



# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



## Кваліфікаційна робота магістра

Шифр та назва спеціальності	241 «Готельно-ресторанна справа»	Факультет	Економіки та менеджменту
Назва освітньо-професійної програми	«Готельно-ресторанна справа»	Кафедра	Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

## Викладачі



Науково-педагогічні працівники кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

<https://kaf-mp.tntu.edu.ua/stuff>

<http://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/departments/mp/staff>

<https://scholar.google.com.ua/citations?user=4lSHvmgAAAAJ&hl=uk>

## Загальна інформація про дисципліну

Мета та цілі курсу	<p>Метою кваліфікаційної роботи магістра є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань, а також виявлення рівня професійно-психологічної готовності молодого спеціаліста щодо практичної діяльності при постановці та вирішенні конкретних задач на основі самостійного прийняття рішень, використання нормативних документів, матеріалів і методів досліджень, експериментування і практичного втілення наукових принципів при вирішенні проблем і питань, що розглядаються у кваліфікаційній роботі магістра. Кваліфікаційної роботи магістра є складовою державної атестації, підсумковою дослідницькою роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння ним теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраною спеціальністю.</p>
Формат курсу	<p>Організаційно процес кваліфікаційної роботи магістра складається з наступних етапів:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) підготовчого, який починається з вибору студентом теми та отримання індивідуального завдання від керівника кваліфікаційної роботи магістра щодо питань, які необхідно вирішити під час переддипломної практики за темою ДП (ознайомлення зі станом проблеми, збирання фактичних матеріалів, проведення необхідних спостережень, експериментів, досліджень тощо), включає освоєння програми переддипломної практики і завершується складанням та захистом звіту про її проходження;</li><li>2) основного, який починається одразу після захисту звіту про практику й завершується орієнтовно за два тижні до захисту КМР на засіданні екзаменаційної комісії (ЕК). На цьому етапі робота повинна бути повністю виконаною, перевіреною керівником та консультантами;</li><li>3) заключного, який включає отримання відгуку керівника та рецензії на кваліфікаційну роботу магістра, візи завідувача випускової кафедри про допуск до захисту, проведення (за необхідності) попереднього захисту на кафедрі, подання роботи до ЕК (за два дні до його захисту на засіданні ЕК).</li></ol>

### **Забезпечення компетентностей випускника.**

– **Інтегральна компетентність.** Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог.

– **Загальні компетентності:** *Гнучкість та креативність мислення (ЗК1).* Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у галузі готельно-ресторанної справи та компетентностей у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті. *Комунікаційні навички та здатність працювати в команді та з контактними аудиторіями (стейкхолдерами) (ЗК2).* Здатність до ефективного усного та письмового комунікування державною та іноземними мовами, використовуючи комунікаційні технології, здатність вирішувати проблеми та завдання в команді. *Аналіз та синтез (ЗК3).* Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу економічних процесів, явищ, механізмів та розуміння їх причинно-наслідкових зв'язків, вміння пристосовуватись до нових умов та ситуацій, стратегічне управління, організація та планування професійної діяльності. *Інструментальні навички (ЗК4).* Навики управління інформацією, навики роботи з використанням сучасних інформаційних і комунікаційних технологій. *Етичні зобов'язання (ЗК5).* Дотримання етичних принципів з погляду професійної майстерності, розуміння важливості впливу на соціальну сферу.

– **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності.** *Науково-дослідна діяльність (ФК1)* – здатність до обробки, аналізу та систематизації інформації з теми дослідження, вибір методів і засобів вирішення задач дослідження, розробка теоретичних і економетричних моделей досліджуваних процесів, явищ і об'єктів, які відносяться до професійної діяльності, вміння оцінювати і інтерпретувати отримані результати. *Організаційні навички (ФК2)* – здійснення підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу із врахуванням умов ризику, прийняття рішень у складних непередбачуваних умовах, вміння організовувати власний бізнес у даній сфері та здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. *Комерційна складова (ФК3)* – здатність до генерування прибутку та створення чогось, що має вартість, отримання грошової винагороди та неочікуваного доходу, вміння поєднувати різні види діяльності в сфері послуг з метою отримання максимальної вигоди. *Інноваційна діяльність (ФК4)* – здатність здійснювати пошук і вивчення нових можливостей, створення чогось нового в контексті дослідницької роботи, уміння об'єктивно оцінювати та аналізувати наслідки впровадження інновацій в галузі індустрії гостинності. *Аналітична складова (ФК5)* – здатність до підготовки аналітичних матеріалів для оцінки в галузі економічної політики, здатність аналізувати та використовувати різноманітні джерела інформації для проведення економічних розрахунків, здатність складати прогнози головних фінансово-економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Проектно-економічна діяльність (ФК6)* – здатність до самостійної підготовки завдань і розробки проектних рішень з врахуванням фактору невизначеності, здатність оцінювати ефективність проектів, здатність розробляти стратегії поведінки в умовах здійснення підприємницької діяльності готельно-ресторанної сфери.

**Програмні результати навчання:** **РН1.** Знати і розуміти сучасний методичний та понятійний апарат, а також технологію проведення наукових досліджень у сфері індустрії гостинності. **РН2.** Знати і розуміти основи стратегічного управління та особливості застосування системного підходу у стратегічному менеджменті підприємств сфери послуг. **РН3.** Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах. **РН4.** Знати і розуміти основи планування і організації навчального процесу у вищій школі, системи стандартів вищої освіти, форм і методів навчання у вищій школі, психологічних основ навчання та педагогічної майстерності викладача.

**РН5.** Знати і розуміти теоретичні і методичні основи щодо залучення інвестицій у формування місцевої інфраструктури, ефективного використання природно-рекреаційних та історико-культурних ресурсів території, забезпечення безпеки життєдіяльності туристів і працівників туристичної індустрії, в т.ч., які працюють у готелях та ресторанах. **РН6.** Знати і розуміти методологічні основи кризової психології та пояснювальних теорій поведінки людини в ситуації невизначеності і непередбачуваності, методології розпізнавання, психодіагностики, запобігання кризам, психологічних особливостей управління організацією в умовах кризи, визначення шляхів виходу з кризи. **РН7.** Знати і вміти використовувати об'єкти інтелектуальної власності в діяльності підприємств галузі, здійснювати

комплексний аналіз інтелектуальної власності. **PH8.** Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. **PH9.** Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та використовувати передовий досвід у сфері реалізації страхових послуг. **PH10.** Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу, акумулювати їх в умовах переходу до сталого розвитку, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. **PH11.** Володіти навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. **PH12.** Володіти навиками управління підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. **PH13.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. **PH14.** Вміти самостійно формувати мету, ставити завдання, проводити дослідження та аналізувати отримані результати стосовно проектування, організації та управління готельно-ресторанним бізнесом, здійснювати пошук достовірної інформації про вид діяльності та сферу застосування прогнозованих результатів функціонування суб'єктів підприємництва, а також розробляти практичні рекомендації для суб'єктів підприємництва з урахуванням показників їх функціонування та результатів моделювання і прогнозування тенденцій розвитку, а також техніко-технологічних і управлінських інноваційних рішень. **PH15.** Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної комунікації та вміти організовувати ділові та офіційні прийоми.

<b>Обсяг курсу</b>	Кількість кредитів ECTS – 19,5 (18 виконання, 1,5 захист); 585 годин (540 – виконання, 45 – захист).
<b>Ознаки курсу</b>	Рік навчання – 2; семестр – 1; обов'язковий.
<b>Підсумковий контроль</b>	Захист кваліфікаційної роботи магістра.
<b>Навчальні методи викладання курсу</b>	Кваліфікаційна робота магістра виконується студентом самостійно за консультаціями керівника роботи та консультантів розділів.
<b>Необхідне обладнання</b>	Комп'ютер, принтер.

### Завдання курсу

Кваліфікаційна робота магістра розробляється на матеріалах аналізування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, що функціонують у сучасних економічних умовах і займаються наданням основних та додаткових послуг проживання та харчування з використанням сучасних прогресивних інноваційних технологій.

#### **При виконанні кваліфікаційної роботи магістра студент зобов'язаний:**

- своєчасно вибрати тему кваліфікаційної роботи магістра отримати конкретні завдання від керівника роботи на підбирання та опрацювання матеріалів, необхідних для кваліфікаційної роботи магістра під час проведення переддипломної практики;
- на переддипломній практиці, крім виконання її програми, ознайомитися з практичною реалізацією питань організації та управління виробництвом та наданням послуг (підприємством, фірмою, тощо сфери готельно-ресторанного бізнесу), охороною праці, безпеки у надзвичайних ситуаціях, техніко-економічних і спеціальних питань за темою кваліфікаційної роботи магістра;
- після складання та захисту звіту про переддипломну практику отримати у керівника кваліфікаційної роботи магістра остаточне завдання за встановленою формою та затверджене завідувачем випускової кафедри, з'ясувати зміст, особливості та вимоги до виконання окремих питань;
- скласти та узгодити з керівником роботи календарний план-графік виконання кваліфікаційної роботи магістра з урахуванням трудомісткості розділів, необхідності перевірки матеріалів керівником та консультантами, отримання відгуку керівника та рецензії та своєчасного надання повністю підготовленого та перевіреного та допущеної до захисту роботи не менш, ніж за два дні до її захисту у ЕК;
- регулярно, не менше одного разу на два тижні, інформувати керівника про стан виконання роботи відповідно до плану-графіка, надавати на його вимогу необхідні матеріали для перевірки;

- самостійно виконувати індивідуальну роботу або індивідуальну частину комплексної роботи;
- при розробленні питань враховувати сучасні досягнення науки та техніки, використовувати передові методики наукових та експериментальних досліджень, приймати оптимальні рішення із застосуванням системного підходу;
- при проектуванні конкретних зразків техніки та розробленні технологічних процесів виробництва, проведенні різного роду розрахунків та моделюванні підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу використовувати сучасні комп'ютерні технології;
- відповідати за правильність прийнятих рішень, обґрунтувань, розрахунків, якість оформлення пояснювальної записки та графічного матеріалу, їх відповідність методичним рекомендаціям з кваліфікаційної роботи магістра випускової кафедри, існуючим нормативним документам та державним стандартам;
- дотримуватися календарного плану-графіка виконання кваліфікаційної роботи магістра, своєчасно та адекватно реагувати на зауваження та рекомендації керівника і консультантів КМР;
- у встановлений термін подати роботу для перевірки керівнику та консультантам і після усунення їх зауважень повернути керівнику для отримання відгуку;
- отримати всі необхідні підписи на титульному листі пояснювальної записки, а також резолюцію завідувача випускової кафедри про допуск до захисту;
- особисто подати КМР, допущену до захисту, рецензенту; на його вимогу надати необхідні пояснення з питань, які розроблялися у роботі;
- ознайомитися зі змістом відгуку керівника та рецензії та підготувати (у випадку необхідності) аргументовані відповіді на їх зауваження при захисті КМР у ЕК.

Вносити будь які зміни або виправлення у КМР після отримання відгуку керівника та рецензії забороняється:

- за рішенням факультету, випускової кафедри або з власної ініціативи та за згодою керівника проекту пройти попередній захист КМР на кафедрі;
- у термін, визначений секретарем ЕК, надати кваліфікаційну роботу магістра до ЕК;
- своєчасно прибути на захист КМР або попередити завідувача випускової кафедри та голову ЕК (через секретаря ЕК) про неможливість присутності на захисті із зазначенням причин цього та наступним наданням документів, які засвідчують поважність причин.

У випадку відсутності таких документів ЕК може бути прийнято рішення про не атестацію його як такого, що не з'явився на захист КМР без поважних причин, з подальшим відрахуванням з університету. Якщо студент не мав змоги заздалегідь попередити про неможливість своєї присутності на захисті, але в період роботи ЕК надав необхідні виправдані документи, ЕК може перенести дату захисту, у межах роботи ЕК.

КРМ складається з текстової частини та графічного (ілюстративного) матеріалу, який може бути оформлений як традиційними методами у вигляді креслень, схем, таблиць, плакатів на аркушах паперу формату А1 так і у вигляді слайдів. Крім того, при захисті може додатково використовуватись демонстраційний матеріал в електронному (відеоматеріали, мультимедіа, презентації тощо) або натурному (моделі, макети, зразки виробів тощо) вигляді.

#### Структура та обсяги кваліфікаційної роботи магістра

Структура кваліфікаційної роботи магістра	Обсяг	
	(аркушів формату А4)	у % від загального обсягу
Обсяг пояснювальної записки без додатків	60-80	100
Основна частина	51-68	85
у т. ч.		
- розділ перший (теоретико-методичний)	15-20	25
- розділ другий (аналітично-розрахунковий)	18-24	30
- розділ третій (проектно-розрахунковий)	15-20	25
- розділ четвертий (охорона праці та безпека у надзвичайних ситуаціях)	3-4	5
- Анотації (на українській та англійській мовах), зміст, вступ, висновки, бібліографія	9-12	15

## Політика курсу

<b>Політика контролю</b>	До виконання та захисту кваліфікаційної роботи магістра допускаються студенти, які виконали навчальний план у повному обсязі. Наказом ректора (за поданням випускової кафедри) затверджується закріплення тем за студентами та призначаються наукові керівники кваліфікаційних робіт магістра з числа професорів, доцентів, викладачів, науковців випускної кафедри. До керівництва кваліфікаційною роботою магістра можуть залучатися провідні фахівці галузі, які мають досвід практичної діяльності за профілем. Даним наказом призначаються також консультанти з окремих розділів проекту. Після вибору та затвердження теми та завдання на кваліфікаційну роботу магістра студент приступає до її виконання. Кваліфікаційна робота магістра виконується студентом самостійно за консультаціями керівника роботи та консультантів розділів. На період кваліфікаційної роботи магістра на кафедрі складаються графіки консультацій керівників і консультантів, які сприяють ритмічній роботі студентів над кваліфікаційною роботою магістра.
<b>Політика щодо перескладання</b>	Згідно Положенням про оцінювання здобувачів вищої освіти в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя, оцінка, виставлена ЕК, є остаточною і оскарженню не підлягає. У випадках, коли захист КРМ визнається незадовільним, ЕК встановлює, чи може здобувач подати на повторний захист ту саму КР з доопрацюванням, чи зобов'язаний опрацювати нову тему, визначену випусковою кафедрою.
<b>Політика консультування</b>	Щотижнево згідно графіка, перед заліком
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	В Університеті обов'язковій перевірці на академічний плагіат підлягають КРМ усіх здобувачів вищої освіти до моменту представлення матеріалів робіт для попереднього розгляду. Рекомендовані показники оригінальності, порядок перевірки та порядок дій посадових осіб у випадку виявлення академічного плагіату регламентується Положенням про недопущення академічного плагіату в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя. За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти притягаються до академічної відповідальності визначеної Положеннями «Про організацію освітнього процесу в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя», «Про недопущення академічного плагіату в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя», «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя», та «Про інституційний репозитарій Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя». Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя <a href="https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465">https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=465</a>

## Система оцінювання

Оцінювання КРМ здійснюється членами ЕК. При цьому приймаються до уваги: зміст роботи; якість оформлення КРМ; доповідь та презентація; відповіді на запитання членів ЕК і присутніх; відповіді на зауваження рецензента; відгук керівника.

Результати захисту КР оцінюються за 100-бальною шкалою. Відповідність результатів, оцінених за 100-бальною шкалою національній шкалі («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи («А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F») регламентується Положенням про оцінювання здобувачів вищої освіти в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя. Рішення ЕК про підсумкову оцінку, про присудження здобувачу відповідного ступеня вищої освіти та видачу йому документа про освіту, а також про надання рекомендації щодо вступу до аспірантури ЕК приймає на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, які брали участь у засіданні.

Розподіл балів для оцінювання успішності студента	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
	90-100	A	відмінно
	82-89	B	добре
	75-81	C	добре
	67-74	D	задовільно
	60-66	E	задовільно
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни