

Силабус курсу
МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА



Ступінь вищої освіти – бакалавр
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 Готельно - ресторанна справа
Освітньо-професійна програма «Готельно – ресторанна справа»

Рік навчання: 4, Семестр: 7

Кількість кредитів ECTS: 3
Мова викладання: українська

Контактна інформація Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу
kaf_mbt@wunu.edu.ua, +38 (0352) 475075

Опис дисципліни

Міждисциплінарна курсова робота виконується відповідно до навчального плану підготовки фахівців денної і заочної форм навчання ОПІ «Готельно-ресторанна справа». Міждисциплінарна курсова робота є одним із видів індивідуальних завдань навчально-дослідницького, творчого характеру, передбачених навчальним планом.

Міждисциплінарна курсова робота є важливим елементом навчального процесу при підготовці висококваліфікованих фахівців з готельно - ресторанної справи. Міждисциплінарна курсова робота — це самостійна дослідницька робота, що синтезує підсумок теоретичної і практичної підготовки в рамках обов'язкових освітніх складових освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти і є формою контролю набутих студентом у процесі навчання інтегрованих знань, умінь та навичок, які необхідні для виконання професійних обов'язків. Мета: систематизація, узагальнення, закріплення та розширення теоретичних знань, їхнє ефективне застосування для виконання науково-прикладного завдання шляхом поглибленого опанування обраної теми та методів дослідження, демонстрації вмінь логічно-послідовного викладу дослідницького матеріалу, а також навичок практичного застосування теоретичних знань для виконання завдань відповідно до вимог освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Структура курсу

№ з/п	Етап	Результати підготовки	Способи контролю
1.	Вибір теми міждисциплінарної курсової роботи	Визначення мети й актуальності роботи	Узгодження теми з науковим керівником
2.	Визначення мети та завдання міждисциплінарної курсової роботи	Окреслення мети, завдань, предмету та об'єкту дослідження	Узгодження з науковим керівником
3.	Вибір і вивчення	Формування робочого списку джерел для	Обговорення з

	літературних джерел, нормативних документів	висвітлення теми дослідження з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду	науковим керівником
4.	Розробка плану написання міждисциплінарної курсової роботи	Написання орієнтовного плану дослідження із зазначенням підрозділів і підпунктів	Узгодження з науковим керівником
5.	Збір, обробка та аналіз матеріалу відповідно до теми дослідження	Зібраний для написання роботи матеріал, що відповідає темі, предмету та об'єкту дослідження, меті та завданням дослідження	Консультація з науковим керівником
6.	Написання й оформлення міждисциплінарної курсової роботи за розділами	Розділ 1, Розділ 2, Розділ 3	Перевірка науковим керівником
7.	Рецензування міждисциплінарної курсової роботи науковим керівником	Вступ, Розділ 1, Розділ 2, Розділ 3, Висновки	Коригування науковим керівником
8.	Захист міждисциплінарної курсової роботи	Захист курсової роботи здійснюється на відкритому засіданні кафедри у терміни, визначені навчальними планами	Комісія

Рекомендовані джерела інформації

1. Александрова С. А. Детермінанти розвитку готельно ресторанна справа : колективна монографія / С. А. Александрова, Н. М. Богдан, Л. А. Нохріна ; за заг. ред. І. М. Писаревського ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 159 с.
2. Босовська М.В. Інтеграційні процеси в готельно ресторанній справі : монографія. К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2019. 832 с.
3. Брусильцева Г. М., Зима О. Г. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с.
4. Великочий В.С., Дутчак О.І., Шикеринець В.В.. Міжнародна готельно ресторанна справа: навчальний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2019. 254 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та готельно ресторанній справі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 373 с.
6. Калюга Т. О., Чаплинський К. О. Теоретичні та практичні основи розслідування шахрайства у сфері надання туристичних послуг : монографія. Херсон : Видавничий дім "Гельветика", 2020. 238 с.
7. Кіптенко В. К. Менеджмент готельно ресторанної справи: підручник. Київ : Знання, 2019. 502 с.
8. Козловський Є. В. Правове регулювання туристичної діяльності: навч. посіб. К.: «Центр учбової літератури», 2019. 272 с.
9. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2019. 211 с.
10. Мельниченко О.А., Швелун В.О. Особливості розвитку індустрії готельно ресторанної справи в Україні: монографія. Харків: Вид-во НУЦЗУ, 2019. 153 с.
11. *Організація готельно-ресторанної справи* : навч. посібник / за ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
12. *Організація готельно ресторанна справа: Підручник* / за ред І.М. Писаревського. - Харків: ХНАМГ, 2018. 541 с.

13. Перспективи розвитку готельно ресторанної справи в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. 320 с.
14. Редько В.Є. Посібник до самостійного вивчення дисципліни «Міжнародна готельно ресторанна справа». Дніпро, 2019. 102 с.
15. Туроперейтинг: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2019. 440 с.
16. Beck J., Rainoldi M., Egger R. Virtual reality in tourism: A state-of-the-art review. *Tourism Review*, 2019. 358 p.
17. Chang Y. W. The first decade of commercial space tourism. *Acta Astronautica*. 2020. No. 108. P. 79-91.
18. Cosgrove I., Jackson R. International tourism. *In The Geography of Recreation and Leisure*. 2020. Available at : <https://doi.org/10.4324/9781315658889-11>.
19. Schwartz M. S. Business Ethics in Hospitality: An Ethical Decision Making Approach. 2020. Available at : https://books.google.com.ua/books?id=eGgvDgAAQBAJ&dq=business+ethics&hl=ru&source=gbs_navlinks_s.
20. Wiltshier P., Clarke A. Virtual cultural tourism: Six pillars of VCT using co-creation, value exchange and exchange value. *Tourism and Hospitality Research*. 2021. No. 17(4). P. 372-383.

Політика оцінювання

Об'єктом оцінювання є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетентностей, відтворених у процесі виконання й захисту міждисциплінарної курсової роботи. У процесі визначення оцінки враховується ряд важливих показників якості міждисциплінарної курсової роботи: актуальність обраної теми; чіткість формулювання мети та завдань дослідження; структура і логіка побудови змісту міждисциплінарної курсової роботи; наукова новизна та практична значущість роботи; якість і глибина теоретичного, методологічного та практичного аналізу проблематики дослідження; наявність критичного огляду літературних джерел та наукової полеміки; актуальність і обґрунтованість запропонованих рішень; дотримання вимог щодо оформлення роботи; наявність та інформаційна змістовність ілюстративних матеріалів для захисту роботи; змістовність повідомлення про основні результати дослідження; правильність та чіткість відповідей на запитання членів комісії. Міждисциплінарна курсова робота з ознаками плагіату за рішенням екзаменаційної комісії не розглядається, виставляється незадовільна оцінка. Оцінюючи міждисциплінарну курсову роботу, комісія враховує наукову новизну, практичну значущість, відповідність оформлення встановленим вимогам, уміння представити сформульовані положення та висновки на засіданні комісії.

Оцінювання

Рішення щодо підсумкової оцінки приймається більшістю голосів членів комісії за результатами публічного захисту з урахуванням висновків наукового керівниками. Якщо підсумкова оцінка захисту міждисциплінарної курсової роботи є меншою 60 балів виставляється оцінка «незадовільно». Оцінка керівника міждисциплінарної курсової роботи виставляється у його відгуку. У випадках, коли захист міждисциплінарної курсової роботи визнано незадовільним, комісія вирішує, чи може студент подати повторно ту ж роботу після доопрацювання й усунення недоліків чи йому необхідно опрацювати іншу тему. Остаточна оцінка за міждисциплінарну курсову роботу розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Підготовка тексту роботи	60
Захист роботи	40

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом