

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсової роботи
з навчальної дисципліни

«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2023

Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» (для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова; 2023. – 31 с.

Укладачі: д-р техн. наук К. В. Свідло,
канд. екон. наук А. С. Соколенко,
канд. екон. наук М. І. Писаревський

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О.М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 28 серпня 2021 р.

ЗМІСТ

1 Мета і завдання курсової роботи.....	4
2 Вибір теми курсової роботи	5
3 Отримання завдання на курсову роботу.....	6
4 Підбір і вивчення літератури, аналіз та складання бібліографічного списку.....	6
5 План курсової роботи.....	7
6 Оформлення курсової роботи.....	12
7 Захист курсової роботи.....	18
Список рекомендованих джерел.....	20
Додатки.....	24

1 МЕТА І ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконання курсової роботи є одним із видів самостійної роботи здобувачів, яка допомагає визначити якість теоретичних знань, здобутих здобувачами під час навчання, та навичок їх використання для вирішення практичних завдань.

Мета виконання курсової роботи – формування у магістрів системи певних спеціальних знань і навичок з впровадження професійної інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі, виробництва ресторанної продукції на основі інноваційних технологій, розширення і поглиблення знань щодо новітніх ресторанних технологій в ресторанному бізнесі, сучасних видів і способи обробки ресторанної продукції, напрямів інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Завданнями виконання курсової роботи є:

1. Досліджування сучасних креативних тенденцій впровадження інновацій у господарську діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу.
2. Визначення характеристики продуктових, сервісних, соціальних, організаційних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових інновацій у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.
3. Раціональне впровадження професійної інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі.
4. Визначення і обґрунтування ефективної сервісної, комерційної, виробничої діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.
5. Описання теоретичних основ процесу впровадження інновацій в ресторанному бізнесі.
6. Визначення характеристики ресторанної продукції на основі інноваційних технологій.
7. Оцінювання і обґрунтування новітніх ресторанних технологій та надання на їх основі креативних послуг в ресторанному бізнесі.

8. Раціональне поєднання нової філософії підходу до створення і пропозицій меню закладів ресторанного господарства.

9. Дослідження, аналіз, оцінювання та порівняння різноманітних теорій, концепцій та підходів з предметної сфери наукового дослідження.

10. Дослідження статистичних даних ринку інноваційних ресторанних послуг.

Підготовка та написання курсової роботи включає ряд послідовних етапів:

1. Вибір теми курсової роботи та узгодження її з викладачем – керівником.

2. Отримання завдання на курсову роботу.

3. Вибір та отримання від керівника рекомендацій з методик розрахунків і джерел інформації.

4. Вивчення літератури та її аналіз.

5. Розробка плану курсової роботи.

6. Проведення технологічних розрахунків і виконання графічної частини.

7. Оформлення курсової роботи згідно з вимогами та рецензування її викладачем – керівником.

8. Захист курсової роботи.

2 ВИБІР ТЕМИ КУРСОВОЇ РОБОТИ ТА УЗГОДЖЕННЯ ЇЇ З ВИКЛАДАЧЕМ – КЕРІВНИКОМ

Роботу починають з вибору теми курсової роботи із запропонованої орієнтовної тематики курсових робіт та із запропонованих закладів ресторанного господарства в м. Харків (дод. А).

Здобувач, відповідно до свого рівня розуміння, оцінки теоретичного і практичного значення обраної теми, інтересу до неї, обирає тему та погоджує її з викладачем – керівником.

У питанні вибору теми слід враховувати перспективні напрями інноваційного розвитку ресторанного господарства м. Харкова, передбачати використання прогресивних інноваційних технологій і сучасних методів організації виробництва в закладах ресторанного господарства, а також можливість подальшого використання набутих навичок у роботі над курсовою і курсової роботи.

Виконання курсових робіт з однаковими темами кількома здобувачами одночасно не дозволяється.

3 ОТРИМАННЯ ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Після вибору теми здобувач розробляє план роботи, погоджує його з керівником та отримує спеціальний бланк завдання (дод. В), в якому вказує тему і план роботи, а також термін подання готової роботи. Завдання підписують викладач – керівник і здобувач – виконавець. На підставі підписаного завдання здобувач складає розгорнутий план майбутньої роботи і приступає до її виконання. Приклад оформлення титульного аркуша наведено в додатку Б.

Роботу виконують поетапно, з отриманням консультацій у викладача – керівника.

Курсову роботу виконують у строки, обумовлені навчальним планом спеціальності та зазначені у завданні на курсову роботу. Здобувачів, які порушили строки подання курсового проекту на кафедру і не захистили його у встановлені терміни, до екзаменаційної сесії не допускають.

4 ПІДБІР І ВИВЧЕННЯ ЛІТЕРАТУРИ,

ІІ АНАЛІЗ ТА СКЛАДАННЯ БІБЛІОГРАФІЧНОГО СПИСКУ

Після вибору теми складають план роботи, але для цього здобувач має підібрати літературу, враховуючи рекомендації викладача – консультанта.

Підбір літератури згідно з обраною темою курсової роботи та її змістом необхідно починати з джерел, надрукованих у поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Для опрацювання слід підбирати не лише підручники і навчальні посібники, а й монографії, брошури, різні види нормативної документації, статті у періодичних виданнях, зарубіжну літературу.

Під час роботи з літературою слід вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записують повну назву джерела, його авторів, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назву видавництва, рік видання. Дуже важливо під час роботи з літературними джерелами правильно їх конспектувати, вміти виявити сутність питання, порівнювати окремі позиції джерел з власними даними і робити грамотні та кваліфіковані висновки. Роботу з літературними джерелами закінчують складанням списку використаної літератури згідно з темою роботи. Список рекомендованих джерел наведено у методичних рекомендаціях.

5 ПЛАН КУРСОВОЇ РОБОТИ

Після вивчення літературних джерел складають план курсової роботи, який відображає її зміст у вигляді ключових питань. План здобувач розробляє самостійно і погоджує з викладачем – керівником.

Кількість питань та їх порядок визначають відповідно до теми курсової роботи. Але в будь-якому випадку мають бути такі розділи:

Зміст.

Вступ.

Розділ 1.

Розділ 2.

Розділ 3.

Висновки.

Список використаної літератури та інтернет-ресурсів.

Додатки.

Зміст включає перелік назв усіх розділів або розділів і підрозділів (параграфів) курсової роботи, проти кожного вказують номер сторінки. Зміст подають за зразком плану (дод. Г). У змісті обов'язково необхідно вказати сторінку, на якій знаходиться той чи інший розділ .

У **вступі** стисло характеризують сучасний стан розвитку галузі ресторанного господарства на нинішньому етапі та завдання щодо її розвитку інноваційної діяльності, мета, завдання, об'єкт курсової роботи. Обсяг вступу – 1–2 сторінки.

У **розділі 1** необхідно проаналізувати концепцію діючого закладу ресторанного господарства м. Харкова. Концепція повинна розкривати ідею закладу, необхідно описати діяльність закладу ресторанного господарства (формат закладу, логотип та слоган, технологічні ланцюжки, дизайнерське рішення, торговельна марка, стратегія позиціонування, меню, маркетингові і рекламні програми по залученню і утриманню клієнтів, інших складові діяльності). Проаналізувати та описати обладнання торговельних і виробничих приміщень закладу ресторанного господарства (кухонне обладнання, меблі, посуд ЗРГ тощо), стиль одягу, кваліфікаційні вимоги до персоналу, рівень зарплат. Охарактеризувати діюче меню закладу ресторанного господарства, винної і коктейльної карти, його дизайн, загальний напрям, категорії страв. Охарактеризувати взаємовідносини з постачальниками і логістичними службами. Проаналізувати цінову політику закладу ресторанного господарства, середній чек. Розглянути концепцію розвитку ресторану.

У **розділі 2** необхідно обрати один з п'яти основних напрямів розвитку інноваційних процесів у ресторанному господарстві: розширення сировинної бази (біологічно-активні добавки, вторинні продукти переробки морепродуктів та соєвих продуктів, екзотичні продукти, інше; використання прогресивних галузевих технологій); застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоефективної контрольної-вимірювальної апаратури; нові

технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні (креативна, еkleктична, вегетаріанська та інше); розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг. Визначити основні етапи впровадження обраних інновацій у сервісно-виробничий процес закладу ресторанного господарства. Розробити карти впровадження інноваційних технологій (послуг), розрахувати та спроектувати документацію для впровадження інноваційних технологій (послуг).

У **розділі 3** необхідно обґрунтувати інновації з визначенням потреб споживачів, змін кон'юнктури ринку, чинників зовнішнього і внутрішнього середовища підприємства; організації виробництва нової продукції, її матеріально-технічного забезпечення та управління якістю та конкурентоспроможністю виготовленої продукції; товарної та цінової політики підприємства, ефективної системи товароруку та організацію сервісу. Провести фінансово-аналітичні розрахунки системи управління інноваційним розвитком закладу ресторанного господарства: сформулювати інформацію, яка стосується стану та ефективності інноваційного розвитку закладу ресторанного господарства; постійне економічне забезпечення контролю над раціональністю функціонування підприємства, виконанням виробничої програми, реалізації продукції; виявлення і мобілізація поточних внутрішньовиробничих резервів для зниження витрат на виробництво продукції та зростання його прибутковості.

У загальному вигляді за структурою організаційно-економічний механізм інноваційної діяльності на промисловому підприємстві може бути поданий як ряд етапів, що у своїй сукупності утворюють комплексну систему функціональних зв'язків між об'єктами, суб'єктами, засобами, методами та іншими складовими інноваційної діяльності і може використовуватися для досягнення широкого спектра стратегічних цілей підприємства, що наведено на рисунку 1.



Рисунок 1 – Етапи формування організаційно-економічного механізму інноваційної діяльності ЗРГ

На першому етапі відбувається визначення цілей інноваційної діяльності ЗРГ на основі аналізу поточних та перспективних планів його діяльності та розвитку.

На другому етапі оцінюється фактичний інноваційний потенціал ЗРГ, як сукупність трудових, нематеріальних, матеріальних і природних ресурсів, залучених чи не залучених з яких-небудь причин в процес виробництва, але таких, що володіють реальною можливістю брати участь в ньому.

Метою третього етапу є виявлення загроз і можливостей зовнішнього середовища та сильних і слабких сторін внутрішнього середовища.

Виходячи з проведеного аналізу, формується множина альтернативних інноваційних стратегій та здійснюється вибір оптимальної з них. Далі відбувається формування комплексу заходів для реалізації стратегії, обраної на попередньому етапі, а також вибір інструментарію реалізації інноваційних заходів, визначення джерел фінансування, оптимізація їх структури тощо.

Висновки і рекомендації курсової роботи мають бути логічним продовженням теоретичного матеріалу попередніх розділів. Висновки треба записувати окремими пунктами конкретно і лаконічно, а на їх основі сформулювати рекомендації. Обсяг не менше двох сторінок.

Список використаної літератури та інтернет-ресурсів повинен містити усі використані джерела. Спочатку вказують нормативну документацію, потім перелічують підручники, брошури, статті в періодичних виданнях, які розміщують в алфавітному порядку за прізвищем автора, останніми вказують Інтернет-ресурси.

Кожне джерело включає прізвища та ініціали авторів, назву, місто видання, найменування видавництва, рік видання, номер видання для періодичних видань, сторінки, на яких розміщено матеріал.

Додатки оформляють як продовження роботи і розташовують у порядку посилань у тексті. Кожен додаток починають з нової сторінки словом «ДОДАТОК» посередині і нумерують послідовно.

6 ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Загальні вимоги до структури, викладення і оформлення курсової роботи розроблені на підставі Державних стандартів України (ДСТУ): ДСТУ 3659 3008- 2015, ДСТУ 8302:2015, ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 7.32-2001.

Для написання роботи використовують шрифт тексту – Times New Roman; розмір шрифту (кегель, вимірюється в пунктах) – 14 пт. Використання шрифту Times New Roman – 12 пт можливе у великих таблицях, які займають від 0,5 до 2 сторінок документа та у таблицях додатків; міжрядковий інтервал – 1,5. Поля: зліва – 25 мм, справа – 15 мм, зверху і знизу – 20 мм.

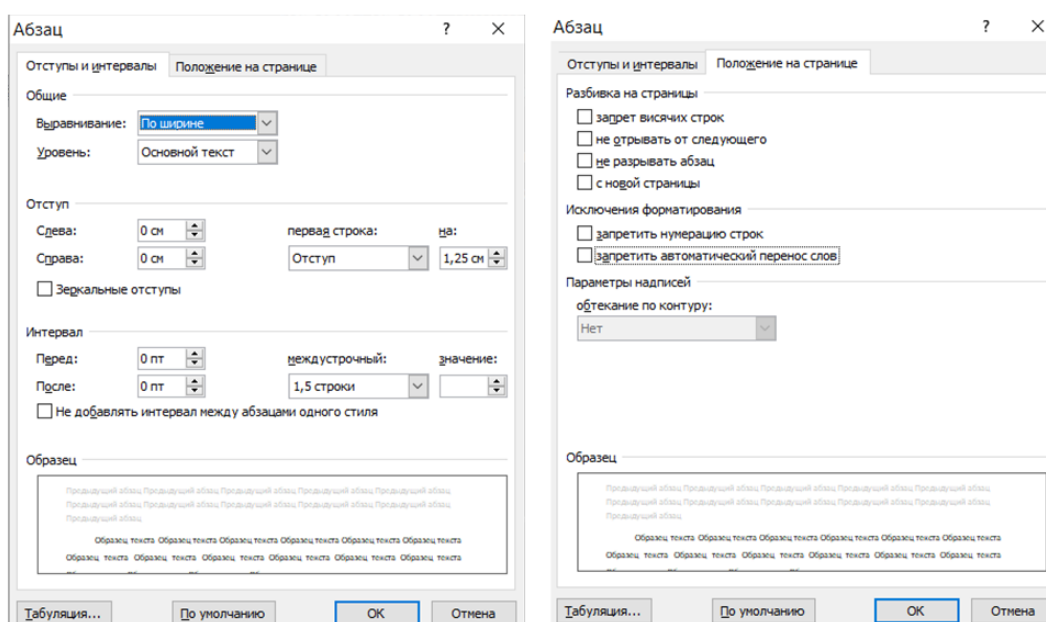


Рисунок 2 – Вимоги до налаштування тексту

Відступ у абзацах повинен бути однаковим впродовж усього тексту і дорівнювати п'яти знакам (1,25 см). Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту – однаковою. Кваліфікаційна робота друкується виключно чорним кольором. Не прийнято перевантажувати маркерами, які використовуються для виділення елементів списку, курсивом, іншими шрифтами.

Текст роботи подається в друкованій формі в кількості одного екземпляра (якщо інше не передбачено наказами університету). Загальний обсяг курсової

роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» повинен становити 40-70 аркушів.

Робота має бути прошита (папка із швидкозшивачем).

Записка містить наступні елементи у такій послідовності:

- титульний аркуш;
- завдання;
- зміст;
- розділи;
- перелік використаних джерел;
- додатки.

Титульний лист оформлюють згідно з додатком Б.

Зміст є переліком розділів записки. Назви заголовків у змісті перераховують у тій же послідовності та формулюванні, що й в тексті записки. Навпроти кожного заголовка вказують лише порядковий номер сторінки, з якої розпочинається розділ.

Текст основної частини роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти, які слід нумерувати арабськими цифрами без крапки в кінці. Такі структурні частини роботи, як «**ЗМІСТ**», «**ВСТУП**», «**ВИСНОВКИ**», «**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**» не мають порядкового номеру, а їх назви (жирним шрифтом) є заголовками структурних елементів, які друкують тим же кеглем, але великими (прописними) літерами і вирівнюють по центру сторінки без крапки в кінці. Після заголовків перед текстом роботи залишається інтервал у один рядок (один полуторний інтервал).

Заголовки структурних елементів та заголовки розділів, підрозділів необхідно розміщувати посередині рядка і писати великими літерами, без крапки в кінці, не підкреслюючи.

Нумерація сторінок курсової роботи має бути наскрізною (включаючи ілюстрації) і проставлятися у правому верхньому куті аркуша без крапки. Першою сторінкою є титульний аркуш, який входить до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, аркушах завдання та аркуші змісту номер

сторінки не ставиться. Сторінки нумеруються, починаючи з другої сторінки «Вступу» .

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, додатків, рисунків, таблиць подають арабськими цифрами без знака «№». Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. Після номеру розділу, підрозділу (пункту, підпункту) крапка не ставиться. Наприклад: «1.2» (другий підрозділ першого розділу). Потім у тому самому рядку зазначають заголовок підрозділу. Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими самими правилами. Після номера підпункту крапку не ставлять.

Для відтворення матеріалу використаних джерел роботи та забезпечення вимог академічної доброчесності у тексті курсової роботи вміщують *посилання*. При написанні роботи здобувач повинен робити посилання на джерела, матеріали або окремі результати, на ідеях і висновках яких досліджуються проблеми та розв'язуються поставлені завдання. Такі посилання дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність відомостей про цитування документа, допомагають з'ясувати його зміст, мову тексту, обсяг. Цифрове посилання в тексті на літературне джерело оформлюють у квадратних дужках, де першою цифрою позначають номер літературного джерела у списку використаних джерел, а другою через кому – сторінку (сторінки, якщо треба), з якої запозичено цитату. Наприклад: [35, с. 123]. У разі посилання на джерело загалом номер сторінки у квадратних дужках не зазначають.

Ілюстрації. Ілюстрації позначають словом «Рисунок», нумерують арабськими цифрами послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації з крапкою між ними. Після номеру ілюстрації ставиться тире, наприклад: «Рисунок 1.2 – » – другий рисунок першого розділу. Назву ілюстрації розміщують по центру сторінки відразу під зображенням, пишуть перше слово з великої букви. Відстань від тексту до ілюстрації і від назви ілюстрації до тексту – один рядок.

На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі. Якщо ілюстрації створені не автором роботи, необхідно подавати посилання на джерело, з якого запозичена ілюстрація.

Таблиці. Цифровий матеріал оформлюють у вигляді таблиць. На всі таблиці має бути посилання в тексті роботи. По тексту слово «таблиця» пишуть скорочено, наприклад: «у табл. 1.1». У разі повторного посилання на таблицю або ілюстрацію скорочено пишуть слово «дивись», наприклад «див. табл. 1.1».

Таблиці слід нумерувати арабськими цифрами порядковою нумерацією в межах розділу, за винятком таблиць, що наводяться у додатках. Номер таблиці складається з номера розділу і номера таблиці, відокремлених крапкою і ставиться тире, наприклад: «Таблиця 3.1 – » – перша таблиця третього розділу. Текст таблиці необхідно набирати шрифтом Times New Roman 14 або 12 кеглем.

Таблиця може мати назву, яку друкують малими літерами (крім першої великої) і вміщують симетрично до тексту над таблицею. Назва має бути стислою і відбивати зміст таблиці. Якщо таблицю переносять на іншу сторінку, то над другою і наступними частинами біля лівого поля пишуть: «Продовження таблиці 2.1» із зазначенням номера таблиці. У разі перенесення таблиці на іншу сторінку для нумерації її стовпчиків виокремлюють рядок після заголовків, а на наступній сторінці замість заголовків стовпчиків проставляють їхні номери. Якщо таблицю не переносять на наступну сторінку, стовпчики таблиці не нумерують. Переносити таблицю на наступну сторінку допускається, якщо після заголовків стовпчиків таблиці на поточній сторінці міститься не менше двох рядків. Якщо на поточній сторінці розміщується тільки заголовок таблиці і один рядок з даними, то всю таблицю переносять на наступну сторінку.

Заголовки граф таблиці починають з великої літери, а підзаголовки – з малої, якщо вони складають одне речення з заголовком. Підзаголовки, що мають самостійне значення, пишуть з великої літери. В кінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять.

Відстань від останнього рядка таблиці до тексту роботи повинна

становити один рядок.

Формули. Формули розташовують безпосередньо після тексту, в якому їх згадують, всередині рядку. Формули в роботі виконують за допомогою стандартних математичних редакторів Microsoft Office. Вище і нижче кожної формули потрібно залишити один вільний рядок. Формули слід нумерувати порядковою нумерацією в межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули, відокремлених крапкою, наприклад, формула (1.3) – третя формула першого розділу. Номер формули зазначають на рівні формули у круглих дужках у крайньому правому положенні на рядку. Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів, що входять до формули, слід наводити безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони наведені у формулі. Пояснення значень кожного символу та числового коефіцієнта слід давати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають без абзацу словом «де» без двокрапки.

Користуючись формулою 1.7 визначаємо площу овочевого цеху:

$$S_{\text{прим}} = \frac{S_{\text{устатк}}}{\eta}, \quad (1.7)$$

де $S_{\text{прим}}$ – площа приміщення, м²;

$S_{\text{устатк}}$ – площа, яку займає устаткування, м²;

η – коефіцієнт використання площі приміщення.

Текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст, текст.

Рисунок 3 – Приклад оформлення формул

Відстань від тексту до формули й від формули і від розшифрування формули до тексту – один рядок.

Список використаних джерел. Джерела необхідно розмішувати в порядку появи посилань у тексті, або в алфавітному порядку, або у хронологічному

порядку. Бібліографічний список нумерується від першої до останньої назви. Приклади оформлення бібліографічного опису списку джерел згідно зі стандартом ДСТУ 8302:2015 Інформація та документація. До списку використаних джерел варто включати нові джерела інформації, видані не пізніше 2010 року, серед яких повинні бути наукові видання та іноземні джерела.

Додатки слід розміщувати у порядку посилань на них у тексті курсової роботи. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки. Додатки слід позначати послідовно великими літерами, наприклад, «ДОДАТОК А», «ДОДАТОК Б» та ін. Позначають додатки відповідною літерою української абетки, крім Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. Позначення «ДОДАТОК» роблять на першому рядку аркуша по середині, нижче по середині розміщують назву додатку напівжирним шрифтом з першою великою літерою. За необхідності текст додатків можна поділяти на розділи, підрозділи, пункти і підпункти та нумерувати їх у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатку (літеру) і крапку, наприклад: А.1 – перший розділ додатка А. Ілюстрації, таблиці, формули, що є у тексті додатка, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рисунок А.1 – перший рисунок додатка А; таблиця Б.2 – друга таблиця додатка Б; формула (В.1) – перша формула додатка В.

Курсова робота повинна виконуватися державною мовою. Перед написанням курсової роботи необхідно ретельно обміркувати її зміст, відібрати ілюстративний матеріал, створити цифрові таблиці. Не рекомендується вживати вирази-штампи, вести виклад від першої особи («я вважаю», «я думаю», «я пропоную», «мені здається», «на мою думку» тощо). Щоб уникнути суб'єктивних суджень і зосередити основну увагу на предметі висловлювання, у тексті застосовують переважно виклад від третьої особи («автор рекомендує») або від множини першої особи («на нашу думку», «зазначаємо, що»), тобто на Вашу і керівника. Часто використовують безіменну форму подачі інформації («як було сказано»). Числа, що характеризують кількість і не мають при собі

одиниць вимірювання, від 1 до 9 у тексті прийнято записувати словами. Тобто правильно писати – «результати трьох досліджень», а не – «результати 3 досліджень». Але багатозначні кількісні числа пишуть цифрами, наприклад, «результати 12 досліджень» тощо. Порядкові однозначні та багатозначні числівники краще писати словами, наприклад: «... на другу добу», «... повторювали три рази» тощо. Порядкові номери з'їздів, конгресів, конференцій краще наводити римськими цифрами. Однозначні порядкові числівники під час переліку можна наводити цифрами: «4, 5, 6 варіант досліджень», або «цю залежність відображають рівняння (2) та (3)». Порядкові числівники, що позначені арабськими цифрами, при записі після риски пишуть так: одну останню літеру, якщо вони закінчуються на голосну (крім «о» та «у») або на приголосну; дві літери, якщо вони закінчуються на приголосну та голосну «о» та «у». Наприклад, 3-я декада (а не 3-тя декада), 15-й день (а не 15-тий день), 10-го класу (а не 10-о класу), у 7-му рядку (а не у 7- у рядку). Будь-які кількісні числівники пишуть цифрами, якщо після них стоять одиниці виміру: «5 г», «25 мл», «3 см» тощо. Числівники у складі прикметників пишуть завжди цифрами: «8 компонентна». Знаки градуса (°), хвилини (′), секунди (″), відсотка (%) від попередніх чисел не мають бути відокремлені пропуском, а від подальших чисел мають бути відокремлені пропуском (10° 15′). Індокси і показники між собою і від попередніх і подальших елементів набору не мають бути розділені пропуском (H₂O, м³/с) Текст курсової роботи слід старанно вчитати та перевірити на наявність помилок.

7 ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

У встановлені терміни завершену роботу представляють викладачу – керівникові на рецензування. Керівник визначає рівень і якість її виконання.

Процедура захисту роботи включає: доповідь здобувача за темою роботи; питання до здобувача; виступ керівника про якість виконання роботи; виставлення оцінки.

Оцінку курсової роботи проводять за наслідками захисту з урахуванням якості виконання та оформлення роботи.

Основними критеріями оцінки є:

- ступінь розкриття теми;
- творчий підхід і самостійність в аналізі, розрахунках, узагальненні висновків;
- правильність проведених розрахунків;
- практичне значення висновків і рекомендацій, їх обґрунтованість;
- дотримання вимог до оформлення курсової роботи і акуратність в її виконанні.

Оцінюють курсову роботу за стобальною системою. Здобувачам, які при захисті курсової роботи отримали незадовільну оцінку, встановлюють термін доопрацювання теми і повторного захисту.

Шкала оцінювання

100-бальна шкала	Рівень компетентності	Чотирибальна/двобальна шкала	
		екзамен	залік
90–100	високий	відмінно	зараховано
82–89	достатній	добре	
74–81			
64–73	середній	задовільно	не зараховано
60–63			
35–59	низький	незадовільно	
0–34			

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонова В. А. Організація обслуговування на підприємствах харчування їжі : навч посіб. для вишів / В. А. Антонова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2005. – 158 с.
2. Антонюк Л. Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2003. – 394 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
4. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – Видання 3-тє, вип. та доп. /. – Київ : Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
7. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко. – Київ : Економіка України, 2011. – С. 41–46.
8. Ковалевська О. Л. Родинний ресторан – складності формату / О. Л. Ковалевська // Ресторатор. – 2010. – № 7. – С. 60–65.
9. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – Київ : НУХТ, 2014. – 114 с.
10. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. вишів / Л. В. Крилова. – Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. – 140 с.

11. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – Київ : Знання. – 2011. – 215 с.
12. Мостова Л. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова., О. В. Новікова. – Київ : Ліра-К, 2012. – 388 с.
13. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на ПРГ: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2014. – 109 с.
14. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.
15. П'ятницька Н. А. Інноваційні ресторани технології : Основи теорії : навч. посіб. / Н. А. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2012. – 240 с.
16. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. Н. П'ятницька. – Київ : Центр учбової літератури, 2012, с. 75–85.
17. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля : теорія і практика : монографія / М. І. Пересічний. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 526 с.
18. Пивоваров П. П. Теоретичні основи технології громадського харчування / П. П. Пивоваров. – Харків, 2001. – 184 с.
19. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу / Н. В. Прилепа, О. А. Миколюк // Вісник Хмельницького національного університету. – Хмельницьк, 2014. – № 5. – Т. 2. – С. 91–94.
20. Про авторське право і суміжні права [Електрон. ресурс] : Закон України від 16.07.1999 № 998-XIV (998-14). – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://library.kr.ua/zakon/zakavtprav.html>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.
21. Про інвестиційну діяльність [Електрон. ресурс] : Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу :

<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

22. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності [Електрон. ресурс] : Закон України від 01.12.1998 № 284-XIV. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

23. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні [Електрон. ресурс] : Закон України від 08.09.2011 № 3715-VI. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

24. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки [Електрон. ресурс] : Закон України від 11.07.2001 № 2623-XIV. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

25. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки [Електрон. ресурс] : Закон України від 11.07.2001 № 2623-XIV. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

26. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вишів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 384 с.

27. Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. / В. С. Ростовський, Н. В. Олейник – Київ : Кондор, 2009. – 136 с.

28. Ростовський В. С. Барна справа : підручний / В. С. Ростовський, С. М. Шамаєн. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 398 с.

29. Русавська В. А. Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст. : дис... канд. іст. наук : 17.00.01 / Русавська Валентина Андріївна. – Київ, 2007. – 187 с. – С. 105–110.
30. Стадник В. В. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – Київ : Академ. видав., 2006. – 463 с.
31. Уайтхолл Б. Молекулярная магия / Б. Уайтхолл // Food Service. – 2006. – № 7. – С. 69–74.
32. Хестон Блюменталь. Наука кулинарии, молекулярная гастрономия / Хестон Блюменталь. – Bloombury USA, 2006. – 78 с.
33. Blumenthal H. Kitchen Chemistry / Heston Blumenthal, Ted Lister. – London : Royal Society of Chemistry, 2005. – 259 p.
34. Garcia-Segovia P. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle / P. Garcia-Segovia, A. Andres-Bello, and J. Martinez-Monzo // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 80. – P. 813–821.
35. Keller T. Under Pressure: Cooking Sous Vide / T. Keller. – NY : Artisan, 2008. – 295 p.

ДОДАТОК А

Орієнтовна тематика курсових робіт

1. Розробка та впровадження інноваційних послуг у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».
2. Розробка та впровадження інноваційних технологій у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
3. Розробка та впровадження інноваційних технологій текстурної кухні у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
4. Розробка та впровадження інноваційних технологій молекулярної кухні у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
5. Розробка та впровадження інноваційних «Sous Vide» технологій у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
6. Розробка та впровадження прийому Foodpairing у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
7. Розробка та впровадження інноваційних технологій приготування і подавання «Cook & Serve» у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
8. Розробка та впровадження інноваційних технологій приготування і зберігання страв «Cook & Hold» у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
9. Розробка та впровадження інноваційних технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill» у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».
10. Розробка та впровадження інноваційних технологій заморожування готових страв «Cook & Freeze» у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».

11. Розробка та впровадження інноваційних технологій масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold» у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».

12. Розробка та впровадження технології збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».

13. Розробка та впровадження інноваційних технологій збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Extended Shelf Life» (ESL) у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Назва».

14. Розробка та впровадження інноваційного формату «Street Food» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

15. Розробка та впровадження інноваційного формату «Fast Casual» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

16. Розробка та впровадження інноваційного формату «Quick Casual» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

17. Розробка та впровадження інноваційного формату «Casual Dining» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

18. Розробка та впровадження інноваційного формату «Fine Dining» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

19. Розробка та впровадження інноваційного формату «клубний» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

20. Розробка та впровадження інноваційного формату «експо-кухня» у сервісний процес закладу ресторанного господарства «Назва».

Номер теми обираємо згідно порядкового номеру здобувача в журналі в МКР (заклад ресторанного господарства обираємо за переліком, наведеним нижче).

Заклади ресторанного господарства в м. Харків

1. «44 Favorite Place».
2. «Albatross».
3. «Altbier» вул. Героїв праці.
4. «Altbier» вул. Культури, 8.
5. «Argentina Grill».
6. «Bono».
7. «Farsch grill diner».
8. «Farsch Local Diner».
9. «Fat Goose Pub».
10. «India Palace».
11. «Nikas».
12. «Osteria Il Tartufo»
13. «Grill Restaurant The Terrace».
14. «The Terrace».
15. «Watson».
16. «White Garden».
17. «Zori».
18. «Гершир».
19. «Дон Маре».
20. «Мельница».
21. «Мама Манана».
22. «МясоедовЪ».
23. «Наша Дача».
24. «Охотний Двір».
25. «Париж».
26. «Пушка-Миндаль».
27. «Тот самый Барашек».
28. «Чемодан».
29. «Шашличний Рай. Масіс».
30. «Шоті парк».

ДОДАТОК Б

Зразок титульної сторінки курсової роботи

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

Кафедра туризму і готельного господарства

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Інноваційні ресторанны технології»

на тему «Розробка та впровадження технології збереження свіжості продукції
на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) у виробничий
процес закладу ресторанного господарства «Мама Манана»»

Виконав(ла): здобувач(ка) 1 курсу

гр. МГРС-___

Козак Ю. А.

Керівник:

канд. екон. наук, доц. Соколенко А. С.

Дата здачі _____

Дата захисту _____

**Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2023**

ДОДАТОК В

Зразок завдання на курсову роботу

Кафедра «Туризм і готельного господарства»

Дисципліна «Інноваційні ресторанні технології»

Спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа

Курс 1 Група Семестр 2

ЗАВДАННЯ

на курсовий роботу здобувача

Козака Петра Петровича

I. Тема роботи «1. Розробка та впровадження інноваційних технологій у виробничий процес закладу ресторанного господарства «Argentina Grill»»

II. Строк здачі здобувачом закінченого роботи _____

III. Вихідні дані до роботи узгоджують з керівником курсового роботи

IV. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які підлягають розробці).

Вступ.

1. Концепція ЗРГ: діагностика та розвиток.

2. Розробка інноваційних послуг у сервісно-виробничих процесах ЗРГ.

3. Організаційно-економічне обґрунтування інновацій.

Висновки.

Список використаних джерел.

Додатки.

V. Перелік графічного матеріалу.

VI. Дата видачі завдання _____

Здобувач _____

(підпис)

Керівник _____ Соколенко А.С.

(підпис)

(прізвище, ініціали)

« » _____ 20 р.

ДОДАТОК Г

ЗМІСТ (рекомендований)

ЗМІСТ	5
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ «ПАРИЖ» :	8
ДІАГНОСТИКА ТА РОЗВИТОК	
1.1 Аналіз індивідуальності ЗРГ, формату, логотипу, слогану, торговельної марки.....	8
1.2 Аналіз стилю та дизайнерського рішення ЗРГ.....	
1.3 Аналіз меню, винної і коктейльної карти ЗРГ.....	
1.4 Цінова політика закладу ресторанного господарства, середній чек.....	
1.5 Аналіз ареалу діяльності ЗРГ, ринку послуг.....	
1.6 Дослідження конкурентного середовища ЗРГ.....	
1.7 Аналіз основних груп гостей, контингенту споживачів.....	
1.8 Аналіз маркетингових програм по залученню і утриманню клієнтів.....	
1.9 Опис обладнання торговельних і виробничих приміщень ЗРГ.....	
1.10 Персонал, кваліфікаційні вимоги до персоналу, рівень заробітної плати.....	
1.11 Характеристика взаємовідносини з постачальниками і логістичними службами.....	
1.12 Концепція розвитку ресторану.....	
РОЗДІЛ 1 РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСАХ ДЛЯ РЕСТОРАНУ «ПАРИЖ»	
2.1 Особливості інноваційних «Sous Vide» технологій.....	
2.2 Харчові продукти з використанням «Sous Vide» технології.....	

Основні етапи приготування за «Sous Vide» технологією.	
2.3 Основні переваги та недоліки «Sous Vide» технології.....	
2.4 Розробка інноваційних «Sous Vide» технологій у виробничий процес ресторану «Париж».....	
2.5 Впровадження інноваційних «Sous Vide» технологій у виробничий процес ресторану «Париж».....	
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНЕ	
ОБҐРУНТУВАННЯ ІННОВАЦІЙ.....	
3.1 Організації виробництва нової продукції, її матеріально-технічного забезпечення.....	
3.2 Фінансово-аналітичні розрахунки системи управління інноваційним розвитком закладу ресторанного господарства.....	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	
ДОДАТКИ.....	

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи
з навчальної дисципліни

«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладачі: **СВІДЛЮ** Карина Володимирівна,
СОКОЛЕНКО Анна Сергіївна,
ПИСАРЕВСЬКИЙ Микола Ілліч

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *А. С. Соколенко*

План 2022, поз. 439М

Підп. до друку 30.01.2023. Формат 60 × 84/16.
Електронне видання. Ум. друк. арк. 1,8

Видавець і виготовлювач :
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса : office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.