

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

Атестація

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: Курортна справа

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 7 від 15.01. 2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Атестація
Викладач	Проф. Клапчук Володимир Михайлович
Контактний телефон викладача	+380509669229
E-mail викладача	volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація

Дипломна робота – це самостійна науково-дослідницька кваліфікаційна праця, що синтезує підсумок теоретичної та практичної підготовки в межах нормативної й варіативної складових освітніх програм підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Курортна справа» та є формою контролю набутих студентом у процесі навчання інтегрованих знань, умінь і навичок, необхідних для виконання професійних обов'язків.

3. Мета та цілі

Мета дипломної роботи вказує на сенс її написання, вона полягає в узагальненні теоретичних знань з метою вирішення деяких практичних проблем на певному підприємстві або в тій чи іншій сфері різних країн. Мета нерозривно пов'язана з темою і для її правильного формулювання саме назву теми слід брати за основу. Важливо:

- обов'язковий зв'язок із темою;
- вказівку на те, який передбачається результат;
- чітке співвідношення із проблемою дослідження.

У ході написання роботи студент повинний вирішити наступні **завдання**:

1. з'ясувати актуальність теми дослідження, запропонованої в дипломній роботі і розробленість її в наукових працях вітчизняних і закордонних авторів;
2. визначити мету, об'єкт, предмет та завдання дипломної роботи;
3. викласти основні ідеї вітчизняних та закордонних авторів;
4. обрати певні методи дослідження теми дипломної роботи;
5. визначити практичну значущість дослідження теми дипломної роботи та надати практичні рекомендації;
6. зробити аргументовані та обґрунтовані отриманими результатами висновки.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

СК 14. Здатність здійснювати територіальне планування курортних зон.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

ПРН 13. Систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.

ПРН 16. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Прилюдний захист дипломної роботи	3 кредити ЄКТС, 90 год.

Ознаки			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
1	241 «Готельно-ресторанна справа»	2	Обов'язковий компонент

6. Система оцінювання

<p>Загальна система оцінювання</p>	<p>Засідання ЕК, на якому відбувається захист дипломної роботи, оформляється протоколом. Результати захисту дипломної роботи визначаються оцінками «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно», які оголошують у той самий день.</p> <p>Рішення ЕК про оцінку знань, виявлених при захисті дипломної роботи, приймається ЕК на засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів ЕК, які брали участь в її засіданні. При однаковій кількості голосів, голос голови ЕК є вирішальним.</p> <p>Студенти, які виявили особливі здібності до наукової творчості, захистили дипломну роботу на «відмінно», мають наукові публікації, є переможцями Всеукраїнських конкурсів студентських наукових робіт, можуть бути рекомендовані членами ЕК до вступу в аспірантуру.</p> <p>Екзаменаційна комісія при визначенні підсумкової оцінки дипломної роботи враховує змістовні аспекти роботи та якість захисту роботи.</p> <p>Результати захисту дипломних робіт оцінюються з використанням Європейської кредитно-трансферної системи (ECTS) (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F»); національної системи («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»); системи Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (100-бальна шкала).</p> <p>При оцінюванні дипломної роботи беруть до уваги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вміння автора стисло, послідовно й чітко викласти сутність та результати дослідження; • обґрунтованість мети дипломної роботи, логічність поставлених завдань і шляхи їх вирішення; • відповідність розробки, аналізу, рішення проблеми кваліфікаційному рівню магістра; • змістовність і цілісність структури дипломної роботи; • інформативність заголовків і підрозділів щодо їхнього змісту, а також їх зв'язок з іншим текстом, логічний зв'язок між проблемою і розподілом дипломної роботи на розділи та підрозділи; • оригінальність, правильна визначеність об'єкта і предмета дослідження;
------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • вміння знаходити і опрацьовувати наукову інформацію; • використання сучасних методів обробки й аналізу інформації; • надійність методів дослідження та достатність глибини дослідження; • ґрунтовність отриманих теоретичних висновків, чіткість висновків і рекомендацій; • практична цінність результатів дослідження й можливість їх практичного впровадження; • правовий та соціально-економічний ефект від впровадження результатів дослідження; • наявність всіх необхідних структурних елементів у роботі та їх логічна послідовність; • відповідність дипломної роботи встановленим вимогам; • загальне оформлення дипломної роботи; • здатність автора аргументовано захищати свої пропозиції, думки та погляди; • загальний рівень підготовки автора та володіння культурою наукової комунікації.
Основні етапи підготовки та виконання дипломної роботи	<p>вибір та затвердження теми; складання та затвердження індивідуального завдання; формування плану роботи; розробка методики та написання роботи (проекту, творчого проекту, портфоліо тощо); оформлення роботи.</p>
Дипломна робота повинна містити	<p>системний теоретичний аналіз предмета дослідження; результати особисто проведених комплексних досліджень і аналіз прикладних проблем відповідно до теми дослідження; оригінальні особисті результати; обґрунтовані реальні пропозиції щодо удосконалення різних аспектів; професійної діяльності відповідно до предмета дослідження</p>
Структура дипломної роботи	<p>вступ; основну частину: перший розділ – теоретичний ; наступні розділи – дослідницько-аналітичні; висновки до розділів; загальні висновки; список використаних джерел; додатки (за потреби).</p>
Вимоги до дипломної роботи	<p>Вступ (не більше ніж 3 с.) окреслює наукове обґрунтування актуальності обраної теми, у ньому відзначають мету, завдання, предмет і об'єкт дослідження, наводять перелік застосованих методів дослідження, вказують наукову новизну та практичне значення одержаних результатів, засвідчують апробацію результатів роботи, загальну характеристику структури й обсягу дипломної роботи.</p>

	<p>Основна частина дипломної роботи може складатися з розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів.</p> <p>В основних розділах дипломної роботи автор подає огляд літератури за темою та обґрунтовує вибір напряму досліджень; наводить методи вирішення завдань та їхні порівняльні характеристики;</p> <p>описує хід дослідження, вичерпно викладає результати власних досліджень, зазначає в чому полягає їх новизна.</p> <p>Автор повинен дати оцінку повноти вирішення поставлених завдань, оцінку достовірності одержаних результатів та порівняти одержані результати з аналогічними результатами вітчизняних та зарубіжних дослідників, обґрунтувати необхідність додаткових досліджень</p> <p>При написанні основної частини (25–35 с.) (відповідає завданням) необхідно використати нормативні та законодавчі акти України, подати розрахунки, формули, алгоритми, таблиці, діаграми та іншу необхідну інформацію. Статистичний матеріал повинен відображати фактичні дані за 3 останні роки та планові показники діяльності. За відсутності планових показників з окремих видів діяльності допускається використання тільки фактичних даних.</p> <p>У висновках роблять узагальнення та подають управлінські пропозиції відповідно до поставлених завдань (3–4 с.).</p> <p>У додатках (за потреби) подають копії та роздруковані матеріали.</p>
--	---

7. Політика атестації

<p>Дипломну роботу на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти виконують державною мовою у вигляді спеціально підготовленої наукової праці на правах рукопису в твердій палітурці та в електронній формі.</p> <p>Академічна доброчесність: Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об’єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.</p> <p>Дипломну роботу на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти виконують державною мовою у вигляді спеціально підготовленої наукової праці на правах рукопису в твердій або м’якій палітурці та в електронній формі. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп’ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об’єктивність оцінювання.</p>
--

8. Рекомендована література

<p style="text-align: center;">Методична література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.

2. Клапчук В.М., Мендела І.Я., Польова Л.В. Методичні рекомендації до виконання дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Курортна справа»). Вид. 2-ге, перероб. і доп. Івано-Франківськ, 2024. 44 с.
3. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.] / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с.
4. Методичні рекомендації до написання та захисту дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (Протокол від 27 червня 2018 р. засідання Вченої ради університету; із внесеними змінами протоколом № 6 від 26 червня 2020 р., введеними в дію наказом ректора № 189 від 30 березня 2021 р.). Івано-Франківськ, 2021. 33 с.
5. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / [Розробники: Дишкантюк О.В., Бойко М.Г., Бровенко Т.В., Доценко В.Ф., Клапчук В.М. та ін.] / Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. К., 2021. 15 с.

Викладач



**професор кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Клапчук В.М.**