ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ОК. 1.4 МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В ГАЛУЗІ ХАРЧУВАННЯ»

код і назва навчальної дисципліни

Рівень вищої світи	другий (магістерський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» код та назва
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» код та назва
Вид дисципліни	обов'язкова обов'язкова/ за вибором
Мова викладення	українська

Львів 2023

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи магістра для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Розробник: Руслан Скриньковський, Львів, 2023. 18 с.

Розробник:
к.е.н., професор Руслан СКРИНЬКОВСЬКИЙ

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи:
Гарант освітньо-професійної
програми «Готельно-ресторанна справа» Володимир СЕМЦОВ

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи розглянуті на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 1 від 18 серпня 2023 р.

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи розглянуті схвалені на засіданні Вченої ради університету
Протокол № 8 від 30 серпня 2023 р.

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Ці Методичні вказівки розроблені відповідно до освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Мета даної курсової роботи полягає у зміцненні та поглибленні теоретичних знань з організації виробництва у ресторанному господарстві, розвитку умінь аналізу та узагальнення як теоретичних, так і практичних даних. Іншими словами, студент повинен бути здатний самостійно формулювати та обґрунтовувати висновки, а також розробляти пропозиції для покращення виробничих процесів у ресторанному господарстві.

Написання курсової роботи сприяє глибшому розумінню програмних аспектів навчальної дисципліни шляхом обробки відповідної навчальної та фахової літератури. Курсова робота є самостійним завданням, яке свідчить про те, що студент освоїв принципи організації ресторанних закладів і може професійно виконувати завдання, пов'язані з оптимізацією технологічних процесів, покращенням якості харчової продукції та послуг, а також розробленням та впровадженням заходів для підвищення ефективності роботи закладу харчування в цілому.

У курсовій роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації.

Виконання курсової роботи дасть можливість сформувати у здобувачів такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність – здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи;

загальні компетентності:

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

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові) компетентності:

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 і ресторанного бізнесу;

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

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і 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.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності 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

За результатами написання курсової роботи здобувач сформує такі **програмні результати навчання**:

РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

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.

В процесі проведення курсового дослідження здобувач поглибить свої ***вміння*** у:

- підборі природної органічної сировину для виробництва;

-впровадженні у виробництво результатів розробок основних технологічних прийомів, спрямованих на підвищення якості готової продукції;

-брати участь в виробничих випробуваннях та впровадженні результатів досліджень і розробок в промислове виробництво.

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Основні етапи виконання курсової роботи:

1. Вибір теми курсової роботи.
2. Підбір і вивчення літератури з обраної проблематики.
3. Складання і затвердження плану курсової роботи.
4. Збирання та аналітична обробка фактографічної інформації.
5. Аналіз матеріалів, обґрунтування висновків та пропозицій.
6. Написання та оформлення курсової роботи.

7. Представлення роботи на кафедру та її захист.

Термін представлення курсової роботи та її захисту встановлюється кафедрою.

Керівництво курсовими роботами здійснюється згідно навчального навантаження науково-педагогічних викладачів кафедри. Індивідуальні консультації для здобувачів керівник проводить за встановленим кафедрою графіком.

Керівник курсової роботи:

- бере участь у розробці тематики курсових робіт;

- надає допомогу у виборі теми, підборі літератури, методів дослідження та розробці плану курсової роботи;

- аналізує зміст роботи, висновки і результати дослідження;

- визначає поетапні терміни виконання роботи;

- контролює виконання курсової роботи;

- подає відгук на роботу;

- спільно із науково-педагогічними працівниками, на яких покладено такі функції згідно з розподілом годин навчального навантаження, приймає захист курсових робіт.

Тематика курсових робіт має бути актуальною і відповідати вимогам освітньої програми, завданням навчальної дисципліни. Теми курсових робіт та графіки їх виконання розробляють і затверджують на засіданні кафедри. Тематика курсових робіт щорічно оновлюється із урахуванням набутого на кафедрі досвіду, побажань здобувачів вищої освіти і керівників курсових робіт. Здобувачам вищої освіти надається право вільного вибору теми роботи із запропонованого кафедрою переліку. Здобувачі вищої освіти також можуть обґрунтовано пропонувати свої теми. Тема курсової роботи закріплюється за здобувачем вищої освіти, на підставі його особистої заяви (додаток А) розпорядженням директора Інституту.

Організація та контроль за процесом підготовки й захисту курсових робіт покладається на завідувача кафедри та керівників курсових робіт.

Термін виконання курсових робіт визначається навчальним планом. Здобувач вищої освіти зобов'язаний дотримуватися графіка, звітувати в передбачені терміни перед керівником про хід написання роботи, отримувати необхідні консультації щодо обраної теми.

Відповідальність за якість роботи несуть автор роботи (здобувач вищої освіти) разом із його керівником.

Виконання курсової роботи розпочинається з самостійного опрацювання спеціальних літературних джерел: законодавчих актів, нормативно-довідкових матеріалів, монографій, підручників, навчальних посібників та періодичних видань.

На основі аналізу літературних джерел обґрунтовується актуальність обраної теми, окреслюється проблема та визначається коло питань, на вирішення яких спрямовується курсова робота.

Наступним етапом дослідження є розробка і узгодження з керівником плану курсової роботи.

Структура і зміст курсової роботи розробляється відповідно до плану.

План курсової роботи – це розгорнутий перелік питань, які повинні бути досліджені і висвітлені в певній логічній послідовності. Здобувач вищої освіти складає план самостійно, після вивчення основної літератури за затвердженою кафедрою темою курсової роботи.

План складається з урахуванням орієнтовного плану, рекомендованого кафедрою, результатів вивчення літературних джерел, а також необхідних змін і доповнень, пов'язаних з об'єктом аналізу.

План повинен розкривати зміст курсової роботи, її цільову установку і вузлові питання теми. Він повинен містити як теоретичні питання, так і практичну частину роботи, у якій здійснюється аналіз фактичного матеріалу (показників конкретного об'єкта дослідження).

В ході виконання курсової роботи може виникнути необхідність уточнення і доповнення плану курсової роботи у зв'язку з конкретними

умовами функціонування об‘єкта дослідження, і виявленими додатковими даними. Такі зміни повинні бути узгоджені з керівником.

Рекомендовані структура, зміст та обсяг розділів курсової роботи:

1. Вступ. Обґрунтування актуальності обраної теми; характеристика її наукового та практичного значення в умовах ринкових відносин; визначення мети і завдань дослідження (обсяг – до 2 сторінок).

2. Теоретична частина містить загальну характеристику об’єкта дослідження за місцем розташування, призначенням, рівнем комфорту, видами послуг, місткістю, поверховістю, видами послуг; далі необхідно розкрити функції та склад основних виробничих підрозділів (цехів, відділень) підприємства та надати їх характеристику; визначити планування праці працівників закладу ресторанного господарства (обсяг – до 8 сторінок).

3. Практична частина роботи необхідно розкрити організацію та технологію роботи основного виробництва, визначивши склад та закладу, технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання персоналом закладу ресторанного господарства, організацію надання додаткових послуг в торговельному залі закладу та за його межами. Також другий розділ містить практичну частину, що знаходить своє відображення у розрахунку виробничої програми закладу і досліджуваного цеху відповідно вихідних даних та у послідовності до методики здійснення технологічних розрахунків (обсяг – до 15 сторінок).

4. Рекомендаційна частина передбачає розробку проекту удосконалення організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства. Необхідно вивчити передумови та визначити перспективні напрямки впровадження виробництва нового асортименту продукції та надання послуг у закладі, розробити проект надання нової послуги (виробництва нового асортименту продукції) на інноваційній основі, визначити соціально-економічну ефективність розробки проекту. Загальний обсяг третього розділу повинен складати приблизно 10 сторінок.

5. *Висновки.* Коротке викладення результатів дослідження; оцінка діяльності та перспектив розвитку підприємства (установи) в цілому та за окремими напрямами; визначення та оцінка резервів підвищення ефективності роботи підприємства (установи); обґрунтування пропозицій (обсяг – до 3 сторінок).

6. *Список використаних джерел* (не менше 15 джерел).

7. *Додатки.* Щоб уникнути перевантаження основної частини роботи графічними, статистичними матеріалами, розрахунками та ілюстраціями вони згідно загальних правил оформлюються у якості додатків до курсової роботи.

Дані здобувач вищої освіти збирає самостійно. Тому важливо знати найменування показників, які потрібні для виконання курсової роботи, носії та джерела інформації у системі управління.

Курсова робота подається роздрукована на папері стандартного формату А4 (210х298 мм). Необхідно дотримуватись вимог щодо оформлення роботи (відповідно до вимог стандарту): якщо курсова робота виконується в комп'ютерному варіанті, її обсяг має становити 25–30 сторінок тексту, набраного через 1,5 інтервалу на комп'ютері (кегль 14, шрифт Times New Roman); якщо здобувач вищої освіти виконує роботу в рукописному варіанті, її обсяг має становити 40–45 сторінок, при цьому на сторінці має бути не менш ніж 28–30 рядків. Текст має бути вирівняний по ширині сторінки; поля: верхнє – 2 см, нижнє – 2 см, ліве – 3 см, праве – 1–1,5 см. Кожен розділ роботи необхідно розпочинати з нової сторінки.

Титульна сторінка курсової роботи має бути оформлена відповідно до зразка, наведеного у Додатку Б.

Перелік скорочень, символів і спеціальних термінів включається до курсової роботи, якщо вони не є загальновживаними і потребують пояснення, за умови, що їх загальна кількість перевищує 20 і кожне з них повторюється у тексті не менше 3-х разів.

Скорочення, символи і терміни розміщуються у переліку стовпчиком, у якому ліворуч наводять символ, спеціальний термін, а праворуч – його детальне розшифрування. Якщо кількість скорочень, символів, термінів не перевищує 20-ти, перелік окремо не складається. Детальне розшифрування їх наводиться у вигляді зноски, примітки при першому згадуванні у роботі або безпосередньо у тексті (у дужках).

Структурування тексту курсової роботи здійснюється за розділами.

Розділи нумеруються арабськими цифрами у межах всієї роботи, крім вступу та висновків (розділи «Вступ» і «Висновки» не нумеруються). Після номера розділу ставиться крапка.

Розділи курсової роботи повинні мати змістовні заголовки. Заголовки розділів друкуються великими літерами. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. У кінці заголовка крапку не ставлять. Заголовки розділів друкуються жирним шрифтом та вирівнюються по центру. Застосування переносів у словах заголовків не припускається. Підкреслювати заголовок не потрібно.

Відстань між заголовком і наступним текстом має дорівнювати двом міжрядковим інтервалам.

Нумерація сторінок курсової роботи має бути наскрізною, включаючи ілюстрації і додатки: першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст. Порядковий номер сторінки проставляють арабськими цифрами справа верхнього поля. На першій сторінці (титульний аркуш) порядковий номер не ставиться.

У змісті послідовно наводиться перелік заголовків розділів, списку джерел, додатків, зазначають номери сторінок, на яких вони розміщені. Зміст має включати всі заголовки, які є в курсовій роботі.

Ілюстрації, що є в курсовій роботі, мають відповідати її змісту. Їх кількість визначається складністю питань, які викладаються і потребують деталізації з метою надання тексту зрозумілості і конкретності.

Усі ілюстрації (графіки, схеми) іменуються рисунками і нумеруються послідовно в межах розділу арабськими цифрами. Номер рисунка складається з номера розділу і порядкового номера рисунка, розділених крапкою, наприклад: Рис. 2.3 (третій рисунок другого розділу). При посиланні на рисунок зазначають повний номер, наприклад: (рис. 2.3). Повторні посилання на рисунок позначають скороченим словом «дивись», наприклад: (див. рис. 2.3).

Рисунки розташовують одразу ж після посилання на них у тексті роботи так, щоб їх можна було розглядати без повороту роботи, або так, щоб для їх розгляду роботу достатньо було повернути за годинниковою стрілкою. Кожний рисунок має супроводжуватися змістовною назвою, яку розміщують під рисунком в одному рядку з його порядковим номером.

Інформація, що аналізується, в курсовій роботі може бути представлена у табличному вигляді. Таблиці використовують також для оформлення результатів аналітичних розрахунків. Кожна таблиця має змістовний заголовок, який розміщують під словом «Таблиця» над відповідною формою таблиці. Слово «Таблиця» і заголовок починають великої літери.

Таблицю необхідно розміщувати після першого згадування про неї в тексті так, щоб їх можна було читати без повороту роботи, або щоб для її читання роботу достатньо було повернути за годинниковою стрілкою.

При перенесенні таблиці на наступну сторінку роботи шапка таблиці повторюється і над нею наводяться слова «Продовження табл.», або «Закінчення табл.» із зазначенням її номера. Якщо шапка таблиці громіздка, припускається її не повторювати: у цьому випадку стовпці нумерують і повторюють їх нумерацію на наступній сторінці.

Таблиці повинні нумеруватися у межах розділу арабськими цифрами. Над правим верхнім кутом таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, розділених крапкою, наприклад: Таблиця 2.4 (четверта таблиця другого розділу). Посилаючись на таблицю, зазначають її

повний номер і скорочене слово «таблиця», наприклад: (табл. 2.4). Для повторного посилання на таблицю використовують скорочене слово «дивись», наприклад: (див. табл. 2.4).

Формули у курсовій роботі повинні мати однакову розмірність. Номер формули треба брати у дужки і розміщувати на правому полі на рівні нижнього рядка формули, до якої він належить. Повний номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули, розділених крапкою, наприклад: (2.3) – третя формула другого розділу.

В експлікації значення символів і числових коефіцієнтів треба проводити безпосередньо під формулою у тій послідовності, у якій вони вказані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба давати з нового рядка. Перший рядок експлікації (без відступу) починають зі слова «де», двокрапка після нього не ставиться.

При посиланні на формулу у тексті необхідно зазначити у дужках її повний номер, наприклад: у формулі (2.3) – у третій формулі другого розділу.

Список використаних та інших джерел інформації необхідно наводити у певній послідовності, яка б відповідала бібліографічним стандартам. Літературні джерела (підручники, посібники, монографії, журнальні статті) наводяться у алфавітному порядку за прізвищами авторів або за послідовністю використання у роботі.

Додатки до курсової роботи оформляють як її продовження. Кожний додаток починається з нової сторінки; у правому верхньому куті пишуть слово «Додаток». Додатки повинні мати тематичні (змістові) заголовки. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, Додаток А, Додаток Б. Один додаток позначається як Додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад,

А.2 - другий розділ додатка А; В.3.1 - перший підрозділ третього розділу додатка В.

Ілюстрації, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2-другий рисунок першого розділу додатка Д); формула (А.1) - перша формула додатка А.

ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КУРСОВІЇ РОБОТИ

Закінчена курсова робота подається на кафедру для захисту та реєструється у спеціальному журналі у визначений кафедрою термін.

Захист курсової роботи проводиться на засіданні відповідної комісії у складі не менше двох викладачів кафедри. За 7 - 10 хв здобувач повинен розкрити зміст проведеного дослідження та відповісти на запитання комісії.

Курсова робота оцінюється з урахуванням повноти розкриття досліджуваної проблеми, обґрунтованості висновків і пропозицій, оформлення результатів дослідження, повноти та точності відповідей здобувачів на запитання під час захисту курсової роботи за критеріями, що наведені в таблиці 1 і 2 відповідно.

Таблиця 1

Критерії оцінювання курсової роботи

Теоретична частина	Розрахункова частина	Захист роботи	Сума
до _20	до 40	до _40	100

Таблиця 2

Переведення оцінки за 100-бальною системою оцінки за шкалою ECTS

Оцінка за національною шкалою	**Сума балів за всі види навчальної діяльності**	**Оцінка ECTS**
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

Оцінку курсової роботи заносять до індивідуального навчального плану здобувача та відомості по захисту курсової роботи.

ПЕРЕЛІК ТЕМ КУРСОВИХ РОБІТ

1. Завдання інноваційного менеджменту в ресторанному бізнесі
2. Інноваційна стратегія підприємства ресторанного господарства і менеджмент інновацій
3. Розробка інноваційної стратегії і оцінка ефективних можливостей підприємства ресторанного господарства
4. Оцінка потенціалу підприємства індустрії гостинності
5. Інноваційний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства як результат реалізації його інноваційної стратегії
6. Формування інноваційного потенціалу підприємства індустрії гостинності
7. Світові тенденції інноваційної діяльності у сфері гостинності
8. Розвиток інноваційної складової ресторанного бізнесу в Україні
9. Нововведення та інновації в індустрії гостинності
10. Інноваційні пріоритети споживчого ресторанного сектору
11. Розвиток систем трансферу технологій у сфері гостинності
12. Планування і організація створення нового продукту в сфері гостинності
13. Функціонально-економічне обґрунтування нового асортименту послуг закладу індустрії гостинності
14. Функціонально-економічне обґрунтування оновлення меню підприємствами ресторанного бізнесу
15. Управління розробкою та реалізацією стратегії нового продукту в сфері гостинності
16. Ризикове (венчурне) фінансування інноваційної діяльності підприємства ресторанного бізнесу
17. Фінансове забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі
18. Правові аспекти інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі
19. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі
20. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу
21. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства ресторанного господарства
22. Вплив інформаційних технологій на розвиток соціокультурного сервісу
23. Електронна комерція в сфері гостинності
24. Розробка інноваційних заходів і впровадження інноваційних технологій на підприємства ресторанного бізнесу
25. Соціальні інновації у ресторанному господарстві

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
2. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
3. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
4. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник для студентів ВНЗ Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Знання, 2011. 366 с.
5. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник / за ред. В.О. Лук'янова. Київ: Кондор, 2012. 346 с
6. Організація готельного господарства: навчальний посібник / за ред. О. М. Головко. Київ: Кондор, 2012. 338 с.
7. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту. Київ: Кондор, 2009. 405 с. 16
8. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів: Магнолія, 2017, 327 с.
9. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Київ: Видавництво Ліра. К, 2017. 768 с.
10. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с
11. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
12. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2012. 446 с.
13. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
14. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
15. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. Київ: КНТЕУ, 2012. 728 с.

16. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник / Г. Б. Самодай В. П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Електронний журнал «Ресторатораъ». URL: http://www.restorator.ua/
2. Найпростіші способи приготування їжі. URL: http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/
3. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php
4. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. URL: http://www.osvita.com.ua/

Додаток А

Зразок форми заяви на затвердження теми курсової роботи

Завідувачеві кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
_____
(науковий ступінь, вчене звання)
_____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ завідувача (кафедри)
Здобувача (-ки) вищої освіти групи № ,_ курсу,
_____
(прізвище, ім'я, по батькові)
_____
(№ контактного телефону)

ЗАЯВА

Прошу затвердити тему курсової роботи «_____
_____» з навчальної дисципліни «Інноваційні тренди в галузі харчування».

Дата _____ _____
(підпис) (ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Додаток Б

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

КУРСОВА РОБОТА

з навчальної дисципліни «Інноваційні тренди в галузі харчування»
тема: «_____»

Здобувача вищої освіти
1 курсу, групи 1 спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
Катерини ПЕТРЕНКО
Керівник:
д.е.н., проф., Володимир СЕМЦОВ

Національна шкала
_____
Кількість балів _____Оцінка ECTS__

Члени комісії:_____ _____
підпис П.І.Б.
_____ _____
підпис П.І.Б.
_____ _____
підпис П.І.Б.

Львів – 202_