



Силабус освітнього компонента



Атестація (кваліфікаційна робота)

Шифр та назва спеціальності
241– Готельно-ресторанна справа

Інститут
ННІ Економіки, менеджменту і міжнародного
бізнесу

Освітня програма
Готельно-ресторанна справа

Кафедра
Туризму і готельно-ресторанного бізнесу (203)

Рівень освіти
Бакалавр

Тип освітнього компонента
Спеціальна (фахова), Обов'язкова

Семестр
8

Мова викладання
Українська

Викладачі, розробники



Якименко-Терещенко Наталія Василівна

Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khpi.edu.ua

доктор економічних наук, професор

Автор та співавтор понад 180 наукових та методичних публікацій. Курси: «Економіка готелів та ресторанів», «Економіка туризму», «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму», «Туроперейтинг».

Детальніше про викладача на сайті кафедри
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>



Стригуль Лариса Станіславівна

Larysa.Strygul@khpi.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент, доцент

Автор понад 155 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «Економічна статистика», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Бізнес-планування в готельному і туристичному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу».

Детальніше про викладача на сайті кафедри
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>



Чайка Тетяна Юріївна

tetiana.chaika@khpi.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Автор понад 90 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика», «Startup-проекти у готельному та ресторанному бізнесі», «Кейтеринг», «Барна справа та організація роботи сомельє», «Івент-менеджмент», «Оптимізаційні методи та моделі в управлінні ефективністю бізнеса», «Організація анімаційної діяльності», «ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі», «Digital-технології в індустрії гостинності».

Детальніше про викладача на сайті кафедри

<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dotsent-chajka-tetyana-yuriyivna/>



Куниця Катерина Вікторівна

Ekaterina.kunitsia@khpi.edu.ua

Кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Автор та співавтор понад 120 наукових та методичних публікацій. Курси: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Девелопмент та управління ресурсами», «Організація ресторанного господарства», «Кейтеринг», «Інноваційні ресторани технології»

Детальніше про викладача на сайті кафедри

<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>



Носирєв Олександр Олександрович

Oleksandr.Nosyriev@khpi.edu.ua

кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Досвід роботи – 15 років. Автор понад 100 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з курсів: «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Туристичні ресурси України», «Географія туризму і туристичне країнознавство», «Рекреалогія та курортологія».

Детальніше про викладача на сайті кафедри

<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>

Загальна інформація

Анотація

Атестація є заключним етапом підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Формою атестації здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є кваліфікаційна робота. Зміст кваліфікаційної роботи відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Мета освітнього компонента

Метою проведення атестації є:

- поглиблення, закріплення та перевірка компетентностей та результатів навчання, що були засвоєні здобувачем під час навчання за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;
- оцінювання рівня сформованості компетентностей випускників, передбачених відповідним рівнем національної рамки кваліфікацій і освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти до вимог Стандарту вищої освіти.

Формат проведення освітнього компонента

Самостійна робота, консультації, індивідуальне завдання.

Підсумковий контроль: атестація у формі публічного захисту на відкритому засіданні екзаменаційної комісії.

Компетентність (інтегральна)

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. 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.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

- РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- РН 23. Застосовувати сучасні методи і прийоми функціонального стартап-менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Обсяг освітнього компонента

Підготовка та захист кваліфікаційної роботи:

180 год. (6 кредитів ECTS): самостійна робота – 180 год.

Передумови вивчення освітнього компонента (пререквізити)

Для успішного проходження атестації необхідно мати знання та практичні навички з усіх обов'язкових освітніх компонентів навчального плану освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Вимоги до освітнього компонента та його особливості

Випускна кваліфікаційна робота (ВКР) повинна містити теоретичну цінність та практичну значущість. Здобувачам вищої освіти надається право вибору теми ВКР. Якщо здобувач освіти не мав змоги в визначені графіком навчального процесу строки обрати тему випускної кваліфікаційної роботи – це робить науковий керівник та гарант освітньої програми.

Керівниками ВКР призначаються професори, доценти, а також висококваліфіковані фахівці підприємств (організацій), кандидати та доктори наук і затверджуються наказом ректора.

ВКР виконують на підставі завдання, що затверджено завідувачем кафедри, з урахуванням:

- фактичного матеріалу за підсумками переддипломної практики;
- наукових робіт кафедри;
- глибокого вивчення літератури за спеціальністю, що висвітлює новітні досягнення вітчизняної і закордонної науки та техніки;
- календарного плану виконання ВКР.

ВКР виконується на основі поглибленого вивчення законодавчих та інших нормативно-правових актів, спеціальної вітчизняної і зарубіжної наукової літератури, передового досвіду з обраної проблеми (бажано використовувати літературу за останні 5 років), результатів власних досліджень з метою вирішення визначених професійних завдань. Після опрацювання джерел здобувач освіти складає план ВКР, який узгоджується з керівником.

Рекомендується результати ВКР здобувача вищої освіти освітнього ступеня бакалавр апробувати на науково-практичних конференціях.

Документи ВКР повинні виконуватися українською мовою.

ВКР перевіряється на відповідність вимогам нормативних документів.

ВКР перевіряється на академічний плагіат з використанням програмно-технічних засобів. Кваліфікаційна робота оприлюднюється в репозитарії НТУ «ХПІ».

Завершена ВКР, підписана автором, разом з відгуком керівника та рецензією подається на кафедру туризму і готельно-ресторанного бізнесу, де проводиться її попередній захист та приймається рішення про допуск ВКР до захисту.

ВКР, яка допущена кафедрою до захисту, подається на зовнішнє рецензування.

На захист здобувач вищої освіти повинен підготувати доповідь і презентацію ілюстративних матеріалів. Після виступу з доповіддю здобувач вищої освіти має відповісти на запитання, які ставляться членами комісії.

Процедура проведення захисту кваліфікаційної роботи:

- за 30 хвилин до початку атестації секретар екзаменаційної комісії (чи інша відповідальна особа) повинен розпочати відеоконференцію, долучити членів екзаменаційної комісії та здобувачів, допущених до атестації з обов'язковою ідентифікацією здобувачів;
- на момент захисту кваліфікаційної роботи її електронний примірник повинен бути присутній у екзаменаційній комісії;
- під час підсумкової атестації студент не повинен залишати зону видимості веб-камери. Під час захисту кваліфікаційної роботи студенту заборонено залучати третіх осіб та/або надавати доступ до електронних пристроїв стороннім особам.
- під час захисту кваліфікаційної роботи студент демонструє презентацію через режим демонстрації екрану, робить доповідь (виступ) перед камерою членам комісії і відповідає на усні запитання членів комісії;
- у разі переривання процесу захисту кваліфікаційної роботи студент негайно звертається до технічного секретаря з клопотанням про його продовження. Комісія приймає рішення про поновлення чи припинення захисту;
- обов'язковим є дотримання безпеки в умовах військової агресії росії. У разі виникнення під час складання екзамену обставин непереборної сили здобувач освіти повинен негайно повідомити екзаменаторів про ці обставини за допомогою визначеного каналу зв'язку (телефон, месенджер тощо), що перешкоджають його завершенню. За цих обставин можливість та час перескладання екзамену визначається членами екзаменаційної комісії та директором в індивідуальному порядку.

8. Якщо здобувач вищої освіти не з'явився на засідання екзаменаційної комісії для захисту кваліфікаційної роботи, то в протоколі комісії відзначається, що він є «не атестованим» у зв'язку з неявкою на засідання комісії. Здобувачі освіти, які допущені до захисту, але з об'єктивних причин не можуть взяти в ньому участь із використанням визначених університетом технічних засобів, мають надати директорату та голові екзаменаційної комісії підтверджуючі матеріали до початку захисту. У такому випадку екзаменаційною комісією має бути обраний альтернативний варіант проведення захисту.

11. У випадку незгоди з оцінкою здобувач має право на апеляцію. Заява про апеляцію з візою директора інституту подається Ректору або проректору з науково-педагогічної роботи Університету в день проведення захисту після оголошення результатів. Апеляція розглядається протягом трьох календарних днів із дня подачі заяви.

Програма освітнього компонента

Атестація здобувачів – це самостійна робота, що відповідає фаху освітньої програми та інтегрує всі здобуті під час навчання знання, навички й уміння, слугуючи комплексним оцінюванням готовності до професійної діяльності.

Зміст розділів випускної кваліфікаційної роботи.

У першому (теоретичному) розділі розглядаються теоретичні аспекти досліджуваної проблеми, проводиться аналітичний огляд літературних джерел з предмета наукового дослідження, критично аналізуються різні погляди, здійснюється їх наукова класифікація, визначаються основні фактори впливу на стан і розвиток досліджуваного об'єкта, проводиться аналізування зарубіжного досвіду за досліджуваною проблематикою тощо. В аналітичному огляді літературних джерел студент відзначає основні етапи розвитку наукової думки за проблемою, яка вивчається. На основі вивчення наукової, навчально-методичної літератури (у тому числі, іноземної) розкриваються підходи різних авторів до вирішення проблеми, показується, у чому полягає подібність, а у чому – відмінність їх поглядів, а також обґрунтовуються власні погляди на конкретну проблему.

Обсяг першого розділу не повинен перевищувати 30% загального обсягу основної частини ВКР (12-15 сторінок).

У другому (аналітичному) розділі, що є перехідним до наступного третього розділу і поєднує набуті теоретичні знання та вміння використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій, здобувач освіти, використовуючи фактичний матеріал і зібрану інформацію, аналізує та розкриває зміст питань на прикладі конкретних підприємств готельного та ресторанного господарства.

Другий розділ ВКР має розпочинатися стислою характеристикою об'єкта дослідження за схемою: власність, організаційно-правова форма, галузева приналежність; коли і ким засноване, місцезнаходження, матеріально-технічна база (опис приміщення, складів, транспорту тощо, вартісне оцінювання), основні економічні показники за звітний період, кількість працюючих; схема структури апарату управління, перелік основних конкурентів. Основні результати господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства слід аналізувати за три періоди та представити їх у формі таблиць (дані для аналізу отримуються під час переддипломної практики). Джерелом інформації для аналізу мають бути планові та фактичні показники фінансово-господарської діяльності, статистична та бухгалтерська звітність, накази, розпорядження, результати спостережень, опитувань і обстежень та інших методів збирання первинної інформації, які використовує студент під час практики.

Також розділ повинен містити опис, характеристику сучасного стану досліджуваної теми на об'єкті дослідження у сфері готельно-ресторанного бізнесу, діагностування діяльності підприємства щодо обраного напрямку дослідження, ґрунтовне аналізування із використанням накопиченого фактичного матеріалу та із залученням усіх теоретичних знань, певного методичного інструментарію. Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки, діаграми повинні супроводжуватися тлумаченням та висновками, які дозволяють визначити сутність управлінських та економічних процесів, що спостерігаються у закладі готельно-ресторанного господарства, їх особливості, тенденції, створити базу для виявлення невикористаних резервів. На основі підсумку всієї зібраної інформації, результатів проведеного аналізу студент робить узагальнення результатів власних досліджень, формулює розроблені пропозиції щодо вирішення проблемних питань, наводить порівняльне оцінювання аналогічних досліджень вітчизняних та зарубіжних авторів.

Обсяг другого розділу повинен бути у межах 30-35 % загального обсягу основної частини ВКР (14-20 сторінок).

У третьому (рекомендаційно-розрахунковому) розділі здобувач освіти обов'язково, має обґрунтувати рекомендації та розробити проєкт для вирішення виявленої проблеми об'єкта дослідження. Розділ містить декілька взаємопов'язаних підрозділів, у яких надано конкретні обґрунтовані пропозиції, проєкти щодо вдосконалення управлінських, економічних та технологічних процесів та підвищення ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Його завданням є розроблення чітких рекомендацій, пропозицій, моделей управління параметрами розвитку та діяльності підприємства на основі основних теоретичних положень, методичних підходів, методичного інструментарію, що викладені у першому розділі, а також висновків дослідження, проведеного у другому розділі. Запропоновані удосконалення обов'язково мають містити розрахунково-кількісне обґрунтування, яке може бути проведене шляхом застосування методів економіко-математичного прогнозування, а також методів економічної статистики.

Обсяг третього розділу повинен складати 35-40% загального обсягу основної частини ВКР.

Документи ВКР виконуються відповідно до вимог нормативних документів: державних стандартів, стандартів університету та методичних вказівок кафедри. Перед поданням ВКР на затвердження завідувачем кафедри вона проходить нормоконтроль на відповідність вимогам нормативних документів. Структурні елементи пояснювальної записки виконують відповідно до вимог СТЗВО-ХПІ-3.01, розділ 5.

Орієнтована тематика випускних кваліфікаційних робіт:

1. Удосконалення організаційно- управлінської структури у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

2. Удосконалення управління сервісним процесом у закладі готельно-ресторанного господарства.
3. Стратегія впровадження реабілітаційного сервісу у сфері гостинності.
4. Вдосконалення (розробка) виробничої стратегії готельно-ресторанного підприємства.
5. Стратегія підвищення організаційної культури і якості обслуговування клієнтів та їх вплив на ефективність функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства.
6. Формування та застосування концепцій антикризового менеджменту у закладах готельно-ресторанної сфери.
7. Упровадження сучасних мотиваційних механізмів управління готельно-ресторанним господарством.
8. Управління знаннями в системі кадрової політики підприємств індустрії гостинності.
9. Організація курортно-рекреаційного засобу розміщення (*екоготелю*).
10. Удосконалення інформаційно-технічних систем управління готельно-ресторанним підприємством.
11. Формування та вдосконалення стратегії розвитку готельно-ресторанного підприємства.
12. Розроблення системи надання анімаційних послуг у готелях класу «люкс».
13. Формування маркетингового комплексу сучасного готелю/*ресторану*.
14. Впровадження інновацій та крафтових технологій для HoReCa у готелі на *прикладі ...*
15. Напрямки вдосконалення надання додаткових послуг в закладах готельно-ресторанної сфери.
16. Інноваційні технології управління асортиментом продукції у закладах ресторанного господарства на *прикладі...*
17. Створення інклюзивного сервісу в готельно-ресторанному бізнесі: адаптація до потреб гостей з інвалідністю.
18. Впровадження інноваційних проєктів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
19. Територіальне планування та оптимізація мережі підприємств ресторанного господарства у м. Харків (*іншого на вибір автора*)
20. Підвищення конкурентоспроможності та оцінювання впливу факторів на ефективність функціонування готельно-ресторанного підприємства.
21. Стратегія підвищення конкурентоспроможності ресторану на *прикладі ...*
22. Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готельно-ресторанного підприємства.
23. Інформаційні системи управління готельно-ресторанного підприємства та шляхи їх удосконалення.
24. Формування стратегії сталого розвитку готельного (*ресторанного*) господарства.
25. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства.
26. Обґрунтування бізнес-плану розвитку послуг підприємства готельного (*ресторанного*) господарства.
27. Управління професійною кар'єрою працівників підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
28. Реінжиніринг бізнес-процесів готелю/*ресторану*
29. Використання технологій доповненої (AR) та віртуальної реальності (VR) у просуванні готельно-ресторанних послуг.
30. Вплив кулінарних подій та фестивалів на залучення гостей до ресторанів.
31. Впровадження інноваційних Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі.
32. Підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного/*готельного* господарства для людей з особливими потребами.
33. Розвиток готельних послуг Харківської області (*іншої на вибір автора*) у повоєнний час.
34. Розробка концепції zero waste-ресторану.
35. Здорове харчування та кулінарна творчість в ресторанному бізнесі.
36. Дослідження та впровадження системи HACCP на *прикладі ...*
37. Удосконалення виробничої програми готелю/*ресторану*.
38. Розробка проєкту ребрендингу готелю/*ресторану*.
39. Удосконалення збутової діяльності готелю (*ресторану*).
40. Управління розвитком готельно-ресторанного підприємства.

41. Управління комунікаційною діяльністю готельно-ресторанного підприємства на основні впровадження сучасних інформаційних технологій та шляхи її удосконалення.
42. Впровадження стандартів ISO на готельно-ресторанному підприємстві для підвищення його конкурентоспроможності.
43. Аналіз і впровадження технологій персоналізованого обслуговування на основі клієнтських даних у готелях.
44. Стратегія удосконалення системи кейтерингу ресторану.
45. Впровадження інноваційних послуг харчування в ресторанах при готелях на *прикладі ...*
46. Розробка ESG-стратегії для готельно-ресторанного підприємства.

Література та навчальні матеріали

1. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 : навч. посібник / заг. ред. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т. – Електрон. текст. дані. Харків, 2022. 549 с.
2. Корж Н.В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа: навч. посібник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К», 2015. 580 с.
3. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с
4. Організація ресторанного господарства. Частина 1: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 60 с.
5. Організація ресторанного господарства. Частина 2: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 51 с.
6. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирєва. Харків : НТУ «ХПІ», 2025. 727 с.
7. Якименко-Терещенко Н. В., Носирєв О. О. Стратегічні пріоритети туризму і готельного бізнесу в концепції сталого розвитку регіонів : монографія. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 320 с.
8. Романчик Т.В. Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Харків: НТУ«ХПІ». 2024. 132 с.
9. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів готельного господарства: навчальний посібник К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010 р. 340 с
10. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010 р. 380 с
11. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова ; за ред. проф. В. С. Курила. К.: Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013. 315 с.
12. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб.; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса Чорномор'я, 2017. 300 с.
13. Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В. Конспект лекцій з дисципліни “Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства” для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання. Харків: НТУ«ХПІ». 2024. 50 с
14. Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві». Частина І : Загальні положення теорії управління якістю, для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» В 2-х частинах. Ч. І. Уклад. Л. С. Стригуль. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 143 с.
15. Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» Частина ІІ : Система управління якістю в ГРГ, для студентів першого

(бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» В 2-х частинах. Ч. II. Уклад. Л. С. Стригуль. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 163 с.

16. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.

17. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.

18. Конспект лекцій з дисципліни «Бізнес - планування в готельно - ресторанному господарстві» Частина II: Формування розділів бізнес - плану, для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно - ресторанна справа» / В 2 - х частинах. Ч. I. Уклад. Л. С. Стригуль. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – 112 с.

19. Устаткування закладів готельно - ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно - ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко - Терещенко, В.В. Мартинова. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 65 с.

20. Жадан Т.А., Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В. Конспект лекцій з дисципліни “Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів” для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання. Харків: НТУ «ХПІ». 2024. 50 с.

21. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

22. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с.

23. СТЗВО – ХПІ – 2.01-2021 ССОНП. Дипломні проекти та дипломні роботи. Загальні вимоги до виконання (зі змінами)

24. СТЗВО-ХПІ-3.01-2021 ССОНП. Текстові документи у сфері навчального процесу. Загальні вимоги до виконання (зі змінами)

25. СТВУЗ-ХПІ-1.03-2007 ССОНП. Нормоконтроль документів у сфері навчального процесу. Порядок організації та проведення

Система оцінювання

Критерії оцінювання успішності здобувача та розподіл балів

Підсумкова оцінка за результатами захисту випускної кваліфікаційної роботи формується з урахуванням критеріїв її якості (таблиця 3.1) та відповідей на запитання під час захисту.

Таблиця - Критерії оцінки якості випускної кваліфікаційної роботи

Критерії	Предмет оцінки	Максимальна кількість балів
Актуальність теми дослідження	новизна постановки проблеми, обґрунтованість актуальності теми	5
	постановка завдань дослідження	3
	відповідність теми напряму підготовки	3

Шкала оцінювання

Сума балів	Національна оцінка	ECTS
90–100	Відмінно	A
82–89	Добре	B
75–81	Добре	C
64–74	Задовільно	D
60–63	Задовільно	E
35–59	Незадовільно (потрібне додаткове вивчення)	FX
1–34	Незадовільно (потрібне повторне вивчення)	F

	фахівця	
	відповідність змісту (плану) роботи її темі	3
<i>Всього за критерієм</i>		<i>14</i>
Ступінь науковості	оцінка накопиченого вітчизняного і зарубіжного теоретичного досвіду з питань дослідження	12
	оцінка накопиченого вітчизняного і зарубіжного практичного досвіду з питань дослідження	12
	логічність викладу матеріалу та побудови роботи	6
	повнота та обґрунтованість висновків за результатами дослідження	10
<i>Всього за критерієм</i>		<i>40</i>
Інформаційно - методичне та програмне забезпечення	використання адекватних темі дослідження джерел інформації та її обробка	6
	використання статистичних матеріалів та їх оцінка	6
	застосування сучасних програмних продуктів	6
<i>Всього за критерієм</i>		<i>18</i>
Практична значущість, апробація результатів дослідження	рівень реальності та аргументованість розробок і пропозицій, можливість їх використання	9
	наявність апробації результатів дослідження на наукових конференціях	3
	обґрунтування економічного або соціального ефекту від впровадження	13

	результатів дослідження	
Всього за критерієм		25
Оформлення роботи	Відповідність стандартам НТУ «ХПІ»	3

Норми академічної етики і політика курсу

Студент повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при неможливості вирішення конфлікту – доводитися до відома співробітників дирекції інституту. Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності НТУ «ХПІ» розміщено на сайті: <http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/>

Погодження

Силабус погоджено

29.08.2025 р.



Завідувач кафедри
Наталія ЯКИМЕНКО-
ТЕРЕЩЕНКО

29.08.2025 р.



Гарант ОП
Лариса СТРИГУЛЬ