постійно оновлений асортимент продукції, стабільно-високий рівень якості запропонованих страв, впровадження нових технологій в управлінні та обслуговуванні, якісну організацію виробничого процесу.

Мета та завдання дослідження. Метою кваліфікаційної роботи було визначено більш широке дослідження ринку ресторанних послуг, збільшення та якісне урізноманітнення асортиментної групи, вивчення конкурентного середовища, виявлення сучасних тенденцій на даному ринку.

Процес дослідження передбачає вирішення наступних завдань:

- обґрунтувати теоретичні підходи до управління виробничою підсистемою закладів ресторанного господарства;
- визначити показники, що визначають ефективність функціонування виробничою підсистемою закладів ресторанного господарства;
- дослідити організацію та управління процесами у підсистемі ресторану «Jardin» м. Одеса;
- проаналізувати економічно-фінансовий стан ресторану «Jardin»;
- визначити програму удосконалення управління виробничою діяльністю ресторану «Jardin».

Об'єктом дослідження виступає заклад ресторанного господарства, ресторан «Jardin» м. Одеса.

Предметом дослідження є виробнича діяльність закладу ресторанного господарства – ресторану «Jardin», питання її формування, становлення та удосконалення.

Методи дослідження. У процесі дослідження використано: вибірку статистичних та облікових даних, анкетування, побудову динамічних рядів, графічних зображень, розрахунки середніх величин, пошук причинно-наслідкових зв'язків, експертні оцінки.

Інформаційною базою стали вітчизняні та закордонні видання з питань ведення ресторанного господарства та надання послуг харчування, звітні, планові, статистичні матеріали підприємства, що досліджувалось.

У процесі дослідження використано: вибірку статистичних та облікових даних, анкетування, побудову динамічних рядів, графічних зображень, розрахунки середніх величин, пошук причинно-наслідкових зв'язків, експертні оцінки.

Апробація матеріалів роботи. Матеріали роботи апробовано у статтях збірників: Всеукраїнської науково-практичної конференції «Стратегічні перспективи туристичної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», Всеукраїнської здобувачської наукової конференції, Всеукраїнської науково-практичної конференції «Менеджмент ХХІ століття: проблеми та перспективи».

ЗРАЗКИ ОФОРМЛЕННЯ ТАБЛИЦЬ, РИСУНКІВ, ФОРМУЛ

Таблиця

Таблиця 1.1

Визначення терміну «Безпека в готельно-ресторанній діяльності»*

№	Автор	Трактування
1.	Гаврилюк С.П. [9]	Безпека в готельно-ресторанній діяльності – поняття, що охоплює особисту безпеку відвідувачів готельно-ресторанних закладів, збереження їх майна та бережливе ставлення до довкілля під час відпочинку.
2.	Корнієнко О.М. [19]	Безпеку у готельно-ресторанній діяльності слід поділяти на кілька рівнів – від безпеки у засобах розміщення, готельних та рекреаційних комплексів до безпеки країнизагалом.

*Джерело: систематизовано автором на основі [9; 19].

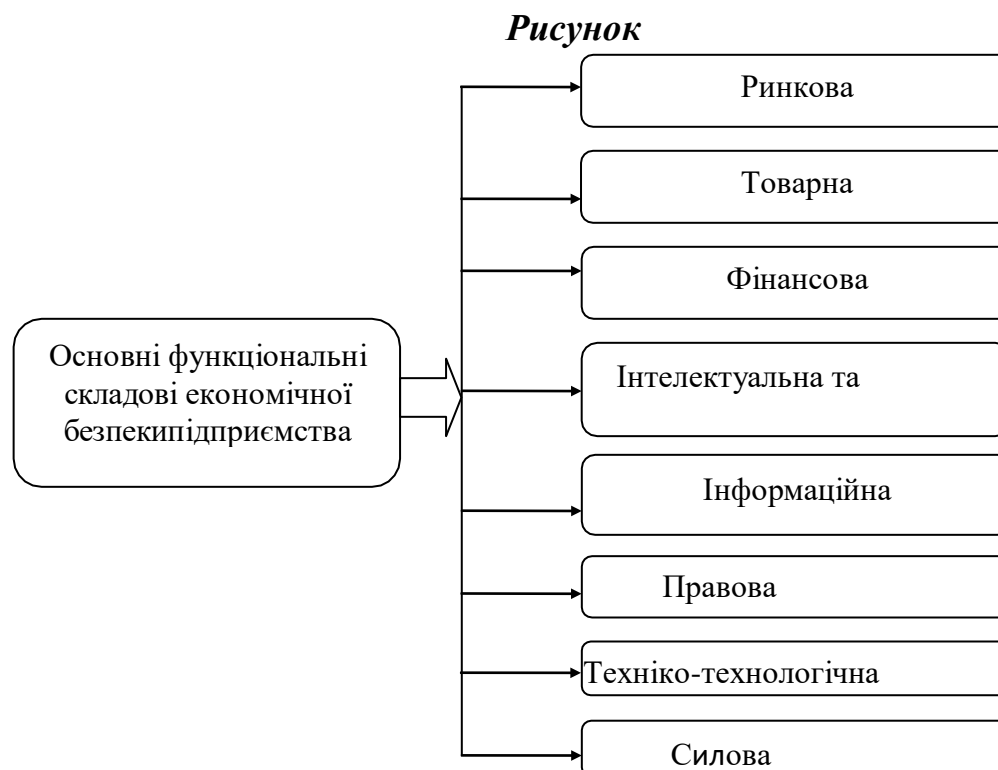


Рис.1.1. Структура функціонально-економічних складових економічної безпеки підприємства*

*Джерело: систематизовано автором на основі [14; 22; 26].

Формула

$$R = P (П^n - П^\phi), \quad (2.1)$$

де R – критерій оцінки ризику; P – ймовірність; $П^n$ – заплановане зниження результату; $П^\phi$ – отриманий результат.

ОФОРМЛЕННЯ СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Характеристика джерела	Приклад оформлення
	Книги
Один автор	Скидан О. В. Аграрна політика в період ринкової трансформації : монографія. Житомир : ЖНАЕУ, 2008. 375 с.
Два автора	Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, 2005. 308 с.
Три автора	Скидан О. В., Ковальчук О. Д., Янчевський В. Л. Підприємництво у сільській місцевості : довідник. Житомир, 2013. 321 с.
Чотири автори	Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва / Вітвицький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Нечипорук А. А. Київ : Укראгропромпродуктивність, 2006. 106 с. Основи марикультури / Грициняк І. І. та ін. Київ : ДІА, 2013. 172 с.
П'ять і більше авторів	Екологія : навч. посіб. / Б. В. Борисюк та ін. Житомир, 2003. 174 с. Методи підвищення природної рибопродуктивності ставів / Андрющенко А. І. та ін. ; за ред. М. В. Гринжевського. Київ, 1998. 124 с.
Колективний автор	Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф. / Житомир.нац. агроєкол. ун-т. Житомир : Полісся, 2015. 648 с.
Багатотомне видання	Генетика і селекція в Україні на межі тисячоліть : у 4 т. / гол.ред. В. В. Моргун. Київ : Логос, 2001. Т. 2. 636 с.
За редакцією	Доклінічні дослідження ветеринарних лікарських засобів / за ред. І. Я. Коцюмба. Львів : Тріада плюс, 2006. 360 с.
Автор і перекладач	Котлер Ф. Основи маркетинга : учеб.пособие / пер. с англ. В. Б. Боброва. Москва, 1996. 698 с. Брігхем Є. В. Основи фінансового менеджменту / пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. 998 с.
	Частина видання
Розділ книги	Саблук П. Т. Напрямки розвитку економіки в аграрній сфері виробництва. Основи аграрного підприємництва / за ред. М. Й. Маліка. Київ, 2000. С. 5–15.
Тези доповідей, матеріали конференцій	Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108. Скидан О. В., Судак Г. В. Розвиток сільськогосподарського підприємництва на кооперативних засадах. Кооперативні читання: 2013 рік : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 4–6 квіт. 2013 р. Житомир : ЖНАЕУ, 2013. С. 87–91.

Статті з продовжуючих та періодичних видань	<p>Якобчук В. П. Стратегічні пріоритети інноваційного розвитку підприємництва в аграрній сфері. Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Сер. Економіка. 2013. Вип. 148. С. 31–34.</p> <p>Масловська Л. Ц., Савчук В. А. Оцінка результативності і ефективності виробництва органічної агропродовольчої продукції. Агросвіт. 2016. № 6. С. 23–28.</p> <p>Акмеологічні засади публічного управління / Є. І. Ходаківський та ін. Вісник ЖНАЕУ. 2017. № 1, т. 2. С. 45–58.</p> <p>Dankevych Ye. M., Dankevych V. Ye., Chaikin O. V. Ukraine agricultural land market formation preconditions. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2017. Vol. 65, №. 1. P. 259–271.</p>
	Електронні ресурси
Книги	Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf (дата звернення: 10.11.2017).
Законодавчі документи	<p>Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 02.11.2017).</p> <p>Концепція Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року : проект / М-во аграр. політики та продовольства України. URL: http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822 (дата звернення: 13.10.2017).</p>
Періодичні видання	<p>Клітна М. Р., Брижань І. А. Стан і розвиток органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні. Ефективна економіка. 2013. № 10. URL: http://www.m.nauka.com.ua/?op=1&j=efektyvnaekonomika&s=ua&z=2525 (дата звернення: 12.10.2017).</p> <p>Neave H. Deming's 14 Points for Management: Framework for Success. Journal of the Royal Statistical Society. Series D (The Statistician). 2012. Vol. 36, № 5. P. 561–570. URL: http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf (Last accessed: 02.11.2017).</p> <p>Colletta L. Political Satire and Postmodern Irony in the Age of Stephen Colbert and Jon Stewart. Journal of Popular Culture. 2009. Vol. 42, № 5. P. 856–874. DOI: 10.1111/j.1540-5931.2009.00711.x.</p> <p>Сторінки веб-сайтів Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? Екологія життя : веб-сайт. URL: http://www.eco-live.com.ua (дата звернення: 12.10.2017).</p>
	Інші документи
Законодавчі нормативні документи	Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с.

(інструкції, накази)	<p>Про внесення змін до Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» щодо удосконалення деяких положень : Закон України від 5 жовт. 2017 р. № 2164. Урядовий кур'єр. 2017. 9 листоп.</p> <p>Інструкція про порядок нарахування і сплати єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : затв. наказом М-ва фінансів України від 20 квіт. 2015 р. № 449. Все про бухгалтерський облік. 2015. № 51. С. 21–42.</p> <p>Про затвердження Порядку забезпечення доступу вищих навчальних закладів і наукових установ, що знаходяться у сфері управління Міністерства освіти і науки України, до електронних наукових баз даних : наказ М-ва освіти і науки України від 2 серп. 2017 р. № 1110. Вища школа. 2017. № 7. С. 106–107.</p>
Стандарти	<p>ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація).</p> <p>СОУ–05.01-37-385:2006. Вода рибогосподарських підприємств. Загальні вимоги та норми. Київ : Міністерство аграрної політики України, 2006. 15 с. (Стандарт Мінагрополітики України)</p>
Патенти	<p>Комбайн рослинозбиральний універсальний : пат. 77937 Україна : МПК А01D 41/02, А01D 41/04, А01D 45/02. № а 2011 09738 ; заявл. 05.08.2011 ; опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5.</p>
Дисертації, автореферати дисертацій	<p>Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : дис. ... д-ра с.-г. наук : 03.00.16 / Житомир.нац. агрокол. ун-т. Житомир, 2011. 392 с.</p> <p>Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : автореф. дис. на здобуття наук.ступеня д-ра с.-г. наук : 03.00.16. Житомир, 2011. 40 с.</p>
Препринти	<p>Панасюк М. І., Скорбун А. Д., Сплошной Б. М. Про точність визначення активності твердих радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль : Ін-т пробл. безпеки АЕС НАН України, 2006. 7 с. (Препринт. НАН України, Ін-т пробл. безпеки АЕС ; 06-1).</p>

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ІЛЮСТРАТИВНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

«УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ РЕСТОРАНУ «JARDIN»

М. ОДЕСА»

Виконав (ла): здобувач(ка) 4 курсу, 41 -гр групи спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Іванов Іван Іванович

Керівник: д.е.н., професор

Транченко Людмила Володимирівна

ВІДГУК

на кваліфікаційну роботу
здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
здобувача(ки) _____ курсу, _____ групи денної (заочної) форми навчання
на тему: « _____ »

Відгук керівника повинен містити:

- актуальність теми дослідження;
- оцінку якості виконання здобувачем кваліфікаційної роботи;
- характеристика рівня підготовки здобувача як виконавця роботи (здатність до проведення наукових досліджень, творчий характер мислення, вміння робити обґрунтовані висновки і формулювати пропозиції, самостійність, акуратність, відповідальність тощо);
- висновок щодо можливості допуску кваліфікаційної роботи до захисту та присвоєння кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Керівник

_____ (посада)

_____ (підпис)

(ПБ)

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу
здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
здобувача(ки) _____ курсу, _____ групи денної (заочної) форми навчання
на тему: « _____ »

Складається у довільній формі із розкриттям таких складових:

- актуальності досліджуваної проблеми;
- використання наукових методів дослідження;
- вміння здобувача чітко, грамотно і аргументовано викладати матеріал, правильно оформлювати його;
- обґрунтованості висновків та пропозицій;
- недоліків, щодо змісту роботи або оформлення;
- загальний висновок: «Рецензована кваліфікаційна робота має завершений характер, відповідає встановленим вимогам, може бути допущена до захисту перед ЕК і заслуговує оцінки « _____ », а її автор – ПІБ на присвоєння кваліфікації бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Рецензент: _____

(посада)

_____ (підпис)

(ПІБ)