

**Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка**

**Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу та
готельно-ресторанної справи**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
щодо підготовки та захисту кваліфікаційної роботи
здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно ресторанна справа»**

Житомир – 2023

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Житомирського державного університету імені Івана Франка
(протокол № 2 від 27.01.2023 р.)*

Рецензенти:

Катерина Бужимська – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»

Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса

Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації щодо підготовки та захисту кваліфікаційної роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Укладачі: Т. Боцян, С. Павлова, В. Фостолович, В. Іваненко – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2023. – 45 с.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № 5 від 13.01.2023 р.

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім. І. Франка, протокол № 6 від 24.01.2023 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Мета та завдання виконання та захисту кваліфікаційної роботи...	5
2. Основні етапи підготовки кваліфікаційної роботи.....	7
3. Орієнтовна тематика кваліфікаційних робіт.....	8
4. Зміст, структура та обсяг кваліфікаційної роботи.....	11
5. Оформлення кваліфікаційної роботи.....	17
6. Рецензування кваліфікаційної роботи.....	22
7. Публічний захист кваліфікаційної роботи.....	22
8. Оцінка роботи може бути знижена в таких випадках.....	24
9. Список використаних джерел.....	26
Додатки.....	28
Додаток 1. Заява на вибір теми кваліфікаційної роботи	
Додаток 2. Завдання на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти	
Додаток 3. Титульна сторінка кваліфікаційної роботи	
Додаток 4. Орієнтовний план кваліфікаційної роботи	
Додаток 5. Зразок написання вступу	
Додаток 6. Зразок написання висновків	
Додаток 7. Приклад оформлення бібліографічних описів у Списку використаних джерел і літератури	
Додаток 8. Зразок написання анотації	
Додаток 9. Відгук на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти наукового керівника	
Додаток 10. Рецензія на кваліфікаційну роботу фахівця у галузі гостинності	

ВСТУП

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності результатів навчання вимогам освітньої програми. Атестація здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до чинного законодавства України, Положення про Екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти в Житомирському державному університеті імені Івана Франка (https://zu.edu.ua/offic/pol_ekzamen_kom.pdf), Положення про кваліфікаційну (дипломну) роботу в Житомирському державному університеті імені Івана Франка (https://zu.edu.ua/offic/pl_dyplomnu.pdf), стандарту вищої освіти України за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування та освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (<https://eportfolio.zu.edu.ua/media/StudyProgram/68/ieq3br.pdf>).

Атестація здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі атестаційного екзамену з готельно-ресторанної справи та публічного захисту кваліфікаційної роботи при цьому атестаційний екзамен з готельно-ресторанної справи передуює публічному захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота є самостійним науковим дослідженням, яке засвідчує рівень кваліфікаційної підготовки здобувача вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа на відповідному ступені вищої освіти та виступає головним критерієм його фахової компетентності за обраною спеціальністю. Кваліфікаційна робота є випускною роботою, на підставі захисту якої Екзаменаційна комісія (ЕК) вирішує питання про присвоєння її автору відповідного освітнього ступеня та кваліфікації.

Вона є ефективною формою перевірки якості теоретичної та практичної підготовки випускників до роботи за обраним фахом, важливим аспектом розвитку творчого мислення і розширення знань майбутніх професіоналів.

Атестація осіб, які навчаються в університеті, проводиться на основі аналізу успішності навчання, оцінювання якості вирішення випускниками задач соціальної та професійної діяльності, рівня сформованості програмних компетентностей та програмних результатів навчання.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Метою виконання кваліфікаційної роботи є вирішення складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота як метод оцінювання рівня якості професійної підготовки має продемонструвати, що здобувач вищої освіти володіє системою спеціальних знань, які здобуті в процесі навчання та практичної підготовки на рівні новітніх досягнень готельно-ресторанної справи та вміє:

- працювати з інформаційними джерелами (нормативно-правовими документами, науковою спеціальною літературою, та науковими періодичними виданнями, виданими у тому числі іноземними мовами);
- викладати матеріал логічно та аргументовано;
- використовувати методи наукового дослідження для аналізу поставлених спеціалізованих проблем та обґрунтування висновків;
- проводити теоретичні і емпіричні дослідження;
- використовувати набуті навички для розроблення пропозицій і обґрунтування рекомендацій з предмета дослідження;
- робити висновки щодо результатів проведених досліджень.

Захист кваліфікаційної роботи дає можливість виявити рівень засвоєння здобувачем теоретичних знань і практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, вміння аргументувати пропозиції щодо вдосконалення об'єкта дослідження.

Кваліфікаційна робота повинна містити:

- системний аналіз проблеми відповідно до теми дослідження;
- самостійні дослідження як наукових джерел так і сучасного стану досліджуваної проблеми;
- елементи наукової новизни з предмета дослідження;
- конкретні чітко сформульовані рекомендації, спрямовані на удосконалення існуючого стану дослідження предмету;
- обґрунтовані висновки дослідження і пропозиції щодо практичного застосування результатів дослідження;
- належне оформлення і всі необхідні супровідні документи.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Захист кваліфікаційної роботи відбувається публічно на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії.

Права та обов'язки здобувачів вищої освіти, наукового керівника при підготовці та захисті кваліфікаційної роботи зазначені у Положенні про кваліфікаційну (дипломну) роботу в Житомирському державному університеті імені Івана Франка (https://zu.edu.ua/offic/pl_dyplomnu.pdf)

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до вимог освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» під час виконання кваліфікаційної роботи здобувачі вищої освіти повинні набути таких програмних результатів:

Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

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

Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів 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.

Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї (креативність)

Розуміти та аналізувати економіко-інформаційні потоки діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу на мікро- та макрорівнях.

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

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

Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

2. ОСНОВНІ ЕТАПИ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Основними етапами підготовки кваліфікаційної роботи є:

1. Вибір теми дослідження та схвалення її кафедрою. Орієнтовний перелік тем, який пропонується здобувачам вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» представлений у п. 3. Тема обирається здобувачем відповідно до наявної проблематики обраного закладу готельно-ресторанного бізнесу та наукових інтересів здобувача, що сформувались під час навчання в університеті.

2. Здобувач вищої освіти пише заяву на ім'я декана факультету згідно зразка, представленого у Додатку 1. Відповідно до напрямків наукових досліджень та запланованого навантаження здобувачу призначається науковий керівник зі складу науково-педагогічних працівників кафедри, яка забезпечує реалізацію ОП.

3. Формування спільно з науковим керівником завдання і календарного плану виконання роботи (Додаток 2) у двох екземплярах, один з яких знаходиться у здобувача вищої освіти, другий – на кафедрі, яка забезпечує реалізацію ОП..

4. Виконання затверджених завідувачем кафедри завдань на кваліфікаційну роботу, які контролює науковий керівник.

5. Виконання запланованих етапів кваліфікаційної роботи та звітування на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи. При звітуванні встановлюються ступінь готовності роботи та обговорюються певні проблемні питання, які виникають у ході опрацювання теми дослідження.

6. Попередній захист кваліфікаційної роботи на кафедрі.

7. Перевірка на відсоток оригінальності тексту.

Рекомендовані показники виявленого комп'ютерними програмами рівня оригінальності текстів для кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти такі:

– понад 80% – текст письмової роботи є оригінальним (несуттєвий обсяг запозичень);

– від 60% до 80% – оригінальність тексту задовільна (несуттєвий обсяг запозичень), проте слід переконатись у наявності і в правильному оформленні цитувань та посилань на використані джерела;

– від 40% до 60% – письмова робота приймається до розгляду після доопрацювання автором та за наявності належного оформлення цитувань та посилань на використані джерела та літературу, оскільки має значний обсяг запозичень;

– менше 40% – письмова робота не приймається до розгляду.

8. Проведення процедури рецензування кваліфікаційної роботи, сшивання роботи та реєстрація у деканаті соціально-психологічного факультету.

9. Публічний захист кваліфікаційної роботи перед Екзаменаційною комісією.

3. ОРІЄНТОВНА ТЕМАТИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Здобувач вищої освіти при виборі теми кваліфікаційної роботи може орієнтуватися на наступний перелік:

1. Управління номерним фондом готелю
2. Управління та розвиток персоналу закладу готельно-ресторанного бізнесу
3. Контроль та управління якості послуг закладу готельно-ресторанного бізнесу
4. Розвиток інформаційних мереж закладу готельно-ресторанного бізнесу
5. Удосконалення методів управління закладом готельно-ресторанного бізнесу
6. Удосконалення матеріально-технічного постачання закладу готельно-ресторанного господарства
7. Організація матеріально-технічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства
8. Маркетингова діяльність закладу готельно-ресторанного господарства
9. Автоматизація технологічних процесів у закладі готельно-ресторанного господарства
10. Розвиток методів управління персоналом готелю/ресторану
11. Удосконалення цінової політики закладу готельно-ресторанного господарства
12. Управління витратами закладу готельно-ресторанного бізнесу
13. Управління інноваційним розвитком закладу готельно-ресторанного бізнесу
14. Управління інвестиційним розвитком закладу готельно-ресторанного бізнесу
15. Управління закладом готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії
16. Управління закладом готельно-ресторанного бізнесу в умовах військового стану
17. Впровадження іммерсивних технологій у роботу закладу готельно-ресторанного бізнесу
18. Удосконалення системи мотивації персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу
19. Управління системою розвитку персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу
20. Удосконалення системи набору і відбору персоналу в готельно-ресторанному бізнесі
21. Управління економічною безпекою закладу готельно-ресторанного бізнесу
22. Розробка стратегії управління закладом готельно-ресторанного бізнесу

23. Удосконалення маркетингової політики закладу готельно-ресторанного бізнесу
24. Організаційна культура як фактор управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного бізнесу
25. Розробка системи внутрішнього контролю закладу готельно-ресторанного бізнесу
26. Розвиток системи управління якістю послуг закладу готельно-ресторанного бізнесу
27. Концепція соціальної відповідальності як засіб удосконалення процесу управління закладом готельно-ресторанного бізнесу
28. Бренд-менеджмент закладу готельно-ресторанного бізнесу
29. Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу
30. Управління репутацією підприємств готельно-ресторанного бізнесу
31. Управління готелем/закладом ресторанного господарства в умовах економічної кризи
32. Управління основними та додатковими послугами закладу готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії
33. Формування та удосконалення цінової політики підприємства готельно-ресторанного бізнесу
34. Розробка проекту створення нового товару (послуги) готельно-ресторанного бізнесу
35. Організація роботи закладу готельно-ресторанного бізнесу на умовах франчайзингу
36. Впровадження системи кайзен на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
37. Впровадження системи канбан на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу
38. Управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі
39. Розвиток програм лояльності клієнтів в системі готельно-ресторанного бізнесу
40. Анімація як засіб конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу
41. Бенчмаркінг як інструмент управління конкурентоспроможністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу
42. Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері готельно-ресторанного бізнесу
43. Відповідальне споживання як один з напрямків забезпечення ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу
44. Сертифікація послуг у готельно-ресторанному господарстві
45. Управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства
46. Розробка способів стимулювання продажу готельно-ресторанних продуктів.

47. Удосконалення організаційної структури управління у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
48. Управління організаційною культурою і якістю обслуговування клієнтів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
49. Ризик-менеджмент у закладах готельно-ресторанного бізнесу
50. Вдосконалення програм надання анімаційних послуг готельного підприємства
51. Упровадження стандартів ISO на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
52. Формування стратегії корпоративної соціальної відповідальності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
53. Розвиток кадрового потенціалу підприємства готельно-ресторанного бізнесу
54. Впровадження концепції екоготелю як фактору впливу на формування іміджу готелю
55. Впровадження методів енергозбереження у готельному господарстві.
56. Впровадження інноваційних сервісних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.
57. Впровадження інноваційних інформаційно-комунікаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі
58. Управління витратами у сфері готельно-ресторанного бізнесу
59. Впровадження дизайн-концепції закладу готельно-ресторанного бізнесу
60. Удосконалення методів формування харчового раціону клієнтів закладів сфері гостинності

Здобувач вищої освіти має право запропонувати власну тему, яка відсутня у переліку рекомендованої тематики, за умови, що за таким напрямом здобувач разом з керівником виконує наукові дослідження, або така тема розкриває актуальні соціально-економічні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

При виборі теми дослідження необхідно враховувати її актуальність; наявність інформаційної бази; можливість отримання й опрацювання фактичного матеріалу конкретного об'єкта дослідження; наявність власних наукових напрацювань та пов'язати тему кваліфікаційної роботи з закладом готельно-ресторанного бізнесу, на базі якого планується проводити дослідження.

Збирання фактичних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи здійснюється в період виробничої технологічної практики у закладі готельно-ресторанного бізнесу.

4. ЗМІСТ, СТРУКТУРА ТА ОБСЯГ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота повинна складатися із структурних елементів, які розташовуються у чіткій послідовності, яка представлена у табл. 1

Таблиця 1

Структура кваліфікаційної роботи

Структурний елемент	Кількість сторінок	Примітка
Титульний аркуш	1	<i>Додаток 3.</i> Номер на сторінці не вказують. Друкують на одному аркуші з двох сторін
Завдання	1	Цій сторінці номер не присвоюється <i>Додаток 2</i> Друкують на одному аркуші з двох сторін
Зміст	1	<i>Додаток 4</i>
Вступ	3-4	<i>Додаток 5</i>
Основна частина:		
РОЗДІЛ 1 (теоретичний)	20	
Висновки до розділу 1	1-2	
РОЗДІЛ 2 (аналітичний)	30	
Висновки до розділу 2	1-2	
РОЗДІЛ 3 (рекомендаційний)	25	
Висновки до розділу 3	1-2	
Висновки та пропозиції	3	<i>Додаток 6</i>
Список використаних джерел та літератури, кількість джерел	40-50	<i>Додаток 7</i>
Додатки	Креслення, схеми, фотографії інтер'єру, екстер'єру, оформлення меню. фінансова звітність та ін. Інші додатки – на розсуд здобувача та керівника	
Анотація	2	<i>Додаток 8</i>
Супровідні документи:	Вкладаються в конверт, який підклеюється на обкладинку кваліфікаційної роботи	
Відзив керівника		<i>Додаток 9</i>
Зовнішня рецензія		<i>Додаток 10</i>

Розглянемо детально деякі із структурних елементів:

Вступ містить загальну характеристику кваліфікаційної роботи, розкриваючи сутність і стан наукової проблеми, її значущість, підстави та вихідні дані для розроблення теми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Окремими рубриками вступу, які не є заголовками, а маркуються у тексті напівжирним шрифтом, є актуальність дослідження, об'єкт і предмет дослідження, мета і завдання дослідження, методологія дослідження, наукова новизна, теоретичне та практичне значення дослідження, апробація результатів дослідження та структура роботи тощо. Приклад вступу наведений у Додатку 5.

Актуальність дослідження відображає важливість, суттєве значення, відповідність теми дослідження сучасним потребам готельно-ресторанного господарства та перспективам його розвитку, практичним завданням, які

стоять перед сферою гостинності тощо. Актуальність дослідження розкриває цінність наукових результатів кваліфікаційної роботи для розвитку сфери гостинності. Також необхідно коротко зазначити основних науковців, які досліджували дану тему, їх здобутки та окреслити невирішені питання, які розглядаються у даному дослідженні.

Об'єкт дослідження є обраний для розгляду процес або явище, що породжує проблемну ситуацію. Об'єкт дослідження конкретизується в обсязі репрезентативного матеріалу, достатньому для наукового узагальнення.

Предмет дослідження – частина, властивість, функція або ракурс розгляду об'єкту дослідження, тобто окремий аспект, на якому зосереджується кваліфікаційна робота. Переважно предмет дослідження зазначений у темі роботи, але іноді потребує уточнення.

Мета і завдання дослідження. Мета дослідження формулюється одним реченням із зазначенням предмета й об'єкта дослідження. Мета роботи узгоджується із назвою роботи і не тільки називає очікувані результати, а й вказує на те, яким шляхом вони будуть досягнуті. Мета конкретизується у завданнях дослідження, необхідних для її досягнення (не менше п'яти), які формулюються відповідно до послідовності їх розв'язання у дослідженні. Завдання дослідження корелюють зі структурою роботи і з висновками, де має бути подане їх вирішення.

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

Теоретичне та практичне значення дослідження. Вказуються можливості використання результатів дослідження та висновків у подальшому вивченні досліджуваної теми або у практичній діяльності закладу-базис дослідження. Бажано навести також результат застосування запропонованих заходів у розвитку галузі або конкурентній позиції закладу на ринку відповідних послуг.

Апробація результатів дослідження – усна (за наявності зазначаються конференції, наукові семінари, «круглі столи» тощо, на яких були оприлюднені результати дослідження) та/ або письмова (за наявності вказуються бібліографічні описи й кількість опублікованих статей або тез за темою роботи). Для одержання здобувачем першого (бакалаврського) рівня вищої освіти оцінки «добре» та «відмінно» обов'язковою умовою є публікація не менше однієї наукової статті або тези.

Структура роботи – у цій рубриці Вступу вказується, з чого складається кваліфікаційна робота, зазначається кількість сторінок (загальна й основного тексту) та кількість позицій у списку використаних джерел та літератури.

Рекомендований обсяг Вступу кваліфікаційної роботи – 3-4 сторінки.

Основна частина кваліфікаційної роботи є логічно структурованим викладом, тези якого аргументовані посиланнями на використану літературу,

першоджерела, а також на результати досліджень теоретичного або практичного характеру, проведених здобувачем. Основна частина, як правило, розгортається від засновків і теоретичного обґрунтування гіпотези до її практичного доведення. Поділ на розділи та їх кількість визначається логікою дослідження та специфікою предмету, але є загальні правила їх наповнення:

Кожен розділ має стосуватися теми, але не може її вичерпувати (тому жодна назва розділу не повинна збігатися з назвою цілої роботи).

Основними розділами роботи є: теоретичний, аналітичний та проектно-рекомендаційний.

1. У першому (теоретичному) розділі обґрунтовується теоретична база обраної проблеми, сутність та роль у функціонуванні закладів готельно-ресторанного бізнесу, аналізуються трактування основних термінів (визначень), підходи вітчизняних та зарубіжних дослідників щодо предмета дослідження, передового досвіду, нових розробок, нормативно-правове регулювання об'єкта дослідження, аналіз статистичних даних щодо розвитку явищ та процесів тощо.

На основі вивчення наукової, навчально-методичної літератури досліджуються закони функціонування об'єкта дослідження, класифікаційні особливості, історична ретроспектива розвитку явища, методи та засоби вирішення поставленої проблеми, розкривається власне бачення законів розвитку досліджуваного явища. Обґрунтовуються необхідність та доцільність застосування певних прикладних методів для виконання задач дослідження, які будуть використані у наступних розділах кваліфікаційної роботи.

У першому розділі не може бути власного аналізу здобувачем об'єкта дослідження – це лише засновки, необхідні для подальшого безпосереднього розгляду теми. Обсяг першого розділу має складати 20-25% загального обсягу (орієнтовно 20 сторінок).

2. Другий розділ (аналітичний) дає аналітичну оцінку об'єкта дослідження та середовища функціонування і має створити підґрунтя для розробки пропозицій з покращення та напрямків удосконалення об'єкта дослідження. У цьому розділі варто розкрити наступні питання:

2.1 Організаційно-економічну характеристику підприємства (концепцію закладу, організаційну структуру управління, основні та додаткові послуги, основні служби, технічні параметри тощо);

2.2. Аналіз економічних показників роботи закладу, оцінку конкурентної позиції на ринку, стан використання автоматизованих систем управління, особливості моделювання процесу обслуговування споживачів, організацію виробничої програми закладів ресторанного господарства або технологічного циклу надання готельних послуг;

2.3. У третьому параграфі другого розділу дати більш детальну характеристику об'єкта дослідження відповідно до теми дослідження, його структуру, закономірності розвитку, навести особливості внутрішньої політики закладу щодо, наприклад, системи ціноутворення, управління персоналом, маркетингу, структури управління і т.ін. При цьому важливо

виділити вузькі місця або вказати проблеми, які стримують розвиток закладу або погіршують його ефективність функціонування.

2.4. Наступним параграфом другого розділу є **Організація охорони праці та безпеки життєдіяльності у закладі – об'єкті дослідження**. Аналіз та умови забезпечення безпечної діяльності та гарантування безпеки для гостей є необхідною умовою функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу. Необхідно представити комплекс заходів, які здійснює досліджуваний заклад, для забезпечення безпеки праці та гарантування безпеки надання послуг харчування та/або розміщення споживачів.

Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки, діаграми повинні бути оформлені відповідно до вимог та розшифровані (проаналізовані) у тексті параграфу. Це дозволяє визначити сутність управлінських процесів, що спостерігаються в організації, їх особливості, тенденції та створити базу для виявлення невикористаних резервів. Динаміка показників представляється за останні три роки. Дані для другого розділу здобувач має зібрати під час практики.

Джерелом інформації є планові й фактичні показники господарської діяльності, статистична та бухгалтерська звітність, накази, розпорядження, результати спостережень, опитувань і обстежень та інших методів збирання первинної інформації, які студент використовує під час виробничої практики.

Обсяг другого розділу – в межах 30-35 % загального обсягу кваліфікаційної роботи (орієнтовно 30 сторінок).

3. Завданням проектно-рекомендаційного (оптимізаційного) розділу є розробка конкретних рекомендацій, пропозицій, моделей управління параметрами розвитку та діяльності готельно-ресторанного підприємства (стратегія, бізнес-план, консультативний проект, реінжиніринг бізнес-процесу, реструктуризація, проектування) на базі основних теоретичних положень, методичних підходів, методичного інструментарію, що викладені у першому розділі, а також висновків дослідження, що було проведене у другому розділі.

У цій частині наводять обґрунтування заходів щодо поліпшення діяльності об'єкта. Система заходів логічно впливає з теоретичної та аналітичної частин і спрямована на подолання суперечностей між реальним та бажаним станами об'єкта з урахуванням індивідуальних завдань, тобто конкретні заходи (пропозиції, рекомендації тощо) здобувача повинні спрямовуватися на забезпечення показників економічного зростання, покращення конкурентної позиції закладу на ринку.

Третій розділ складається переважно з 2-3 підрозділів і його обсяг може становити до 30% загального обсягу кваліфікаційної роботи.

В усіх структурних частинах кваліфікаційної роботи має простежуватися відносна завершеність і пов'язаність із іншими частинами.

Висновки. Кожен розділ роботи повинен завершуватися короткими висновками до нього. Наприкінці дослідження лаконічно й посутньо формулюються висновки до роботи в цілому, які подають вирішення поставлених у вступі роботи завдань. У висновках не допускається цитування чужого тексту, саморецензування і дослівні повтори основної частини.

Висновки складають основу доповіді здобувача вищої освіти перед Екзаменаційною комісією під час захисту кваліфікаційної роботи. Обсяг висновків, як правило, становить 2-4 сторінки.

Список використаних джерел та літератури – розташований після основного тексту пронумерований перелік бібліографічних описів видань, які дозволили здобувачеві представити тему з належною інформативною повнотою, актуальною новизною і дотриманням наукового підходу. У Списку використаних джерел та літератури кваліфікаційної роботи вміщуються як праці, що були цитовані в основному тексті (на них є посилання), так і наукові розвідки й студії, опрацьовані здобувачем для повноти ознайомлення з темою. Позиції у Списку використаних джерел та літератури рекомендовано розташовувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. Кількість використаної літератури має становити не менше 50 позицій. Згідно з наказом МОН № 40 від 12.01.2017 р., варто дотримуватися правил оформлення бібліографічного опису ДСТУ 8302:2015 (Додаток 7).

У **Додатках** розміщують додаткові матеріали, які через великий обсяг або особливу форму не входять до основної частини. Це можуть бути таблиці, діаграми, ілюстрації, схеми, малюнки, документи, протоколи, акти випробувань, розрахунки, методичні розробки, зображення, моделі, макети виробів, анкети, тести тощо. Додатки оформлюють як продовження кваліфікаційної роботи на її наступних сторінках (після Списку використаних джерел та літератури), розміщуючи їх у порядку появи посилань в основному тексті із наскрізною послідовною нумерацією арабськими цифрами (наприклад, Додаток 1). Кожен із додатків повинен мати, крім номера, тематичну назву.

Анотація кваліфікаційної роботи – короткий виклад її основного змісту з представленням основних результатів дослідження (Додаток 8). В анотації роботи має бути її бібліографічний опис (як рукопису), де вказуються прізвище, ім'я та по-батькові здобувача вищої освіти; тема кваліфікаційної (дипломної) роботи; рівень вищої освіти; спеціальність (шифр і назва); назва освітньої програми; найменування закладу вищої освіти; місто й рік; кількість сторінок роботи. У тексті анотації стисло зазначають об'єкт, предмет, мету, завдання і методи дослідження. Обов'язковою і найбільшою складовою анотації є результати дослідження, також вказують наукову новизну й практичне значення (за наявності). Останнім рядком подають ключові слова, які полегшують тематичний пошук (7-15 категорій, через кому, за алфавітом, у називному відмінку). Анотація пишеться державною мовою та дублюється іноземною (англійською/ німецькою). Анотацію вміщують наприкінці роботи, її обсяг становить 1-2 сторінки.

Обсяг основного тексту кваліфікаційної роботи (без урахування Додатків та Списку використаних джерел та літератури, але із врахуванням сторінок титулки та Змісту) рекомендовано має складати 70 – 90 с.

5. ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Електронний і паперовий варіанти. Текст кваліфікаційної роботи друкується з одного боку сторінки (окрім титульної сторінки) на білих аркушах щільністю паперу 80 г/м² формату А4, робота прошивається. Роздрукований примірник має бути ідентичним електронному, який набирають у програмі Microsoft Office Word і зберігають у відповідному форматі, називаючи документ із зазначенням першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, прізвища здобувача та року захисту, наприклад Бакалаврська-Коваленко-2023.rtf.

Комп'ютерне форматування тексту кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Текст набирають шрифтом Times New Roman, розмір кегля – 14, колір тексту – авто; міжрядковий інтервал – 1,5, інтервал між абзацами – 0, відступ першого рядка (для основного тексту) – 1,25 см; поля: верхнє і нижнє – 2 см, лівє – 3 см або 2,5 см, праве – відповідно 1 см або 1,5 см, від краю до колонтитулів: зверху й знизу 1,5 см. За такого формату на сторінці має бути не менше 29 рядків, один друкований аркуш орієнтовно відповідає 24 сторінкам суцільного тексту.

Нумерація сторінок кваліфікаційної (дипломної) роботи. Усі сторінки враховуються в наскрізній послідовній нумерації арабськими цифрами, але номер сторінки не ставиться на титульній сторінці. На всіх наступних сторінках він розташовується у верхньому колонтитулі праворуч. Формат номера – Times New Roman, 11 кегль.

Кожна окрема структурна частина кваліфікаційної (дипломної) роботи, зазначена у змісті, починається з нової сторінки, за винятком підрозділів, пунктів і підпунктів (тобто частин, які входять до розділів). Назви підрозділів відділяються від попереднього тексту одним пропущеним рядком.

В основному тексті дозволяється графічне увиразнення окремих слів *курсивом*, **розрядкою** і підкресленням, а назви увиразнюють лише **напівжирним** шрифтом і РЕГІСТРОМ.

Заголовки окремих структурних частин кваліфікаційної (дипломної) роботи (**ВСТУПУ, ЗМІСТУ, РОЗДІЛІВ, ВИСНОВКІВ, СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ, ДОДАТКІВ, АНОТАЦІЇ**) друкують напівжирним шрифтом великими літерами з вирівнюванням по центру без абзацного відступу. Заголовки підрозділів друкують напівжирним шрифтом звичайними літерами (як у реченнях – перша велика) з абзацного відступу з вирівнюванням за шириною. Крапки в кінці заголовків не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Заголовки пунктів і підпунктів (за наявності) друкують звичайними літерами (як у реченнях – перша велика) з абзацного відступу в підбір до тексту та увиразнюють напівжирним шрифтом. В кінці заголовка ставиться крапка. Відстань між заголовком і текстом (за винятком пунктів і підпунктів) повинна становити 3-4 інтервали (тобто один рядок пропущений).

Нумерація елементів основного тексту:

Нумерацію розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків (малюнків), таблиць, формул тощо подають арабськими цифрами без знаку №. Крім номера, такі частини мають назву. Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці номера підрозділу також повинна стояти крапка, яка відмежовує номер від назви. Наприклад, оформлення назви розділу та параграфа у тексті:

РОЗДІЛ 1.

Теоретичні аспекти управління готельними комплексами як форми забезпечення ефективної діяльності закладів розміщення

1.1. Сутність та зміст поняття «управління готельних комплексів»

Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України доцільно розглядати як один з перспективних видів діяльності, навіть попри складні економічні умови внаслідок пандемії. Розвиток туризму, міжнародних економічних відносин та мобільність трудових ресурсів дозволяє нам спрогнозувати подальший розвиток мереж засобів розміщення у світі та в Україні.

На відміну від складових основної частини, такі заголовки структурних частин кваліфікаційної (дипломної) роботи, як **зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки, список використаних джерел та літератури** тощо, – не мають порядкового номера.

Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу (за винятком тих, що подані в Додатках). Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими та перед назвою ілюстрації ставиться крапка. Номер ілюстрації, її назву й

пояснювальні підписи розміщують безпосередньо під ілюстрацією. Важливо, щоб всі елементи рисунка (схеми) були згруповані.

Наприклад:

На рис. 1.1. можна прослідкувати зв'язки між франчайзером та фрайчанзі в системі франчайзингових відносин.

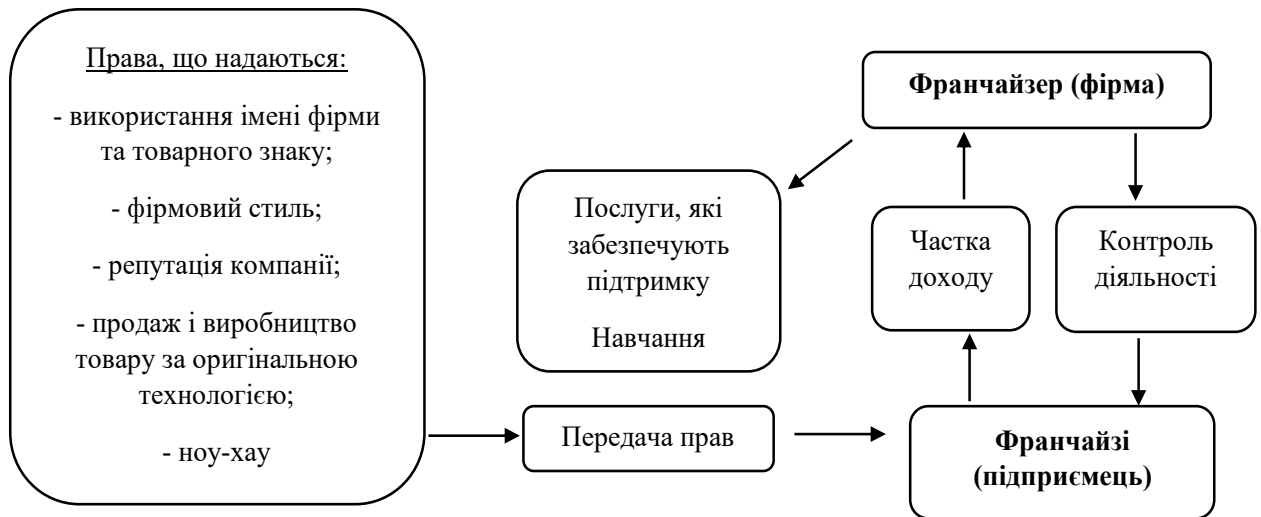


Рис. 1.1. Зв'язки між суб'єктами в системі франчайзингу

Джерело: узагальнено автором на основі [11, с.243]

Таблиці нумерують послідовно в межах розділу (за винятком таблиць, поданих у додатках). У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу).

При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку слово «Таблиця» і номер її вказують один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовження табл.» або «Закінчення табл.» і вказують номер таблиці, наприклад: «Продовження табл. 1.2» або «Закінчення табл. 1.2.».

Таблиці, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатку. У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку слово «Таблиця» і номер її вказують один раз справа над першою частиною таблиці, а над наступними частинами пишуть

«Продовження таблиці» і вказують відповідний номер таблиці, наприклад, «Продовження табл.1.2».

Наприклад:

Переваги і недоліки стратегії конкурентного розвитку готельного підприємства можемо прослідкувати з табл.. 1.1.

Таблиця 1.1

Переваги і недоліки стратегій конкурентного розвитку (за М. Портером)

Стратегія конкурентного розвитку	Переваги	Недоліки
Лідерство в мінімізації витрат	зниження вартості послуг;	достовірність ще більшого здешевлення послуг конкурентами;
Диференціація послуг	зниження чутливості споживача до ціни;	ризик втрати специфічності продукту в результаті зміни цінностей споживача;
Фокусування на ринковому сегменті	комплексне обслуговування споживачів	необхідність обслуговування великого сегмента для відшкодування витрат;

Джерело: складено автором на основі [6, 12, 14]

Формули у кваліфікаційній (дипломній) роботі (якщо їх більше однієї) нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Нумери формул зазначають біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад, (3.1) (перша формула третього розділу).

Наприклад:

Коефіцієнт використання номерного фонду (завантаження) визначається за формулою:

$$K_3 = \frac{K_{опл}}{\Pi}, \quad (3.1)$$

де K_3 – коефіцієнт завантаження номерного фонду;

$K_{опл}$ – кількість оплачених місце-днів;

Π - фактичне число місце-днів в експлуатації.

Цитування і посилання на використані джерела та літературу.

Посилання є обов'язковими для наукової роботи, вони дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність наведених відомостей і цитованого тексту. Способи введення чужого тексту – цитата (оформлена за правилами прямої мови), фрагмент (вкраплення цитованого уривка до власного речення) і переказ (не має бути дослівним, тому текст без лапок, але із зазначенням автора). Цитований текст завжди супроводжується достовірним посиланням на джерело. Оформлене з посиланнями на авторів (без плагіату) залучення чужих текстів у науковому дослідженні є необхідним. Надмірне цитування створює враження копіївності праці, а недостатнє – знижує аргументованість викладеного матеріалу.

Посилання на використані джерела зазначаються в основному тексті кваліфікаційної (дипломної) роботи у квадратних дужках, як правило, після лапок (цитованого тексту), наприклад: «Оглядовий диплом – демонстрація зарозумілості» [7, с. 22]. Також у квадратних дужках може бути [Цит. за: 6, с. 29]. Це означає «цитую за № 6 у списку літератури», однак цитувати за кимось дозволяється лише тоді, коли не можна вийти на джерело (рідкісне, іншомовне, недоступне).

Для наукової літератури посилатися варто на останні видання. На більш ранні редакції прийнято посилатися лише в тих випадках, якщо в них наявний матеріал, не включений до останнього видання.

Чужий текст, переданий дослівно, обов'язково береться у лапки (бажано «ялинкою», або принаймні однакові по всьому тексту роботи). Якщо всередині чужого тексту є лапки, то вони мають бути інакші, наприклад, «Цитований текст “Назва”».

Текст цитати наводиться в тій граматичній формі, у якій він поданий у джерелі, зі збереженням особливостей авторського правопису.

Цитування має бути повним, без довільного скорочення тексту і без перекручень думок автора. Пропуск слів, речень, навіть абзаців при цитуванні обов'язково позначається трикрапкою (...) і може бути в будь-якому місці цитати: спочатку, всередині, вкінці (для фрагмента трикрапкою позначають тільки пропуск всередині).

Якщо цитата завелика, можна подавати її окремим абзацом із додатковим відступом зліва, при цьому лапки не вживаються, бо межі тексту й так увиразненні (але посилання у квадратних дужках – залишаються). Як правило, так цитують віршові строфи.

6. РЕЦЕНЗУВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Для кваліфікаційної роботи крім наявності відгуку наукового керівника (Додаток 9) необхідна наявність зовнішньої рецензії. Зовнішніми рецензентами можуть бути спеціалісти, фахівці, керівники закладів готельно-ресторанного бізнесу, які стали базою для проведених досліджень. Також до рецензування можна залучати фахівців інших, аналогічних закладів відповідної сфери діяльності, науковців закладів вищої освіти відповідних напрямків, інших фахівців сфери обслуговування. Зовнішня рецензія подається на кафедру разом з кваліфікаційною роботою у письмовому вигляді довільної форми (Додаток 10).

За бажанням рецензента можуть бути висловлені зауваження та думка про оцінку роботи за чотирибальною системою: відмінно, добре, задовільно, незадовільно.

Рецензент має поставити підпис із зазначенням свого прізвища, ім'я та по-батькові, місця роботи і посади, яку займає, і завірити підпис.

Відгук керівника і зовнішня рецензія є обов'язковими документами, що подаються на засідання Атестаційної комісії для публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Робота подається для реєстрації в деканат соціально-психологічного факультету в одному екземплярі в переплетеному вигляді. Електронний варіант роботи надсилається науковому керівнику.

Повнотекстові електронні версії кваліфікаційних робіт після їх захисту зберігаються в електронних архівах кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи. Паперові варіанти кваліфікаційних робіт після їх захисту передаються до бібліотеки Університету, де зберігаються впродовж терміну зазначеного у номенклатурі справ.

7. ПУБЛІЧНИЙ ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

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

Умовою допуску здобувача до захисту є наявність роботи, оформленої за вимогами МОН України та Положення про кваліфікаційну (дипломну) роботу в Житомирському державному університеті імені Івана Франка (https://zu.edu.ua/offic/pl_dyplomnu.pdf), рішення кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи про успішний

попередній захист, рецензія фахівця у сфері гостинності, відгуку наукового керівника та довідки про перевірку кваліфікаційної роботи на унікальність.

Презентація кваліфікаційної роботи має на меті продемонструвати такі вміння студента:

✓ Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

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

✓ Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Процедура захисту включає:

- доповідь здобувача за змістом роботи;
- відповіді здобувача на запитання членів екзаменаційної комісії;
- наукову дискусію з проблеми;
- оголошення відгуку наукового керівника та рецензії або виступи наукового керівника та рецензентів;
- рішення ЕК щодо оцінки роботи.

Захист кваліфікаційної роботи закінчується виставленням оцінок. При виставленні оцінки за кваліфікаційну роботу приймаються до уваги:

- зміст дослідження;
- оформлення роботи;
- доповідь та презентація;
- відповіді на запитання членів атестаційної комісії і присутніх;
- рецензії висококваліфікованих фахівців;
- відгук наукового керівника.
- результати перевірки роботи на унікальність.

Докладні критерії оцінювання кваліфікаційної роботи, яка передбачає публічний захист представлені у Положення про кваліфікаційну (дипломну) роботу в Житомирському державному університеті імені Івана Франка (https://zu.edu.ua/offic/pl_dyplomnu.pdf)

Рішення Екзаменаційної комісії про оцінку результатів публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційних (дипломних) робіт голова Екзаменаційної комісії оголошує здобувачам вищої освіти у день захисту.

8. ОЦІНКА РОБОТИ МОЖЕ БУТИ ЗНИЖЕНА В ТАКИХ ВИПАДКАХ:

1. Оформлення

1.1. Не відповідає вимогам до оформлення дипломних робіт, затверджених Вченою радою університету.

1.2. Наявність невиправлених друкарських помилок і пропущених рядків.

1.3. Відсутність назв таблиць, графіків, гістограм, діаграм.

1.4. Відсутність пояснень та умовних позначень до таблиць і графіків.

1.5. Відсутність авторської інтерпретації змісту таблиць і графіків.

1.6. Відсутність в роботі вступу або висновків, або і того, і іншого.

1.7. Наявність помилок в оформленні бібліографії: багато «глухих» виносок (коли є виноска на автора ідеї, але немає посилання на саму роботу, де ця ідея обговорюється).

1.8. Наявність помилок в оформленні бібліографії: список літератури виконаний не за державним стандартом ДСТУ 8302:2015.

1.9. Пропуск в змісті окремих параграфів або навіть цілих розділів.

2. Недоліки змісту роботи

2.1. Наявність фактичних помилок у викладі експериментальних результатів або теоретичних позицій з літературних джерел.

2.2. Відсутність посилань на літературні джерела, надруковані на кафедрі, де виконувалась робота, а також на літературні джерела, які безпосередньо стосуються вирішуваної проблеми і опубліковані не більше 10 років тому.

2.3. Використання великих фрагментів чужих текстів без зазначення їхнього джерела.

2.4. Відсутність аналізу вітчизняних праць, присвячених проблемі дослідження.

2.5. Відсутність аналізу зарубіжних праць, присвячених проблемі дослідження.

2.6. Теоретична частина не завершується висновками і формулюванням предмету власного експериментального дослідження.

2.7. Назва роботи не відбиває її реального змісту.

2.8. Робота розпадається на дві різні частини: теоретичну і емпіричну, які погано об'єднуються одна з одною.

2.9. Має місце збіг формулювання проблеми, мети, завдань роботи.

3. Недоліки експериментальної частини роботи

3.1. Використання методики без посилання на джерело їх отримання або їхнього автора.

3.2. Робота не містить докладного опису процедури проведення дослідження: за наведеним описом відтворити експеримент не є можливим.

3.3. У роботі відсутня інтерпретація одержаних результатів.

3.4. Висновки побудовані як констатація первинних даних. Немає зіставлення між собою даних, одержаних різними методами.

4. Етичні аспекти дипломного дослідження

4.1. Студент використовує дані інших дослідників без посилання на їхні роботи, де ці результати опубліковані.

4.2. Студент не приділяє уваги дослідженням, які проводилися раніше на кафедрі, де виконувалася робота, і тісно пов'язані з темою дипломної роботи.

5. Доповідь і захист

5.1. Студент, доповідаючи, використовує презентацію, але не коментує наочну інформацію.

5.2. Студент виявляє невпевненість, не дає аргументовані відповіді на запитання.

Результати захисту випускної дипломної роботи визначаються оцінками: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та кількістю балів за шкалою ЄКТС.

9. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна:

1. Галян О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч.-метод. видання. / О.В.Галян. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 26 с.
2. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / Марта Мальська, Наталія Паньків. – Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. - 226 с.
3. Матвієнків С.М. Дипломна та магістерська роботи як кваліфікаційне дослідження / С. М. Матвієнків. Івано-Франківськ: Вид.-дизайн. відділ ЦІТ Прикарпат. нац. ун-ту імені Василя Стефаника, 2013. 67 с.
4. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / І. С. Добронравова, О. В. Руденко, Л. І. Сидоренко та ін. ; за ред. І. С. Добронравової (ч. 1), О. В. Руденко (ч. 2). – К. : ВПЦ "Київський університет", 2018. – 607 с.
5. Положення про кваліфікаційну (дипломну) роботу в Житомирському державному університеті імені Івана Франка. – Житомир: ЖДУ ім.. І. Франка, 2021, 48 с.
https://zu.edu.ua/offic/pl_dyplomnu.pdf

Додаткова:

1. Бхаттачарджи А., Ситник Н. Методологія та організація наукових досліджень: дослідження в соціально-економічних науках. Навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. К.: НТУУ «КПІ ім. Ігоря Сікорського», 2022. 173 с.
2. Крушельницька О. В. Методологія та організація наукових досліджень: [навчальний посібник] / О. В. Крушельницька Київ: Кондор, 2009. 206 с.
3. Курсові і дипломні роботи студентів у системі роботи з науковою літературою : Метод. вказівки до написання курсових і дипломних робіт для студ. усіх спец. денної форми навч. / Л. М. Двірна (уклад.). Черкаси : ЧІТІ 2007. 16 с.
4. Методичні вказівки з організації та виконання дипломної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018, 46 с.
<https://fakultet.site/data/dyplom-grs-metodychka.pdf>
5. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для всіх форм навчання / Укл.: А.В. Віндюк, Т.В. Шелеметьєва, В.М. Зайцева, О.М. Корнієнко, Д.Ю.

- Мамотенко, С.В. Гресь-Євреїнова, С.М. Цвілій, С.М. Журавльова – Запоріжжя: НУЗП, 2020. – 61 с.
6. Методичні рекомендації до написання та захисту бакалаврської роботи: навчально-методичний посібник призначений для здобувачів вищої освіти педагогічних ЗВО, які навчаються за спеціальністю 015 Професійна освіта Готельно-ресторанна справа / І.С. Медведенко. – К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021 . – 53 с.
 7. Наукова робота за темою магістерської дисертації. Науково-дослідна робота за темою магістерської дисертації. Частина II: конспект лекцій / укладачі Г.М. Розорінов, Співак .М. – Київ : НТУУ «КПІ», 2016. – 83 с.
 8. Науковий стиль // *Стилістика сучасної української мови: [посібник]* / О. Д. Пономарів Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2000. С. 9-12.
 9. Про практичну підготовку студентів // http://www.mon.gov.ua/newstmp/2009_1/09_02/1_9_93.doc
 10. Цехмістрова Г.С. Основи наукових досліджень. Навчальний посібник. - Київ: Видавничий Дім «Слово», 2004. - 240 с.
 11. Чумак В.Л. Основи наукових досліджень : підручник / В. Л. Чумак, В. Л. Іванов, М. Р. Максимюк. Київ: НАУ-друк, 2009. 304 с.

ДОДАТКИ

Додаток 1

Декану соціально-психологічного факультету
Житомирського державного
університету імені Івана Франка
здобувача (-ки) _____ групи
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної форми навчання
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
бюджетної/контрактної форми фінансування

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Контактний телефон: _____

Заява

Прошу дозволити мені виконувати кваліфікаційну роботу на тему
« _____ »
(назва теми)

та призначити науковим керівником _____

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

_____ 20__ р.

(підпис)

Погоджено:

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

(Власне Ім'я Прізвище)

Житомирський державний університет імені Івана Франка

Соціально-психологічний факультет

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮЗавідувач кафедри економіки,
менеджменту, маркетингу та
готельно-ресторанної справи

«__» _____ 20__ року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної (дипломної) роботи _____

Науковий керівник роботи _____

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

затверджено наказом ЖДУ імені Івана Франка №__ від «__» _____ 20__ р.

2. Термін подання здобувачем вищої освіти роботи _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної (дипломної) роботи	Термін виконання	Примітка
1.	<i>Підбір та вивчення літературних джерел; складання плану роботи</i>		
2.	<i>Дослідження теоретичних аспектів; написання першого розділу роботи</i>		
3.	<i>Дослідження закладу готельно-ресторанного бізнесу, написання другого розділу роботи</i>		
4.	<i>Розробка шляхів удосконалення за темою дослідження, написання третього розділу</i>		
5.	<i>Оформлення роботи відповідно вимог, рецензування</i>		
6.	<i>Здача роботи на кафедрі</i>		

Здобувач вищої освіти

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Науковий керівник роботи

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА
ФРАНКА**

**Соціально-психологічний факультет
Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної
справи**

Реєстраційний № _____

Дата реєстрації _____

ТЕМА КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

**Кваліфікаційна робота здобувача вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньої програми Готельно-ресторанна справа
43Бд-Готсп групи**

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Науковий керівник:

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Рекомендована до захисту
рішенням кафедри _____

Протокол № _____ від «___» _____ 20__ р.

Зав. кафедри економіки, менеджменту,
маркетингу та готельно-ресторанної справи, доц. _____ Інна Клімова
(підпис)

Житомир – 2023

Дата захисту

**Результат
захисту**

Оцінка		
за університетською шкалою	за 100 бальною шкалою	ЄКТС

Голова ЕК

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Члени ЕК

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Секретар ЕК

(підпис)

(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Орієнтовний план кваліфікаційної роботи

Тема: Управління витратами у сфері готельно-ресторанного бізнесу

ЗМІСТ

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти управління витратами готелю

- 1.1. Поняття та класифікація витрат готелю
- 1.2. Методи управління витратами: порівняльний аналіз
- 1.3. Аналіз міжнародного досвіду управління витратами готелю

Висновки до розділу 1

Розділ 2. Управління витратами в готелі

- 2.1. Організаційно-економічна характеристика готелю
- 2.2. Аналіз динаміки і структури витрат готелю
- 2.3. Дослідження форм і методів управління витратами в готелі
- 2.4. Організація охорони праці та безпеки життєдіяльності готелю

Висновки до розділу 2

Розділ 3. Пропозиції щодо удосконалення системи управління витратами

- 3.1. Пропозиції щодо оптимізації витрат готелю
- 3.2. Удосконалення форм і методів управління витратами
- 3.3. Оцінка впливу запроваджених заходів на рентабельність діяльності готелю

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел та літератури

Додатки

Тема: Управління системою розвитку персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу

Зміст

Вступ

Розділ 1. Теоретичне обґрунтування системи розвитку персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу

1.1. Сутність та роль розвитку персоналу у готельно-ресторанному бізнесі

1.2. Економічний механізм управління розвитком персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу

1.3. Системний підхід до розвитку персоналу у готельно-ресторанному бізнесі

Висновки до розділу 1

Розділ 2. Оцінка розвитку персоналу у закладі ...

2.1. Загальна характеристика закладу ...

2.2. Фінансово-економічна характеристика закладу ...

2.3. Аналіз системи управління персоналом у досліджуваному закладі

2.4. Організація охорони праці та безпеки життєдіяльності у ...

Висновки до розділу 2

Розділ 3. Удосконалення систем розвитку персоналу у закладі ...

3.1. Передовий досвід розвитку персоналу у готельно-ресторанному бізнесі

3.2. Система заходів розвитку персоналу у закладі ...

3.3. Оцінка ефективності запропонованих заходів для досліджуваного підприємства

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел та літератури

Додатки

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України доцільно розглядати як один з перспективних видів діяльності, навіть не дивлячись на складні економічні умови пандемії. Розвиток туризму, міжнародних економічних відносин та мобільність трудових ресурсів, дозволяє нам спрогнозувати подальший розвиток мереж засобів розміщення у світі та в Україні.

Сьогодні франчайзинг визнаний найбільш передовою формою ведення бізнесу. Кожна друга доросла людина хотіла б займатися власною справою, але в реальності відсутність досвіду, стартового капіталу, нерозуміння бізнес-процесів тощо стають причинами відмови від підприємницької діяльності. Саме франчайзинг може стати ефективною формою ведення бізнесу для завзятих молодих підприємців з невеликим досвідом. Значною перевагою франчайзингу для тих, хто тільки починає свій бізнес є те, що ризик відмов та втрат капіталу зменшується або взагалі відсутній.

В Україні, порівняно із іншими розвинутими країнами світу, відносно недавно почали використовувати франчайзинг в підприємницькій діяльності. Питання використання організаційних, інноваційних та правових аспектів франчайзингу розглядали в своїх наукових працях наступні вітчизняні науковці: В. Анін, О. Данніков, К. Паливода, М. Мальська, М. Пивоваров, О. Александров, Г. Домарадзька, Е. Ковшар, В. Кифяк, И. Килимник, Г. Цірат та ін. Разом з тим, франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі залишається невивченим. Перш за все це питання формування франчайзингових відносин, організаційні питання управління персоналом, управління брендом та політика ціноутворення на регіональному рингу.

Обрана тема повністю відповідає проблемам підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Метою дослідження є теоретичне обґрунтування та аналіз ефективності франчайзингу як форми організації готельного бізнесу. З метою досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- дослідити сутність та механізм здійснення бізнес-процесів на засадах франчайзингу;
- провести діагностику стану використання франчайзингу у готельному бізнесі;
- проаналізувати розвиток готельного господарства в Україні, визначити ніші;
- запропонувати проект відкриття готелю на засадах франчайзингу та оцінити його ефективність.

Об'єктом дослідження є франчайзинг у готельному бізнесі.

Предметом дослідження є умови, принципи, методи та ефективність франчайзингу у готельній сфері.

Методи дослідження. Абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення та формування висновків), статистико-економічний (аналіз стану та розвитку засобів розміщення), соціальних досліджень за допомогою Blank Quiz (гул-форми) (анкетування респондентів), оцінки ефективності проектів (оцінка ефективності відкриття хостелу) та інші.

Практичне значення даного дослідження полягає в тому, що було здійснено узагальнений аналіз підприємницької діяльності на засадах франчайзингу, визначені переваги та недоліки франчайзингових відносин у сфері гостинності, окреслені напрямки розвитку готельного господарства в умовах пандемії. У результаті аналізу вітчизняних готельних мереж запропоновано відкриття хостелу української готельної мережі Dream Hostel та на його основі обґрунтовано ефективність готельного бізнесу. Пропозиції, що викладені в роботі мають практичну значимість та можуть бути використані у діяльності готелю (довідка про практичну значимість додається).

Апробація роботи. Основні результати дослідження доповідались на II Міжнародній науково-практичній конференції з питань вищої освіти і науки «Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу», Житомир, 5-7 листопада 2021 р.

Публікації. Автор має наукову статтю та опубліковані тези в матеріалах конференції:

Павлова С., Зайчук А. Оцінка ефективності франчайзингу у готельному бізнесі. // Економіка. Управління. Інновації. Серія: економічні науки. Випуск №2 (29), 2021. Електронне фахове видання. Режим доступу: <http://eui.zu.edu.ua/article/view/246297>.

Зайчук А.В. Управління готельними комплексами як форма ефективної діяльності закладів розміщення Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: тези виступів II Міжнар. наук.-практ. конф.з пит. вищ. осв. і науки – Житомир: Житомирська політехніка, 2021. – 459 с., С. 391-392. <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/12/full-text.pdf>

Структура і обсяг кваліфікаційної роботи. Робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та літератури з 67 найменувань та 4 додатків. Робота нараховує 92 сторінки друкованого тексту.

ВИСНОВКИ

В результаті проведеного дослідження було теоретично обґрунтовано та проаналізовано на прикладі діяльності готельних мереж ефективність франчайзингу як форми організації готельного бізнесу. У результаті аналізу запропоновано відкриття хостелу української готельної мережі Dream Hostel. Мету дослідження було виконано.

Результати дослідження дали підстави зробити такі висновки:

1. Незважаючи на велику кількість теорій і концепцій всі вони зводяться до того, що франшиза — це програма, яка передбачає допомогу в створенні та розвитку бізнесу, реклами, виробничої технології, маркетингових досліджень. Придбання франшизи є найпростішим способом придбання торгової марки.

2. Діагностика стану використання франчайзингу у готельному бізнесі показала, що франчайзинг є одним з чинників формування єдиного ринку готельних послуг в європейському союзі. В свою чергу франчайзинг є продуктом інтелектуальної власності, що створює можливості для відкриття мережі готелів з єдиною торговою маркою.

3. Аналіз розвитку готельного господарства в Україні показав, що основними нішами використання франчайзингу є висока інноваційна активність готелів щодо впровадження іммерсивних технологій, а франчайзинг при цьому виступає формою фінансування впровадження ІКТ.

4. Запропоновано проект відкриття хостелу української готельної мережі Dream Hostel на засадах франчайзингу та оцінено ефективність його діяльності.

Пропозиції, що викладені в роботі мають практичну значимість дозволяють розширити мережу готелів та підвищити конкурентоспроможність мережі Dream Hostel.

**Приклад оформлення бібліографічних описів
у Списку використаних джерел і літератури
(за ДСТУ 8302:2015, згідно з наказом МОН № 40 від 12.01.2017 р.)**

Характеристика джерела	Бібліографічний опис
Книги одного автора	Астрахан Н. Література як утопія : монографія. Київ : Вид. дім Д. Бураго, 2018. 244 с. Павлик Н. П. Теорія і практика організації неформальної освіти майбутніх соціальних педагогів. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2018. 350 с. Стельникович С. В. Житомирсько-Вінницький регіон в умовах нацистської окупації (1941-1944 рр.). Житомир : О. О. Євенок, 2015. 591 с.
Книги двох авторів	Котловий С. А., Котлова Л. О. Формування соціального досвіду безконфліктної поведінки в учнів професійного ліцею. Житомир : Вид-во Євенок О. О., 2018. 260 с. Моїсеєнко Є. В., Мірошніченко О. А. Конфлікти та шляхи їх попередження у працюючих в умовах ізолюваної групи : навч.-метод. посіб. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2013. 172 с.
Книги трьох авторів	Вереньга Ю. В., Грибан Г. П., Безпалий С. М. Фізична підготовка працівників МВС України на етапі професійного становлення. Житомир : Рута, 2014. 178 с. Скавронський П., Кропивницька Н., Кулачок А. Бердичівське єврейство в іменах : біогр. нариси. Бердичів : ФОП Мельник М. В., 2018. 300 с. Мірошніченко О. А., Моїсеєнко Є. В., Литвинов В. А. Основи психофізіологічних та психологічних досліджень операторів в екстремальних умовах діяльності. - Житомир : Рута, 2015. - 293 с.
Книги чотирьох авторів	Бондарчук Т. А., Гриценко О. І., Колодюк С. В., Мартинюк А. І. Методика заповнення полів в АРМ "Каталогізатор" бібліотечної системи "ІРБІС" : метод. рек. та приклади. Херсон : Олді-плюс, 2014. 275 с. Грибан Г. П., Пронтенко К. В., Ткаченко П. П., Бойко Д. В. Фізична підготовка студентів у гирьовому спорті : навч.-метод. посіб. Житомир : Рута, 2014. 117 с.
Книги за редакцією:	Антологія української літературно-критичної думки першої половини ХХ століття / упоряд. В. Агеєва. Київ : Смолоскип, 2016. 904 с. Ідея національної державності в українському і польському визвольних рухах в історичній ретроспективі : зб. наук. ст. / наук. ред. І. І. Ярмошик. Житомир : Котвицький В. Б., 2010. 268 с.
Колектив	Система підготовки майбутніх фахівців у контексті становлення Нової

авторів	української школи / кол. авт.: Н. А. Басюк, О. О. Гордієнко, Г. І. Гримашевич та ін. Житомир : Вид. Євенок О. О., 2019. 372 с. Сучасні соціальні технології в освіті / кол. авт.: Н. А. Сейко, І. В. Тичина, Н. М. Андрійчук та ін. Житомир : Вид. О. О. Євенок, 2018. 331 с.
Каталоги:	Іван Франко. Каталог книжкових видань / уклад.: Б. Геляс, К. Костишина, А. Соловйова. Львів : ВЦ ЛНУ ім. Івана Франка, 2006. 253 с. Каталог колекції документів київської археографічної комісії, 1369-1899 / упоряд. Я. Р. Дашкевич та ін. Київ : Наук. думка, 1971. 184 с.
Багатотомні видання	Енциклопедія історії України : у 10 т. Київ : Наук. думка, 2003 - 2013. Т. 5. 2008. 551, [6] с. Енциклопедія Сучасної України. Київ, 2001 - Т. 20. 2018. 688 с. Українка Л. Повне академічне зібрання творів : у 14 т. Луцьк : Волин. нац. ун-т ім. Л. Українки, 2021. Т. 1. 507, [5] с.
Збірники науково-методичних праць	Сучасні тенденції і пріоритети компетентнісного підходу в підготовці майбутніх фахівців дошкільної та початкової освіти : зб. наук.-метод. пр. / М-во освіти і науки України, Нац. акад. пед. наук України, Житомир. держ. ун-т ім. І. Франка. Житомир : Полісся, 2016. Ч. 3. 232 с. Формування професійної компетентності майбутніх педагогів дошкільної та початкової освіти : зб. наук.-метод. пр. / наук. ред. Н. М. Мирончук. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2014. 619 с.
Автореферати дисертацій	Бортник С. А. Інтертекстуальна поетика Петра Карманського : автореф. дис. ... канд. філол. наук. Житомир, 2019. 20 с. Коновальчук І. М. Формування готовності майбутніх учителів початкової школи до міжособистісної взаємодії у ситуації конфлікту дітей з батьками : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Житомир, 2019. 20 с. Ситняківська С. М. Теорія і методика підготовки фахівців соціальної сфери на білінгвальній основі : автореф. дис. ... д-ра пед. наук. Житомир, 2019. 40 с.
Дисертації	Зайко Л. Я. Мас-медіа як чинник формування суспільної свідомості: соціально-філософський аналіз : дис. ... канд. філос. наук. Житомир, 2019. 204 с. Левків С. П. Тенденції становлення і розвитку громадського екологічного руху у процесі взаємодії з загальноосвітніми навчальними закладами : дис. ... канд. пед. наук. Житомир, 2018. 291 с.
Законодавчі та нормативні документи	Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. <i>Голос України</i>. 2017. 27 верес. (№ 178/179). С. 10-22. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. <i>Законодавство України</i> : база даних / Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/1556-18 (дата звернення: 14.07.2021). Про затвердження Вимог до оформлення дисертації : наказ

	Міністерства освіти і науки від 12.01.2017 р. № 40. <i>Офіційний вісник України</i> . 2017. № 20. С. 136-141.
Стандарти	ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с. ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання / Нац. стандарт України. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 47 с. ДСТУ 3582:2013. Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень в українській мові. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ). Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. 15 с.
Матеріали конференцій, з'їздів, тези доповідей	Актуальні питання сучасної інформатики : матеріали доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю "Сучасні інформаційні технології в освіті та науці", 07-08 листоп. 2019 р. / за заг. ред. Я. Б. Сікори. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2019. Вип. 7. 208 с. Розвиток дослідницьких здібностей обдарованих дітей та молоді : матеріали наук.-практ. конф., 11-12 трав. 2011 р. Житомир, 2011. 398 с. Толерантність як соціогуманітарна проблема сучасності : зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-теорет. конф., 1-2 жовт. 2015 р. / редкол. П. Ю. Саух та ін. Житомир : Вид. Євенок О. О., 2015. 339 с.
Архівні документи	Матеріали Ради Народних комісарів Української Народної Республіки. ЦДАВО України (Центр. держ. архів вищ. органів влади та упр. України). Ф. 1061. Оп. 1. Спр. 8-12. Копія; Ф. 1063. Оп. 3. Спр. 1-3. Наукове товариство ім. Шевченка. Львів. наук. б-ка ім. В. Стефаника НАН України. Ф. 1. Оп. 1. Спр. 78. Арк. 1-7.
частина видання: книги	Дубасенюк О. А. Наукові підходи до освіти дорослих. <i>Теорія і практика професійної майстерності в умовах цілежиттєвого навчання</i> / Житомир. держ. ун-т ім. І. Франка ; за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Рута, 2016. С. 155-167. Піддубна О. М. Фахові дисципліни у розвитку творчих здібностей майбутнього учителя образотворчого мистецтва: історичний аспект. <i>Система підготовки майбутніх фахівців у контексті становлення Нової української школи</i> / кол. авт.: Н. А. Басюк, О. О. Гордієнко, Г. І. Гримашевич та ін. Житомир, 2019. С. 70-78.
частина видання: матеріалів конференцій (статті)	Максимець С. М., Фриз І. В. Відповідальність: чинники та шляхи формування. <i>Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Психологічні науки</i>. 2018. Вип. 2, т. 1. С. 134-139. Вікарчук О. І., Ніколаєнко С. М. Особливості стратегічного управління та адаптивної стратегії у готельному господарстві. <i>Стратегічні</i>

		<i>перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації</i> : матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 11-12 лют. 2020 р. Житомир, 2020. С. 4-6.
стаття із збірника	із	Басюк Н. А. Здоров'язбережувальна компетентність молодшого школяра: теоретичний аспект. <i>Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах</i> : зб. наук. пр. Запоріжжя, 2020. Вип. 69, т. 1. С. 140-144. Гавриловська К. П. Змінені стани свідомості у системі релігійного досвіду. <i>Психологічні дослідження</i> : наук. пр. викл. та студентів соц.-психол. ф-ту / за ред. Ю. Ю. Дем'янчук, Н. Ф. Портницької, І. М. Тичини. Житомир, 2019. С. 11-14. Семенець Л. М., Васильєва Р. Ю., Малинівська Л. І. Організація і контроль самостійної роботи студентів ВНЗ з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності. <i>Педагогічні науки</i> : зб. наук. пр. 2018. Вип. 81 (2). С. 184-188.
Стаття із журналу, газети один автор		Мойсієнко В. М. Графічні та фонетичні особливості "Зерцала Богословії" Кирила Ставровецького 1618 року. <i>Українська мова</i> . 2020. № 3. С. 18-27.
Електронні ресурси		Бібліотека Житомирського державного університету імені Івана Франка : [веб-сайт]. Житомир, 2010 - 2021. URL: http://library.zu.edu.ua/. (Дата перегляду: 12.07.2021). Кучерук О. А., Караман С. О., Караман О. В. Науково-освітні електронні бібліотеки у фаховій підготовці майбутніх учителів-словесників [Електронний ресурс]. <i>Інформаційні технології і засоби навчання</i>. 2018. Т. 65, № 3. С. 152-165. URL: https://journal.iitta.gov.ua/index.php/itlt/article/view/2403. (Дата перегляду 12.07.2021). Тичина І. М., Байдюк А. Психологічний аналіз цінностей сучасних підлітків у процесі ідентифікації з медійними героями. <i>Актуальні проблеми психології</i>. 2016. Т. VI, вип. 12. С. 218-225. URL: http://www.apppsychology.org.ua/data/jrn/v6/i12/24.pdf. (Дата перегляду: 12.07.2021).

Анотація

Гладкий С.А. Удосконалення системи мотивації персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу: Кваліфікаційна робота здобувача вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОП «Готельно-ресторанна справа». ЖДУ ім. І. Франка. – Житомир, 2023, 96 с. – Рукопис.

Об'єктом дослідження є персонал готельно-ресторанного комплексу. Предметом дослідження виступають системи та методи мотивації персоналу закладу готельно-ресторанного господарства.

Метою є дослідження системи мотивації персоналу закладів готельно-ресторанного бізнесу та обґрунтування можливостей її покращення шляхом впровадження організаційно-економічних інновацій.

В роботі визначено сутність, принципи та процес управління персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу; види та способи мотивації персоналу. Визначено оцінку ефективності мотивації персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Проведено організаційно-економічну характеристику закладу «Art Pub Beer&Blues». Проведено оцінку системи управління персоналом у досліджуваному закладі.

Запропоновані заходи щодо підвищення мотивації персоналу досліджуваного закладу дозволить підвищити продуктивність праці та знизити емоційне вигорання персоналу фронт-офісу.

Ключові слова: персонал, мотивація персоналу, матеріальне стимулювання, моральне стимулювання, продуктивність праці.

Annotation

Hladky S. The staff motivation system improvement in the hotel and catering business establishments: Student's qualification work, the 1st (bachelor) level of higher education, specialty 241 "Hotel and restaurant business" EP "Hotel and

restaurant business". State University named after I. Franko. - Zhytomyr, 2023, 96 p. - Manuscript.

The object of the research is the staff of the hotel and restaurant complex. The subject of the study is the systems and methods of motivating the hotel and restaurant industry's staff. .

The goal is to study the system of hotel and restaurant business personnel motivation and to substantiate the possibilities of its improvement through the introduction of organizational and economic innovations.

The work defines the essence, principles and process of hotel and restaurant business enterprises' personnel management ; types and methods of staff motivation. The evaluation of the staff motivation effectiveness in the establishments of the hotel and restaurant business was determined. The organizational and economic characteristics of the establishment "Art Pub Beer&Blues" as well as the assessment of the personnel management system in the above mentioned institution were carried out. The proposed measures of increasing the staff motivation at the researched institution will increase labor productivity and reduce the emotional front office staff's burnout. .

Key words: personnel, personnel motivation, material stimulation, moral stimulation, labor productivity.

ВІДГУК
на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
43 Бд-Готсп групи денної форми навчання
Соціально-психологічного факультету
Житомирського державного університету імені Івана Франка

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)

на тему: «_____».

Орієнтована структура відгука:

- 1. Актуальність обраної теми дослідження.*
- 2. Структурованість і логічність подання матеріалу.*
- 3. Аналіз складових кваліфікаційної роботи (вступу, розділів, висновків, списку використаних джерел і літератури, додатків).*
- 4. Ступінь новизни результатів дослідження.*
- 5. Теоретична і практична значущість роботи (за наявності).*
- 6. Мова написання, стиль подання матеріалу.*
- 7. Позитивні аспекти та недоліки.*
- 8. Висновок про рівень самостійності та відповідність формальним і змістовим вимогам, пропонована оцінка роботи.*

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

(Власне Ім'я Прізвище наукового керівника)

РЕЦЕНЗІЯ
на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
43 Бд-Готсп групи денної форми навчання
соціально-психологічного факультету
Житомирського державного університету імені Івана Франка

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)

на тему: «_____».

Орієнтована структура рецензії:

1. *Актуальність обраної теми дослідження.*
2. *Структурованість роботи (основні складові відповідно до теми).*
3. *Відповідність змісту темі кваліфікаційної (дипломної) роботи.*
4. *Новизна результатів дослідження.*
5. *Теоретична і практична значущість роботи (за наявності).*
6. *Оцінка роботи: позитивна (досягнення роботи), негативна (недоліки роботи).*
7. *Рекомендації щодо оцінювання (заслугує на високу позитивну, позитивну оцінку) тощо.*
8. *Пропонована оцінка роботи.*

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

(підпис)

(Власне Ім'я Прізвище рецензента)

Навчально-методичне видання

Укладачі:

Боцян Тетяна, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;

Павлова Світлана, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;

Фостолович Валентина, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, доцент;

Іваненко Валентина, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент;

Рецензенти:

Катерина Бужимська – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»

Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса

Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні рекомендації щодо підготовки та захисту кваліфікаційної роботи здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Укладачі: Т. Боцян, С. Павлова, В. Фостолович, В. Іваненко – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2023. – 45 с.

Оригінал-макет виготовлено та віддруковано
на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І. Франка:
м. Житомир, вул. Велика Бердичівська, 40.
Електронне видання
