

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

**Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації
до виконання для здобувачів вищої освіти
спеціальності J2 "Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг" освітньої програми "Готельно-
ресторанна справа" другого (магістерського) рівня**

Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2026

УДК 640.4(072.034)

М54

Укладачі: О. Ю. Давидова

Н. І. Черевична

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій. Протокол № 14 від 21.08.2026 р.

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Методичні рекомендації до написання кваліфікаційної роботи для М54 здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. О. Ю. Давидова, Н. І. Черевична. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2026. – 27 с.

Подано методичні рекомендації щодо структури, змісту, організації підготовки та написання і порядку захисту кваліфікаційних робіт. Наведено основні вимоги до тематики та перелік тем магістерських кваліфікаційних робіт.

Рекомендовано для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

УДК 640.4(072.034)

© Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця, 2026

Вступ

Підготовка магістрів за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» фокусується на формуванні системи знань і професійних навичок щодо організаційних, сервісних, управлінських, організаційно-технологічних, економічних, маркетингових бізнес-процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в міжнародному крос-культурному бізнес-середовищі, векторальноорієнтованих на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності й альтернативності.

Другий (магістерський) рівень вищої освіти передбачає здобуття поглиблених теоретичних та/або практичних знань, умінь, навичок за вибраною освітньою програмою, загальних засад методології наукової та/або професійної діяльності, інших компетентностей, достатніх для ефективного виконання завдань інноваційного характеру відповідного рівня професійної діяльності.

Відповідно до освітньої програми підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг нормативну форму атестації регламентовано публічним захистом кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота як вид наукового дослідження є самостійною і логічно завершеною роботою, що пов'язана з вирішенням завдань тієї діяльності, до якої готується магістр (соціально-економічної, аналітичної, організаційно-управлінської) у рамках освітньо-професійної програми.

Кваліфікаційна робота повинна забезпечувати необхідну сукупність методологічних уявлень і навичок у галузі професійної діяльності, покликана розкрити науковий потенціал магістра, показати його здібності в організації та проведенні самостійного дослідження з використанням сучасних методів та підходів під час вирішення певних завдань у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Мета методичних рекомендацій – висвітлити теоретичні основи і практичні рекомендації щодо методики, технології та організації написання кваліфікаційної роботи. Методичні рекомендації містять матеріали, які потрібно використовувати в процесі виконання кваліфікаційної роботи згідно з чинними стандартами щодо змісту, оформлення, етапів виконання, порядку її захисту та оцінювання.

1. Загальні положення

Кваліфікаційна робота магістра передбачає вирішення складного завдання або проблеми у сфері готельного і ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Відповідно до вимог освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен набути таких загальних та спеціальних компетентностей (таблиця 1).

Таблиця 1

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 01	СК 11, СК 13
РН 03	СК 13
РН 04	СК 08
РН 06	СК 13
РН 08	СК 02, СК 13
РН 11	ЗК 02, ЗК 06, СК 05, СК 11, СК 12, СК 13
РН 12	ЗК 06, СК 08, СК 11, СК 13
РН 13	ЗК 07, СК 08, СК 11, СК 13

де, ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. 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.

СК13. Здатність концентрувати знання та навички на головних векторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

У ході написання роботи здобувач має досягти таких результатів навчання:

РН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу.

РН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

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

РН6. Відшуковувати 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.

РН8. Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

РН13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

Кваліфікаційна робота має засвідчити рівень професійної та практичної підготовки магістра, здатність застосовувати отримані знання, уміння і практичні навички для вирішення складних науково-практичних завдань у сфері готельно-ресторанного бізнесу, здобуті вміння та навички наукової роботи, здатність критично та креативно мислити, уміння відстоювати й аргументувати власну точку зору.

Кваліфікаційну роботу виконують на основі поглибленого вивчення спеціальної вітчизняної та зарубіжної літератури, передового досвіду з вибраної проблематики, а також результатів власних досліджень реального об'єкта з метою вирішення наукових і прикладних завдань у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

2. Підготовка до написання кваліфікаційної роботи

2.1. Загальні рекомендації щодо вибору напрямку дослідження, теми, завдань і складання плану кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційну роботу виконують відповідно до напрямів наукових досліджень кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій. Тематику магістерських кваліфікаційних робіт затверджують на засіданні кафедри з урахуванням актуальних проблем індустрії гостинності. За бажанням здобувач вищої освіти має право самостійно запропонувати актуальну тему дослідження, що відповідає спеціальності, попередньо узгодивши її з науковим керівником. Обов'язково потрібно подати обґрунтування доцільності нової тематики. Перевагу віддають тим темам, які характеризуються новизною, малою вивченістю, популярністю та своєчасністю.

Для керівництва кваліфікаційною роботою магістру призначають наукового керівника з професорсько-викладацького складу кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, який має

науковий ступінь і вчене звання та здійснює наукові дослідження з напрямку, пов'язаного із запропонованою темою кваліфікаційної роботи. Можливу тему обговорюють зі здобувачем напередодні переддипломної практики. Вибір напрямку магістерського дослідження завершується формулюванням назви теми. Назва теми кваліфікаційної роботи магістра повинна бути лаконічною, відповідати обраній спеціальності та суті досліджуваної наукової проблеми.

Теми кваліфікаційних робіт вносять до наказу по університету про затвердження тем кваліфікаційних робіт і наукових керівників.

Після затвердження теми науковий керівник спільно зі здобувачем вищої освіти розробляють *завдання* до виконання магістерської кваліфікаційної роботи, у якому зазначають тему роботи, її зміст і послідовність виконання у вигляді календарного графіка подання окремих розділів на розгляд наукового керівника із зазначенням дати виконання певного етапу роботи.

Під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти консультується з науковим керівником відповідно до затвердженого графіка. Науковий керівник контролює дотримання календарного плану підготовки кваліфікаційної роботи і в разі необхідності інформує завідувача кафедри про результати її виконання.

Здобувач вищої освіти складає план роботи, що відображає її структуру та логічний зв'язок складових частин. План кваліфікаційної роботи повинен відобразити наявність вступу, основної частини, висновків, додатків та переліку використаних джерел. Кожний розділ має своє призначення і закінчується висновками.

План кваліфікаційної роботи можна коригувати в процесі написання роботи. Внесення змін до нього відбувається після узгодження з керівником. План кваліфікаційної роботи формується в ході ознайомлення зі спеціальною науковою літературою, а її зміст залежить від вибраного напрямку дослідження. Питання плану роботи повинні передбачати послідовне, логічне, взаємопов'язане викладення результатів дослідження і концептуально відображати зміст кваліфікаційної роботи.

Завдання, календарний графік та план роботи є робочими документами, і до кваліфікаційної роботи їх не додають.

Кваліфікаційну роботу здобувач вищої освіти виконує самостійно, з урахуванням можливостей реалізації окремих її частин на практиці.

2.2. Структура та порядок виконання етапів кваліфікаційної роботи

Структура та порядок виконання етапів кваліфікаційної роботи наведено у Методичних рекомендаціях до оформлення кваліфікаційних робіт(https://www.google.com/url?q=https://repository.hneu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/bbe28079-0a0e-47ff-9e66-cf9b8fe5fed7/content&sa=D&source=docs&ust=1790879790026660&usq=A_OvVaw1bxh_YBi3bU47gieMXQH9U). Кваліфікаційна робота магістра передбачає вирішення науково-практичної проблематики з визначенням мети, об'єкта, предмета, гіпотези та завдань дослідження і повинна мати логічний, доказовий, аргументований характер.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, а також додатків. Структурні елементи кваліфікаційної роботи подано в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Структура кваліфікаційної роботи

№ з/п	Елемент структури	Обсяг, с.
1	Титульний аркуш	1
2	Подання	1
3	Анотація (українською й англійською мовами)	1
4	Зміст	1
5	Вступ	2
6	Основна частина (три розділи): Розділ 1. Теоретичний Розділ 2. Аналітико-дослідницький Розділ 3. Рекомендаційний	50 – 60
7	Висновки	2 – 4
8	Список використаних джерел	не менше 40 джерел
9	Додатки	не регламентовано
10	Апробація результатів	одна публікація (на диплом із відзнакою – одна стаття або дві тези доповіді)
11	Рецензія	1–2
12	Наочні матеріали	Презентація 8 – 12 слайдів

Розділи кваліфікаційної роботи – це основні структурні одиниці тексту. Назву кожного з них формулюють так, щоб вона не виявилася ширшою за тему за обсягом змісту. Розділ є одним із аспектів теми, його назва має відображати цю підпорядкованість.

Структура роботи залежить від її тематики, проте найчастіше це відображається у складових розділів або їхньому змістовому наповненні, а кількість і спрямованість розділів залишаються незмінними.

2.3. Підбір літературних джерел за темою кваліфікаційної роботи

Підбір літератури потрібно починати з аналізу тих джерел, які рекомендовані за базовими дисциплінами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Роботу з літературними джерелами доцільно проводити в такій послідовності:

- нормативні документи (закони, технічна документація, стандарти);
- навчальні видання (підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій);
- наукові видання (монографії, наукові статті, тези доповідей);
- періодичні видання (аналітичні статті) та статистичні дані;
- література іноземних авторів мовою оригіналу.

Період літературного пошуку – останні 10 років.

Підручники, монографії, статті тощо слід підбирати з використанням систематичних покажчиків літератури в наукових бібліотеках закладів вищої освіти, інтернеті. Під час вивчення періодичних видань найкраще використовувати останні номери журналів за певний рік, де розміщують покажчик статей, опублікованих протягом року. Ознайомлення з літературою допомагає розібратися в найважливіших питаннях теми і розпочати планування своєї діяльності з написання роботи. У ході підготовки кваліфікаційної роботи обов'язковим є використання навчальних та наукових праць співробітників ХНЕУ ім. С. Кузнеця (посилання на репозитарій ХНЕУ ім. С. Кузнеця), наведення посилань на зарубіжну літературу, видану іноземною мовою.

2.4. Апробація результатів дослідження

За результатами проведеного дослідження щодо теми кваліфікаційної роботи здобувачеві вищої освіти необхідно підготувати одну публікацію (статтю або тези доповіді). Для здобувача, який претендує на диплом із відзнакою – одну наукову статтю або дві тези доповіді, що висвітлюють його здобутки, опубліковані за темою кваліфікаційної роботи. Усі публікації потрібно навести наприкінці роботи в додатках.

2.5. Дотримання академічної доброчесності під час написання кваліфікаційних робіт

Кваліфікаційну роботу виконують на завершальному етапі здобуття вищої освіти для встановлення відповідності набутих здобувачами вищої освіти компетентностей вимогам стандартів вищої освіти. Згідно з Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця кваліфікаційна робота є працею, на підставі якої екзаменаційна комісія визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і ухвалює рішення про присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома.

Для оприлюднення та публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, запобігання академічному плагиату кваліфікаційні роботи розміщують на інформаційних ресурсах Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (офіційному вебсайті університету чи його підрозділу, або в репозитарії Університету).

Атестація відбувається відкрито і публічно. Здобувача вищої освіти допускають до захисту кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією за умови дотримання вимог Закону України «Про академічну доброчесність» та відповідності кваліфікаційної роботи вимогам кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій.

Для забезпечення належного оформлення кваліфікаційної роботи, відповідно до вимог методичних рекомендацій, керівник кваліфікаційної роботи здійснює нормоконтроль якості її виконання в період подання робіт

до захисту.

Під час його проведення враховують:

- відповідність назви роботи наказу із закріплення теми;
- дотримання вимог до структури кваліфікаційної роботи;
- дотримання технічних вимог до оформлення роботи, наведених у методичних рекомендаціях;
- наявність рецензії та інших супроводжувальних документів.

Кваліфікаційну роботу, що не відповідає встановленим вимогам, до захисту не допускають.

Забезпечення запобігання та виявлення академічного плагіату у кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти реалізують через політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності.

З метою запобігання академічному плагіату (запозичень), підвищення рівня якості кваліфікаційних робіт, забезпечення високого рівня показника їхньої оригінальності, активізації самостійності та індивідуальності здобувачів вищої освіти *не пізніше ніж за місяць до захисту* кваліфікаційної роботи проводять перевірку оригінальності тексту роботи. Перевірку здійснюють із використанням інтернет-сервісу *StrikePlagiarism.com* (<http://strikeplagiarism.com>), застосування якого регламентовано відповідними угодами університету (Договір №51-58 від 02.02.2022), на основі внутрішньої бази документів університету (синхронізованої з репозитарієм університету) та відкритих інтернет-ресурсів. Перевірку для здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця проводять безкоштовно. Здобувача, кваліфікаційна робота якого має дуже низьку унікальність (нижчу за 50 %), до захисту не допускають.

Нормативними документами в ХНЕУ ім. С. Кузнеця щодо регламентації є такі документи: Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця [3]; 4 Політика використання штучного інтелекту в академічній діяльності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця [4]; Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом [8].

У разі виявлення порушень етичних норм або академічної доброчесності під час написання кваліфікаційних робіт здобувачі вищої освіти несуть персональну відповідальність, а ХНЕУ ім. С. Кузнеця вживає заходів щодо усунення негативних наслідків і притягнення винних осіб до

відповідальності згідно з чинним законодавством та внутрішніми нормативними документами університету. Використання ШІ-інструментів у кваліфікаційних роботах дозволено як допоміжний засіб за умови обов'язкового декларування їх застосування та критичного оцінювання отриманих результатів. Використання ШІ у кваліфікаційних роботах має відповідати принципам відкритої науки, доброчесності та об'єктивності наукових досліджень і не порушувати авторські права, зокрема: недеклароване використання інструментів штучного інтелекту (здобувачі вищої освіти зобов'язані чітко зазначати, які частини їхніх кваліфікаційних робіт було створено за допомогою ШІ); подання згенерованого ШІ-контенту як результату власної самостійної роботи (застосування ШІ для автоматичного генерування тексту кваліфікаційних робіт, який не є результатом особистої праці здобувача вищої освіти, заборонено); використання неперевірених, сфабрикованих або запозичених без належного посилання матеріалів. У разі використання у кваліфікаційних роботах інструментів штучного інтелекту здобувачі вищої освіти зобов'язані зазначити у вступі сферу його застосування. Наприклад: «Під час підготовки кваліфікаційної роботи ШІ-інструменти було використано для пошуку та систематизації джерел за темою дослідження, попереднього опрацювання аналітичної та статистичної інформації, перевірки структури бібліографічних описів, а також підготовки презентаційних матеріалів і зображень. Усі отримані за допомогою ШІ результати було критично перевірено автором за першоджерелами».

2.6. Захист кваліфікаційної роботи

На захист магістр повинен підготувати доповідь і комплект наочних матеріалів для кожного члена екзаменаційної комісії (ЕК), а також презентацію наочних матеріалів в електронному вигляді (за необхідності).

Робота екзаменаційної комісії проходить у строки, передбачені навчальними планами підготовки, і в дати, затверджені наказом ректора університету.

Час виступу має становити до 15 хв. У своїй доповіді магістр розкриває актуальність теми, основну мету та зумовлені нею конкретні завдання, висвітлює наукову новизну результатів дослідження, обґрунтовує положення, винесені на захист, та їхнє практичне

використання. Науково-практичну значущість дослідження магістр підтверджує отриманими результатами. Після виступу здобувач вищої освіти відповідає на запитання членів комісії.

У процесі публічного захисту кандидат на присвоєння ступеня магістра повинен показати уміння чітко і впевнено викладати зміст проведених досліджень, аргументовано відповідати на запитання та вести дискусію. Доповідь здобувача вищої освіти має супроводжуватися презентаційними матеріалами, призначеними для загального перегляду.

3. Вимоги до структури та змісту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота магістра складається з титульного аркуша, подання, анотації (англійською та українською мовами), змісту, вступу, основної частини (трьох розділів), висновків, списку використаних джерел, додатків. Зазначені структурні елементи є обов'язковими. Порядок їх оформлення наведено у додатках Методичних рекомендацій(https://www.google.com/url?q=https://repository.hneu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/bbe28079-0a0e-47ff-9e66-cf9b8fe5fed7/content&sa=D&source=docs&ust=1790879790026660&usg=AOvVaw1bxh_YBi3bU47gieMXQH9U).

Титульний аркуш є першою сторінкою кваліфікаційної роботи. **Подання** – документ, що подається директором ХНЕУ ім. С. Кузнеця (містить довідку про успішність здобувача вищої освіти, висновок керівника кваліфікаційної роботи та висновок кафедри).

Анотація – це короткий зміст роботи. Анотацію пишуть українською та дублюють англійською мовою. Анотація має містити таку інформацію: кількість сторінок, таблиць, рисунків, кількість назв і сторінок у списку використаних джерел, кількість додатків у роботі та їхній загальний обсяг у сторінках. Далі стисло викладають основні результати роботи. Також в анотації вказують рік виконання та рік захисту роботи.

Окремо виділяють до 10 ключових слів та словосполучень, які відображають зміст роботи.

У змісті наводять назви розділів, підрозділів та пунктів у повній відповідності до їхніх назв, наведених у роботі; указують сторінки, на яких ці назви розміщені.

Вступ розкриває сутність і стан проблеми дослідження та її значущість і містить у стислій формі всі фундаментальні положення кваліфікаційної роботи: актуальність вибраної теми, мету та зміст поставлених завдань, об'єкт і предмет дослідження, вибрані методи дослідження, наукову новизну отриманих результатів, їхнє практичне значення, структуру та загальний обсяг роботи.

Актуальність теми визначає доцільність виконання дослідження для розвитку сфери готельно-ресторанного бізнесу й повинна продемонструвати вміння автора правильно зрозуміти й оцінити вибрану тему з погляду сучасності та соціальної значущості; проаналізувати погляди на цю проблематику провідних учених та наукових шкіл; звернути увагу на рівень вивченості теми у вітчизняній та зарубіжній літературі, акцентувати увагу на проблеми, які ще недостатньо вирішені на сучасному етапі або є дискусійними. Актуальність теми необхідно сформулювати лаконічно, чітко та конкретно.

Мету дослідження погоджують із назвою кваліфікаційної роботи. Вона має чітко вказувати, що саме прагне вирішити автор. Не слід починати формулювання мети зі слів «дослідження», «вивчення», адже вони вказують на засіб досягнення мети, а не на мету. Під час формулювання мети роботи доцільно використовувати такі слова: «створити», «розробити», «оцінити», «визначити», «виявити» тощо.

Між метою і кінцевим результатом дослідження має бути тісний зв'язок. Мету кваліфікаційної роботи реалізують через конкретні завдання, які потрібно вирішити. Досягнення мети відображають у висновках.

Завдання дослідження розкривають мету роботи і формуються переліком дій: «проаналізувати...», «визначити...», «узагальнити...», «обґрунтувати...», «сформулювати рекомендації...», «установити шляхи...», «виявити сутність...» тощо. Формулювання завдань необхідно робити конкретно, оскільки опис їхнього вирішення становить зміст розділів роботи.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію, вибраний (вибране) для вивчення. Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є заклади готельного та ресторанного господарства. Слід подати коротку інформацію про об'єкт. Наприклад: «Об'єктом дослідження вибрано ... (повна назва закладу)».

Предмет дослідження – логічний опис властивостей об'єкта, що безпосередньо піддаються дослідженню. Предметом дослідження є

комплекс теоретичних і практичних аспектів функціонування закладів готельного та ресторанного господарства (вивчення закономірностей, що виникають у процесі їхньої діяльності).

Об'єктом є те, що досліджують, а предметом – те, що в цьому об'єкті має наукове пояснення. Саме на нього спрямовано основну увагу здобувача вищої освіти, оскільки предмет дослідження визначає тему кваліфікаційної роботи.

Методи дослідження є інструментом у знаходженні фактичного матеріалу та необхідною умовою досягнення поставленої мети. Методи дослідження вказують на шляхи досягнення мети та вирішення поставлених у роботі завдань, свідчать про достовірність отриманих результатів. У кваліфікаційній роботі потрібно подати перелік використаних методів дослідження.

Наукова новизна отриманих результатів містить короткий перелік нових наукових положень (рішень), запропонованих автором особисто. Слід показати відмінність одержаних результатів від відомих раніше, описати ступінь новизни («уперше одержано...», «удосконалено...», «дістало подальшого розвитку...»). До ознак, що дозволяють говорити про наукову новизну, належать постановка нової наукової проблеми; введення нових наукових категорій і понять; застосування нових методів, інструментів, апарату дослідження; розроблення і наукове обґрунтування пропозицій щодо вдосконалення об'єктів, процесів і технологій.

Практичне значення одержаних результатів кваліфікаційної роботи може полягати в можливості вирішення практичного завдання, проведення подальших наукових досліджень або для використання в процесі підготовки фахівців. Необхідно також подати відомості про можливість впровадження отриманих результатів із зазначенням назв установ та організацій.

У заключній частині вступу потрібно відобразити структуру роботи.

Основна частина кваліфікаційної роботи складається з теоретичного, аналітико-дослідницького та рекомендаційного розділів. Кожен розділ починається з нової сторінки. Розділи повинні логічно та послідовно поєднуватися один з одним. Після кожного розділу має бути підпункт без нумерації «Висновки до розділу...». Основна частина закінчується пунктом «ВИСНОВКИ» як узагальненням змісту всієї роботи.

Перший розділ – теоретичний – має складатися з трьох-чотирьох підрозділів. Загальний обсяг матеріалу не повинен перевищувати 30 % від

загального обсягу роботи.

У цьому розділі доцільно:

- обґрунтувати теоретичні основи вибраної проблематики;
- надати огляд літературних джерел, нових розроблень, опублікованих статистичних даних, іншої інформації, пов'язаної з темою, з посиланням на джерела;
- на основі вивчення літературних джерел оцінити ступінь вивченості досліджуваної проблеми різними авторами; пояснити, у чому полягає подібність, а в чому – відмінність їхніх поглядів, а також обґрунтувати власні погляди та розкрити власне розуміння теми дослідження;
- навести історію та сучасні тенденції розвитку предмета дослідження;
- розкрити зміст теоретично та практично невирішених і дискусійних проблем;
- визначити перспективні напрями розвитку проблематики в зарубіжній та вітчизняній науці.

Бажано ілюструвати текст графічними матеріалами (схемами, діаграмами, рисунками тощо).

Другий розділ – аналітико-дослідницький – будують на основі теоретичних знань та їх застосування в практичній діяльності. Має складатися з трьох-чотирьох підрозділів. Загальний обсяг становить 35 – 40 % усієї кваліфікаційної роботи.

У цьому розділі необхідно зробити:

- виконати організаційно-технологічний аналіз і дослідити умови господарювання об'єкта дослідження;
- визначити основні проблеми досліджуваного закладу й перспективи їх вирішення;
- детально проаналізувати аспект господарської діяльності, що є предметом дослідження;
- на основі вивчення, оброблення й узагальнення аналітичних матеріалів виявити та показати в роботі вплив внутрішніх і зовнішніх чинників на ефективність роботи підприємства – предмета дослідження.

Основний аналітичний матеріал та отримані кількісні результати подають у таблицях і рисунках у межах цього розділу або можуть бути винесені в додатки. Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки слід супроводжувати аналізом і поясненнями, що дозволяють визначити

сутність процесів в організації, їхні особливості, тенденції та допомагають створити базу для виявлення невикористаних резервів.

Третій розділ – рекомендаційний – має прикладний характер. Загальний обсяг становить близько 30 % від усієї роботи.

У цьому розділі потрібно:

- розкрити зміст заходів, запропонованих у роботі й спрямованих на вдосконалення того аспекту, що є предметом дослідження;
- визначити шляхи оптимізації системи ресурсного та інформаційно-аналітичного забезпечення запропонованих рішень.

Розроблені рекомендації та пропозиції повинні мати практичне обґрунтування й впливати з результатів аналізу, отриманих у попередньому розділі роботи.

Практичне значення пропозицій та рекомендацій має бути підтверджено техніко-економічними розрахунками й визначенням ефекту, який очікують від упровадження.

Як правило, цей розділ містить два-три взаємопов'язані підрозділи, які поступово розкривають конкретні науково обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення шляхів вирішення досліджуваної проблеми.

Висновки, що наводять після кожного розділу кваліфікаційної роботи, є стислим викладенням підсумків проведеного дослідження. Висновки мають містити відповіді (результати) на всі завдання, визначені у вступі. Варто наголосити на окремих важливих здобутих результатах. На підставі отриманих висновків у роботі надають рекомендації, у яких визначають необхідні, на думку автора, подальші дослідження; подають пропозиції щодо ефективного використання результатів дослідження.

Висновки формулюють за пунктами послідовно з кожного розділу роботи. Кожен пункт висновків складається з двох логічних частин – ствердження («визначено...») і доказів («тому що», «на підставі...»).

Саме тут коротко наводять найбільш важливі теоретичні положення, які містять формулювання вирішення проблеми, оцінювання результатів дослідження щодо відповідності меті роботи та поставленим у вступі завданням, пропозиції щодо вдосконалення досліджуваного напряму діяльності організації, які було детально обґрунтовано в третьому розділі. У висновках не можуть з'явитися пропозиції, не розглянуті в третьому розділі. Обсяг висновків не має перевищувати 3 с.

Список використаних джерел містить відомості про джерела, використані під час написання роботи. Його формують за вибором одним

із таких способів:

- у порядку появи посилань у тексті роботи;
- в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків.

Список використаних джерел повинен містити не менше 40 посилань, серед яких мають бути наукові видання та іноземні джерела. Усі джерела вказують мовою видання. Список повинен складатися із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, спеціальної літератури, фахових видань, інформаційних ресурсів інтернету.

Посилання в тексті роботи роблять у квадратних дужках із зазначенням порядкового номера джерела в списку використаних джерел. Не варто включати в дужки більше трьох посилань.

Додатки містять матеріали, що сприяють кращому розумінню та поясненню основної частини роботи. Вони мають допоміжний характер і на обсяг кваліфікаційної роботи не впливають. У додатках наводять додаткові рисунки або таблиці; матеріали, які через великий обсяг, специфіку викладення або форму подання не можна розмістити в основній частині (оригінали фотографій, формули, розрахунки, опис комп'ютерних програм, розроблених у процесі виконання роботи).

Додаток повинен мати змістовний заголовок. Кількість додатків не обмежують.

4. Вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи

Вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи, а саме загальні вимоги до оформлення тексту, нумерації, переліків, рисунків, таблиць, формул, посилань, списку використаних джерел, додатків наведено у Методичних рекомендаціях до оформлення кваліфікаційних робіт(https://www.google.com/url?q=https://repository.hneu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/bbe28079-0a0e-47ff-9e66-cf9b8fe5fed7/content&sa=D&source=docs&ust=1790879790026660&usq=A0vVaw1bxh_YBi3bU47gieMXQH9U).

5. Вимоги до доповіді та наочних матеріалів (презентації) кваліфікаційної роботи

Наочні матеріали подає здобувач вищої освіти, узгоджуючи їхній зміст із керівником кваліфікаційної роботи. За потреби автор готує презентацію, якщо під час захисту заплановано використовувати мультимедійне обладнання (слайди презентації – це наочні матеріали, наведені в кваліфікаційній роботі).

Доповідь і необхідне ілюстративне супроводження у вигляді презентації та інших засобів візуалізації готують державною мовою. У доповіді здобувач вищої освіти стисло обґрунтовує вибір теми дослідження та його основні результати. Не бажано докладно зупинятися на теоретичних положеннях. Для унаочнення результатів дослідження краще використовувати узагальнені таблиці, рисунки, схеми, графіки. Автор має вільно володіти текстом доповіді та користуватися лише її ілюстративним супроводженням.

6. Рекомендована тематика кваліфікаційних робіт

1. Управління інвестиційними проєктами в готельно-ресторанному бізнесі.
2. Розроблення та впровадження інноваційних технологій у готелі / ресторани (назва, місто).
3. Розроблення напрямів підвищення якості послуг підприємства готельно-ресторанного господарства.
4. Формування стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
5. Розроблення системи ефективних комунікацій закладу готельного / ресторанного бізнесу.
6. Підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
7. Підвищення ефективності використання виробничого потенціалу підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
8. Удосконалення інформаційного та інформаційно-технічного забезпечення процесів управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу.

9. Удосконалення процесу управління якістю обслуговування на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
10. Розроблення напрямів стимулювання інноваційної активності як конкурентної переваги підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
11. Розроблення стратегічної моделі управління інноваційним розвитком готелю / ресторану.
12. Стратегія розвитку курортно-рекреаційного засобу розміщення (екоготелю) шляхом упровадження екологічних інновацій.
13. Інформаційні системи управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу та шляхи їх удосконалення.
14. Управління комунікаційною діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу та шляхи її вдосконалення.
15. Розроблення та впровадження міжнародних стандартів серії ISO 9000 на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
16. Формування бізнес-плану розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
17. Управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу та шляхи його вдосконалення.
18. Мотивації персоналу як запорука успішної роботи підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
19. Упровадження сучасних технологій управління персоналом на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
20. Організація HR-служби на підприємстві сфери гостинності та шляхи її вдосконалення.
21. Підвищення ефективності господарської діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
22. Розроблення програми забезпечення безпеки продукції та послуг підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
23. Розроблення стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
24. Управління маркетинговою діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
25. Удосконалення системи управління якістю послуг підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
26. Забезпечення безпеки праці персоналу на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

27. Формування механізму підвищення ефективності маркетингової діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
28. Розроблення стратегії антикризового управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу.
29. Формування бренд-орієнтованої системи управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу.
30. Концептуальні засади розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу в кризових умовах.
31. Удосконалення процесу надання послуг у закладі готельно-ресторанного бізнесу.
32. Упровадження системи HACCP у закладі ресторанного бізнесу та підвищення його конкурентоспроможності.
33. Підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства з національною кухнею.
34. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства.
35. Підвищення якості харчової продукції у сфері ресторанного бізнесу.
36. Використання інноваційних інтернет-технологій у ресторанному бізнесі.
37. Обґрунтування бізнес-плану розвитку підприємства готельного / ресторанного бізнесу.
38. Проблеми забезпечення захисту прав споживачів послуг закладу готельно-ресторанного бізнесу.
39. Соціально-економічні фактори розвитку індустрії гостинності регіону.
40. Територіальний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі.
41. Удосконалення просторового розвитку готельно-ресторанного господарства регіону.
42. Формування стратегії сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу (міста, регіону, держави).
43. Шляхи задоволення диференційованих потреб споживачів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
44. Розроблення та впровадження інноваційних технологій у закладі готельного / ресторанного бізнесу.
45. Упровадження концепції здорового харчування в закладі ресторанного бізнесу.

46. Корпоративна культура в системі управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу.
47. Формування та реалізація маркетингової політики підприємств індустрії гостинності.
48. Формування системи тайм-менеджменту на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
49. Інноваційні методи підвищення лояльності споживачів на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
50. Концепція бенчмаркінгу в готельно-ресторанному бізнесі.
51. Управління конфліктами на підприємствах індустрії гостинності.
52. Інноваційна стратегія розвитку підприємства готельного / ресторанного господарства.
53. Удосконалення системи мотивування працівників підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
54. Конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах господарювання.
55. Інноваційно-інвестиційна привабливість підприємств готельного / ресторанного бізнесу.
56. Підвищення конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу шляхом формування стандартів обслуговування.
57. Формування девелоперського проекту закладу готельно-ресторанного бізнесу та оцінювання його соціальної й економічної ефективності.
58. Управління розвитком девелоперського проекту підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
59. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства і шляхи підвищення його ефективності.
60. Інтелектуальні ресурси як домінантне джерело розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
61. Пріоритетні форми ресурсів на різних стадіях бізнес-циклу підприємства готельно-ресторанного господарства.
62. Ресурсна парадигма управління підприємством індустрії гостинності.
63. Ресурсний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства і шляхи його ефективного використання та розвитку.
64. Аналіз ступеня компетентності персоналу закладу готельно-ресторанного бізнесу та планування його професійного зростання.

65. Упровадження сучасних технологій управління персоналом на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

66. Використання реінжинірингу бізнес-процесів на підприємстві готельно-ресторанного господарства.

67. Управління інноваційним розвитком підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

68. Стратегія виведення на ринок нового закладу готельного / ресторанного бізнесу.

69. Розроблення та впровадження інновацій у закладі готельного / ресторанного бізнесу (певного формату / категорії / класу).

70. Розроблення та управління інноваційним проектом надання послуг у закладі готельно-ресторанного бізнесу (певного формату / категорії / класу).

71. Удосконалення системи управління виробничою діяльністю на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

72. Удосконалення управління розвитком підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

73. Дослідження ефективності використання основних виробничих фондів підприємства готельного / ресторанного бізнесу.

74. Формування бізнес-стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства.

75. Управління іміджем і діловою репутацією підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

76. Управління інноваційною діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

77. Формування ефективного механізму мотивування та стимулювання праці персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

78. Формування ефективної системи управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.

79. Дослідження особливостей функціонування та перспектив розвитку готельних \ ресторанних мереж.

80. Розроблення та впровадження інноваційних технологій харчування в закладі ресторанного господарства.

81. Розроблення та впровадження інновацій у ресторані при готелі.

82. Удосконалення організації бізнес-процесів у закладі готельно-ресторанного бізнесу.

83. Формування іміджу закладу готельно-ресторанного бізнесу.
84. Удосконалення організації анімаційної діяльності як перспективного напрямку просування готельного продукту.
85. Ефективність PR і рекламної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
86. Сучасні методи управління у сфері HoReCa.
87. Упровадження інновацій на підприємствах сфери HoReCa.
88. Формування ефективних комунікацій із врахуванням крос-культурних особливостей функціонування підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
89. Регіональні особливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.
90. Механізм формування інклюзивної моделі розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

7. Список рекомендованих джерел

1. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила. URL : https://lib.mphu.edu.ua/upload/intext/dstu_3582_2013.pdf
2. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. URL : https://science.kname.edu.ua/images/dok/derzhstandart_3008_2015.pdf
3. Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (нова редакція). URL: https://hneu.edu.ua/content/documents/164/16355/Attaches/kodeksakademic_hnoyi-dobrochesnosti.pdf
4. Політика використання штучного інтелекту в академічній діяльності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. URL: <https://hneu.edu.ua/content/documents/158/15768/Attaches/politikavikoristannya-shi-v-hneu.pdf>
5. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (нова редакція). URL: <https://hneu.edu.ua/content/documents/431/43045/Attaches/polozhennya-pro-atestatsiyu-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity-hneu.pdf>

6. Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця. URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Polozhennya-pro-organizatsiyu-osvitnogo-protsesu-u-HNEU.pdf>

7. Порядок проведення атестації здобувачів вищої освіти в Харківському національному економічному університеті ім. С. Кузнеця під час введення воєнного стану в Україні URL : <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/05/Poryadok-provedennya-atestatsiyi-v-HNEU-pid-chas-vvedennya-voyennogo-stanu-v-Ukrayini.pdf>

8. Про академічну доброчесність : Закон України від 18.12.2025 р. № 4742-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20#Text>

9. Регламент перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ХНЕУ ім. С. Кузнеця навчально-методичним відділом. URL: <https://hneu.edu.ua/content/documents/431/43083/Attaches/reglament-perevirky-na-unikalnist-akademichnyh-tekstiv.pdf>

10. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/01/12/241-hotelno-restoranna-sprava-mahistr.doc>

ЗМІСТ

Вступ	3
1. Загальні положення	4
2. Підготовка до написання кваліфікаційної роботи	6
2.1. Загальні рекомендації щодо вибору напрямку дослідження, теми, завдань та складання плану кваліфікаційної роботи	6
2.2. Структура та порядок виконання етапів кваліфікаційної роботи..	8
2.3. Підбір літературних джерел за темою кваліфікаційної роботи ...	9
2.4. Апробація результатів дослідження	10
2.5. Дотримання академічної доброчесності під час написання кваліфікаційної роботи	10
2.6. Захист кваліфікаційної роботи	12
3. Вимоги до структури та змісту кваліфікаційної роботи	13
4. Вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи	18
5. Вимоги до доповіді та наочних матеріалів (презентації) кваліфікаційної роботи	19
6. Рекомендована тематика кваліфікаційних робіт	19
7. Список рекомендованої літератури	24

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Кваліфікаційна робота : методичні рекомендації до виконання для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" освітньої програми "Готельно-ресторанна справа" другого (магістерського) рівня

Укладачі: Давидова Оксана Юріївна
Черевична Наталія Іванівна

Відповідальний за видання *О. Ю. Давидова*

Редактор *Н. Г. Войчук*

Коректор *В. Ю. Труш*

План 2026 р. Поз. № 33 ЕВ. Обсяг 27 с.

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру
ДК № 4853 від 20.02.2015 р