

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА**  
**ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ**

**Мирослав БОМБА, Ольга ВІВЧАРУК, Світлана МАЙКОВА**  
**Ольга МАСЛІЙЧУК, Лариса ФЕДИНА**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ** для підготовки та захисту  
курсівих робіт здобувачами другого (магістерського)  
рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»

**ОПП «Харчові технології»**

*(денна та заочна форми навчання)*



**ЛЬВІВ 2023**

*Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету  
Львівського національного університету імені Івана Франка,  
(протокол № 6 від 26 червня 2023 р.)*

**Укладачі:** *Бомба Мирослав Ярославович, д-р. с.- г. наук, професор;  
Майкова Світлана Віталіївна, канд. техн. наук, доцент;  
Вівчарук Ольга Миколівна, канд. економ.наук, доцент;  
Маслійчук Ольга Богданівна, канд. техн. наук, доцент;  
Федина Лариса Олександрівна, канд. хім. наук, доцент.*

**Рецензенти:** Івасів В. В. – доктор технічних наук, старший науковий співробітник, провідний науковий співробітник, доцент кафедри технології органічних продуктів Національного університету «Львівська політехніка».

Федорчук А. О. – доктор хімічних наук, професор кафедри біологічної та загальної хімії факультету харчових технологій Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького.

Методичні вказівки для підготовки та захисту курсових робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с.

У методичних вказівках висвітлюються питання підготовки та захисту курсових робіт на другому (магістерському) рівні вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» для отримання освітнього ступеня «магістр». Розглянуто весь процес – від вибору теми дослідження до процедури захисту курсової роботи перед комісією та критеріїв оцінювання, подано порядок підготовки до написання курсової роботи, наведено вимоги щодо її структури, обсягу та оформлення, а також наведено рекомендації для ефективної організації праці здобувача вищої освіти щодо проведення наукового дослідження.

Для здобувачів вищої освіти, керівників курсових робіт, рецензентів та членів комісії з захисту курсових робіт.

©Бомба М.Я., Вівчарук О.М.,Майкова С.В., Маслійчук О.Б.,

Федина Л.Я. ©Львівський національний університет імені Івана

Франка, 2023

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	4
1. Загальні положення.....	8
2. Виконання курсової роботи.....	9
3. Структура курсової роботи.....	13
4. Вимоги до оформлення курсової роботи.....	18
5. захист курсової роботи.....	22
Список використаних джерел.....	25
Додатки.....	27

## ВСТУП

Здоров'я людини, опірність до несприятливих умов навколишнього середовища, працездатність, здорове довголіття значною мірою залежить від того, наскільки правильно вона харчується. Їжа є важливим фактором забезпечення життєдіяльності людини, росту та розвитку організму, попередження та лікування хвороби. Правильне харчування необхідно будувати з урахуванням стану довілля, здоров'я, віку, професії, умов праці, індивідуальних особливостей організму тощо. Полегшити налагодження такого харчування у туристичних комплексах, базах відпочинку, санаторіях, профілакторіях, закладах ресторанного господарства повинно знання новітніх технологій харчових виробництв.

За навчальним планом спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка передбачено виконання курсових робіт у I семестрі. Цей вид навчальної роботи виконується студентом самостійно під керівництвом наукового керівника – викладача кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій.

**Курсова робота** є самостійною роботою, яка свідчить про оволодіння здобувачем вищої освіти принципів організації та функціонування закладів харчової промисловості та ресторанного господарства, вмінні професійно виконувати завдання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг, з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи закладу в цілому.

**Мета курсової роботи** полягає у закріпленні та поглибленні теоретичних знань щодо організації процесів виробництва у закладах харчової промисловості та ресторанного господарства, виробленні навичок узагальнення теоретичних та практичних даних і на їх основі самостійно формулювати та обґрунтовувати висновки, розробляти пропозиції з метою удосконалення виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.

Виконання курсової роботи є однією з ефективних форм навчання, яка дозволяє співставити теорію з практикою, критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрями покращення діяльності окремих ланок і закладу в цілому. Робота, як правило, виконується на практичному матеріалі та містить елементи наукових досліджень.

Виконання курсової роботи дозволяє студенту продемонструвати рівень опанування дисциплін, вміння досліджувати поставлені питання та творчо

підходити до вирішення конкретних управлінських завдань у сфері харчових виробництв та ресторанного господарства.

***Завдання курсової роботи полягають у тому, щоб навчити студента:***

-методиці збору й аналізу практичних матеріалів діяльності у конкретному закладі;

- користуватися нормативною, довідково-статистичною, науковою літературою;

- застосовувати різноманітні методи аналізу виробничо-господарської діяльності підприємств;

- приймати самостійні рішення щодо рекомендацій та пропозицій для підвищення ефективності діяльності досліджуваного підприємства.

Виконання курсової роботи зумовлює формування, розвиток та удосконалення фахових компетентностей, серед яких:

***а) загальні компетентності:***

ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

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

ЗК 3. 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.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

***б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:***

СК 1. 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 харчових виробництв та ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів ресторанного бізнесу.

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

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

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, харчових та ресторанних мереж, суб'єктів ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері харчових виробництв та ресторанного бізнесу.

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

Після написання курсової роботи студент повинен показати такі **результати навчання**:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

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

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

ПРН 6. 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.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері харчових виробництв т ресторанного бізнесу та в ширших мульти дисциплінарних контекстах.

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

Головна вимога до курсової роботи – наявність фактичного матеріалу закладу ресторанного господарства, на прикладі якого виконується робота.

На основі глибокого вивчення теоретичних питань з теми курсової роботи, всебічного аналізу роботи закладу ресторанного господарства студент повинен виявити недоліки, які є у закладі, визначити шляхи їх усунення, розробити та обґрунтувати інноваційні методи роботи, обслуговування, конкретні пропозиції.

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Загальні вимоги до підготовки та захисту курсових робіт здобувачів вищої освіти освітнього рівня «магістр» Львівського національного університету імені Івана Франка, що викладені у методичних рекомендаціях, є обов'язковими при виконанні курсових робіт магістерського рівня.

1.2. Курсова робота – це самостійна науково-дослідницька робота за освітньо-професійною програмою магістра. Вона передбачена навчальним планом як обов'язковий етап підготовки магістра. Виконання курсової роботи передуює підготовці кваліфікаційної роботи магістра, завдання якої – навчити студента самостійно працювати з різними видами джерел інформації, узагальнювати та оформляти їх згідно вимог у вигляді рукопису.

1.3. Виконання та захист курсової роботи дозволяють визначити рівень теоретичної і практичної підготовки здобувачів вищої освіти, встановити відповідність здобутих компетенцій вимогам стандартів вищої освіти із певної спеціальності. Курсова робота виконується на основі поглибленого вивчення спеціальної української та закордонної літератури, передового досвіду з обраної проблеми, а також результатів власних досліджень реального об'єкта з метою вирішення визначених професійних завдань. Робота повинна містити результати теоретичних та експериментальних досліджень.

1.4. Відповідальність за відомості, викладені в роботі, порядок використання актичного матеріалу та іншої інформації під час її виконання, обґрунтованість та достовірність висновків і положень, якість оформлення роботи несе здобувач вищої освіти і науковий керівник. Курсова робота має бути написана державною (українською) мовою.\

1.5. У період підготовки курсової роботи питання щодо стану підготовки магістрами робіт та дотримання ними графіка виконання відповідних її етапів повинні регулярно обговорюватися на засіданні кафедри.

1.6. Керівництво з виконання курсової роботи здійснюється науковими керівниками, які призначаються на засіданні кафедри. Науковими керівниками можуть бути як штатні викладачі, так і сумісники, які мають наукові ступені, вчені звання, наукові публікації, що відповідають спрямованості і змісту освітньо-професійної програми «Харчові технології».

1.7. На підставі результатів захисту курсової роботи комісія визначає рівень теоретичної та практичної підготовки випускника, його здатність до самостійної



роботи за фахом або до проведення наукових досліджень, і приймає рішення про підсумкову оцінку.

## **2. ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

2.1. Виконання курсової роботи передбачає поглиблення, систематизацію та закріплення отриманих за час навчання компетентностей здобувача вищої освіти; розвиток його здатності обирати й аналізувати наукову або практичну проблему, робити висновки й узагальнення, застосовувати знання для вирішення конкретних наукових, виробничих та інших завдань, обґрунтовувати конкретні рекомендації, які можуть мати теоретичний і/або практичний характер; напрацювання й розвиток навичок самостійної роботи і творчого пошуку, у тому числі в умовах невизначеності; оволодіння методикою наукових досліджень.

2.2. Працюючи над курсовою роботою здобувач повинен закріпити навички правильної постановки проблеми та обґрунтування її актуальності, формулювання мети і завдань дослідження, побудови логічного плану і оптимальної структури, роботи з літературними джерелами та статистичною інформацією, аналізу та оцінки різних аспектів діяльності організації, обґрунтування власних узагальнень, висновків та пропозицій.

2.3. У процесі виконання курсової роботи студент у відповідності до вимог повинен проявити: знання загальнотеоретичних, загальноекономічних, професійно орієнтованих і спеціальних дисциплін, які розкривають теоретичні та практичні аспекти ресторанної справи; вміння відбирати, систематизувати та опрацьовувати інформацію у відповідності до цілей дослідження; вміння розробляти наукові висновки і конкретні пропозиції щодо вдосконалення управління реальним досліджуваним об'єктом.

2.4. Курсова робота повинна характеризуватись логічністю, доказовістю, аргументованістю і відповідати таким вимогам: містити поглиблений аналіз досліджуваної теми; відображати самостійність проведеного дослідження, виконання розрахунків; містити обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення діяльності на досліджуваному об'єкті; відповідати вимогам щодо оформлення; супроводжуватись всіма необхідними до захисту документами; бути виконаною і поданою на кафедру в термін, передбачений графіком навчального процесу

2.5. Основними етапами виконання курсової роботи є:

- ознайомлення здобувача вищої освіти з основними вимогами, що висуваються до курсових робіт магістра;

- вибір теми роботи та призначення наукового керівника, що здійснюється на підставі персональної заяви студента. Вибір теми здійснюється упродовж першого місяця навчання за магістерською програмою;

- робота зі спеціальною літературою, чинними законодавчими і нормативними актами, інструктивними матеріалами згідно із обраною темою;

- розробка плану курсової роботи із зазначенням строків написання розділів та їх обсягів. Складання і заповнення бланка «Завдання на курсову роботу магістра» (Додаток В) та його затвердження завідувачем кафедри, після узгодження науковим керівником;

- збір матеріалів, вивчення та теоретичне обґрунтування об'єкта і предмета дослідження, складання бібліографії, аналіз та узагальнення зібраного матеріалу розробка рекомендацій;

- викладення результатів проведеного дослідження відповідно до плану;

- формулювання висновків, оформлення роботи та представлення її науковому керівникові для перевірки;

- подання (не пізніше, ніж за 10 робочих днів до захисту) на кафедру для реєстрації та рецензування;

- рецензування роботи та оформлення відгуку наукового керівника;

- написання доповіді й підготовка презентації для захисту перед комісією;

- захист курсової роботи.

2.6. Вибір теми курсової роботи є правом здобувача вищої освіти (Додаток А).

При цьому йому необхідно керуватися наступним: сферою власних наукових інтересів та власними уподобаннями; тематикою наукових досліджень, які проводить кафедра; особливостями баз практики або місця постійної роботи; проблеми, що розглядаються в роботі повинні бути актуальними для підприємств, установ і організацій; можливостями отримати необхідні матеріали для підготовки роботи; власними можливостями розробки обраної теми на належному рівні.

При виборі теми курсової роботи здобувачу вищої освіти доцільно використовувати перелік тем пропонується кафедрою. При цьому перелік тем не є жорстко визначеним і може уточнюватися або доповнюватися. Уточнена або запропонована назва теми повинна відповідати спеціальності магістерської програми. Керівник на прохання здобувача або за власною ініціативою має право вносити пропозиції щодо зміни теми роботи, погодивши цю зміну на засіданні кафедри. Персональний розподіл тем робіт з одночасним призначенням наукових керівників здійснюється на засіданні кафедри.

Після того як обрано тему курсової роботи, необхідно сформулювати мету роботи і визначити коло завдань, вирішення яких забезпечить досягнення поставленої мети стосовно конкретного предмета та об'єкта дослідження. Для

вирішення поставлених завдань здобувач повинен обрати методику проведення дослідження з обраної проблеми. Формулювання теми, визначення предмета, об'єкта та методики дослідження виконавець роботи має узгодити з науковим керівником.

2.7. В процесі вивчення літературних джерел здобувач повинен отримати повне уявлення про тему, коло проблем, які вона охоплює, про тенденції розвитку процесів і явищ, які розглядаються. Робота над літературою – досить складний етап, його організація вимагає певної системи. У процесі роботи над літературою треба робити виписки або у вигляді коротких записів прочитаної літератури своїми словами, або у вигляді цитат. Цитати повинні бути дослівно переписані у лапках з зазначенням автора, назви твору, тому, сторінок.

2.8. Збір матеріалів потрібно починати після розробки плану збору. Для збору матеріалів, залежно від теми курсової роботи, можуть бути використані різні підходи та методи. Зібраний матеріал класифікується, систематизується та опрацьовується у послідовності, відповідній пунктам плану курсової роботи. На цьому етапі проводяться відповідні розрахунки, формулюються висновки та пропозиції, добираються ілюстрації (графіки, схеми, діаграми, фотографії, та ін.).

2.9. Після ретельного вивчення літературних джерел та фактичних даних треба уважно перечитати всі зібрані виписки, систематизувати їх у відповідності до питань плану роботи. Текст курсової роботи повинен відповідати питанням плану, бути чітко розділений за планом, інакше неминучі повтори одного і того ж матеріалу у різних місцях роботи або прогалини у висвітленні окремих питань. Кожному питанню плану повинен відповідати пункт тексту курсової роботи під такою ж назвою.

Теоретичний зміст курсової роботи повинен поєднуватись з простотою, точністю та лаконічністю викладу. Текст роботи потрібно висловлювати “від себе”, своїми словами. При цьому треба намагатись уникати багатослів'я, так і занадто емоційних виразів. Речення мають бути якомога коротшими. Це полегшує вираз і розуміння думки. Якнайретельніше мають бути продумані словосполучення. Для підтвердження висновків, що випливають з дослідження, в роботі можуть наводитись цитати з використаних літературних джерел. Список літератури, що була використана при виконанні курсової роботи, оформлюється в загальноприйнятому порядку з послідовною нумерацією джерел. Повне копіювання не тільки цілих блоків, а й окремих фраз з наявних публікацій без посилання на джерело не дозволяється. Після закінчення роботи над текстом його необхідно уважно відредагувати і відформатувати.

2.10. Керівництво виконанням курсової роботи здійснюється науковими керівниками. У встановлений термін здобувач звітує перед науковим керівником, який фіксує ступінь готовності роботи.

2.11. Курсову роботу здобувач виконує в університеті, а також з погодженням з керівником на базі підприємств, організацій тощо. При підготовці курсової роботи здобувачі використовують матеріали підручників, посібників, монографій, авторефератів дисертацій, звітів наукових досліджень, патентів, методичних розробок, періодичних видань, Інтернет-ресурсів, інших науково-методичних матеріалів, розроблених українськими та закордонними науковцями, практиками і науково-педагогічними працівниками Університету. План курсової роботи повинен відповідати темі дослідження, мати чітку логіку поєднання теоретико-методичної, аналітичної та результативної частин роботи.

2.12. Обов'язки наукового керівника курсової роботи:

- надавати допомогу при виборі теми, її остаточного формулювання та меж розкриття;

- консультувати студентів з питань розробки плану, добору статистичних даних та спеціальної літератури, підготовки окремих розділів роботи, підготовки до захисту;

- видати студентові завдання і контролювати дотримання термінів написання курсової роботи, якість та самостійність виконання роботи;

- організувати студента на захист перед комісією;

- дати відгук на курсову роботу здобувача і висновок щодо рекомендації її до захисту перед комісією;

- приймати участь в обговоренні кафедрою будь-яких питань з виконання роботи і результатів її захисту;

- обов'язкова присутність при захисті курсових робіт, які виконувалися під його керівництвом.

Перевіряючи матеріали до роботи, науковий керівник відмічає помилки і неточності, вказує способи їх усунення або шляхи раціонального вирішення завдання, уточнює або виправляє недостатньо чіткі формулювання та стилістичні помилки.

2.13. Обов'язки здобувача вищої освіти:

- дотримуватися графіка та звітувати у передбачені строки перед керівником про хід роботи. У терміни, визначені кафедрою, здобувач звітує про виконану роботу перед науковим керівником, який на основі аналізу підготовлених матеріалів фіксує ступінь планомірності виконання роботи, про що інформує кафедру;

- написати та оформити текст роботи згідно вимог даних методичних рекомендацій кафедри;

- не пізніше, ніж за 10 робочих днів до захисту подати курсову роботу на кафедру для реєстрації та рецензування;

- отримати необхідні рецензію та відгук наукового керівника.

Завершену курсову роботу здобувач подає науковому керівнику, який після її перевірки, у випадку схвалення роботи, надає письмовий відгук. Курсові роботи, що не відповідають зазначеним вимогам і затвердженому плану, до захисту не допускаються і повертаються на доопрацювання.

### 3. СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

3.1. Зміст курсової роботи визначається її темою. Зміст курсової роботи характеризують оригінальність, унікальність і неповторність матеріалу, що наводиться. Основою змісту є принципово новий матеріал, що включає опис нових фактів, явищ і закономірностей, або узагальнення раніше відомих положень з інших наукових позицій чи у зовсім іншому аспекті. У найбільш систематизованому вигляді зміст роботи фіксує як вихідні передумови наукового дослідження, так і весь його хід та отримані при цьому результати.

При написанні курсової роботи здобувач повинен обов'язково посилатися на джерела, з яких запозичені матеріали або окремі результати досліджень, із зазначенням авторів таких джерел. У роботі необхідно стисло, логічно і аргументовано викладати зміст і результати досліджень, уникати загальних слів та бездоказових тверджень.

3.2. Рекомендована структура курсової роботи:

- титульний аркуш (взірець у додатку Б);
- завдання (взірець у додатку В);
- зміст роботи (взірець у додатку Г);
- вступ;
- перший (теоретичний) розділ;
- другий (аналітичний) розділ;
- третій (результативний) розділ;
- загальні висновки (заклучна частина);
- список використаних джерел;
- додатки;
- відгук наукового керівника (взірець у додатку Д); - рецензія (взірець у додатку Е).

Кожен структурний розділ курсової роботи повинен розпочинатися з нової сторінки.

3.3. *Титульний аркуш* оформлюється відповідно до додатку Б.

3.4. *Завдання* для виконання курсової роботи видається студенту науковим керівником на відповідному бланку і повинне бути підписане

керівником та студентом. Це завдання є коротким змістом курсової роботи. На його підставі студент складає розгорнутий план майбутньої роботи.

3.5. **Зміст** передбачає зазначення назв пунктів курсової роботи з посиланням на відповідні сторінки, на яких починається розгляд пункту. У змісті повинен міститись план курсової роботи, який складено за простою схемою. Зміст має складатися з трьох блоків (розділів): теоретичний, дослідницько-прикладний, результативний.

Зміст повинен відповідати темі дослідження, відображати суть проблеми, її складність, мати чітку логіку поєднання теоретико-методичної, аналітичної та практичної частин. Назви розділів і підрозділів повинні бути стислими і зрозумілими, літературно грамотними, тісно пов'язаними з назвою роботи, але не повторювати її.

Зміст курсової роботи включає: вступ, послідовно перелічені назви всіх розділів, підрозділів основної частини; висновки та рекомендації; список використаних джерел; додатки і номери сторінок, які містять початок матеріалу.

3.6. У **вступі** (1-2 сторінки) розглядається актуальність теми, її теоретичне та практичне значення, зв'язок з іншими проблемами теорії та практики ресторанного бізнесу, ступінь її наукового дослідження, мета та завдання роботи, обґрунтовується коло обраних питань.

Вступ складається з наступних складових:

- *актуальність теми* – це оцінка сучасного стану проблеми з точки зору своєчасності й соціальної значущості, ступінь корисності передбачуваних наукових досліджень, щодо вирішення тих чи інших складних технологічних, економічних або соціальних питань. Передбачає визначення прогалин знань, що існують у даній галузі; огляд ступеня дослідження даної проблеми українськими та зарубіжними вченими; розкриття світових тенденцій розв'язання поставлених завдань. Висвітлення актуальності не повинно бути багатослівним. Достатньо декількома реченнями висловити головне – сутність проблеми, якою і буде обґрунтовуватися актуальність теми.

- *мета роботи* – загальна ціль, яка повинна бути досягнута в результаті виконання курсової роботи. Мета дослідження переважно зводиться до підвищення результативності та ефективності певної сфери, удосконалення форм, методів, процедур і технологій діяльності, поліпшення нормативно-правової бази та організаційно-структурних засад даних системи, їх структурних підрозділів тощо. Мета формулюється лаконічно і повинна точно виражати те основне, що намагається зробити дослідник, конкретизується та розкривається у завданнях дослідження.

- *завдання роботи* – конкретні кроки, які необхідно здійснити для досягнення поставленої мети. Їх формулювання повинно відповідати змісту розділів курсової роботи. Конкретні завдання, що будуть вирішуватися відповідно до визначеної мети, зазначаються у формі перерахунку (вивчити..., описати..., встановити..., виявити... та ін.).

- *об'єкт дослідження* – це процес або явище, що спричиняють виникнення проблемної ситуації й обрані для вивчення. Об'єкт дослідження визначається разом з вибором теми і є однією із сторін діяльності господарюючого суб'єкта.

- *предмет дослідження* знаходиться у межах об'єкта й обумовлює тему курсової роботи. Об'єкт і предмет дослідження, як категорії наукового процесу, співвідносяться між собою, як загальне і часткове. В об'єкті виділяється та його частина, яка є предметом дослідження. Саме на нього спрямована основна увага студента, оскільки предмет дослідження визначає тему курсової роботи.

- *методи дослідження* – повинні відповідати поставленій у роботі меті, матеріалу, який підлягає опрацюванню, типу дослідження тощо. При наведенні та поясненні методів дослідження необхідно зазначити, у процесі вирішення якого завдання вони застосовувались. Особливу увагу слід звернути на методологію дослідження, тобто комплекс наукових методів, за допомогою яких проводилися дослідження та були досягнуті мета і поставлені завдання.

- *структура та обсяг роботи* – цей пункт вступу повинен мати наступний вид: «Курсова робота викладена на ... сторінках друкованого тексту, ілюструється ... рисунками і ... таблицями та складається зі вступу, ... розділів, висновків, списку використаних джерел із ... найменувань і ... додатків на ... сторінках».

**3.7. В основному тексті** (25-30 сторінок друкованого тексту) розкривається зміст теми: чітко, відповідно до визначених у плані питань. Бажано підкреслити їх взаємозв'язок, логіку переходу від одного питання до іншого, зробити по кожному з питань короткі висновки. Зміст основної частини курсової роботи викладають за розділами. Розділи поділяються на підрозділи. Кожний розділ починають з нової сторінки.

Структура плану курсової роботи повинна відображати логічну послідовність висвітлення проблеми, що винесена в назву теми.

За основним змістом курсова робота повинна містити:

1) **Теоретична частина (розділ 1)**, наближено 30 % усього обсягу роботи присвячується теоретико-методологічним аспектам обраного об'єкта та

предмета досліджень. У перших пунктах – висвітлення теоретичних аспектів проблематики обраної теми (сутність, види, форми, фактори, показники оцінки).

Теоретичний розділ передбачає розгляд теорій і концепцій, що стосуються предмета дослідження, поняттєво-термінологічного апарату з використанням різноманітних літературних джерел. У ньому узагальнюються результати теоретичних досліджень, публікацій і монографічних видань провідних авторів з відповідного напрямку, які стосуються теми і завдання курсової роботи. Містить теоретичне обґрунтування, нормативне регулювання, суть, значення, класифікаційні характеристики, історію та сучасні тенденції предмета дослідження, методологічні підходи тощо. Можливе порівняння різних точок зору, використання опублікованих статистичних даних з посиланням на джерела.

Для викладу цього розділу використовують монографії, довідники, автореферати дисертацій, авторські свідоцтва, патенти, збірники наукових праць, оглядову інформацію різних навчальних закладів і науково-дослідних установ, науково-технічну реферативну інформацію, матеріали теоретичних, наукових і науково-виробничих галузевих журналів, нормативні документи, звітно-статистичну інформацію, постанови Верховної Ради, Кабінету Міністрів, укази Президента, закони України, а також іноземні публікації.

2) **Аналітична частина (розділ 2)**, наближено 30-35% усього обсягу роботи. У цих пунктах – висвітлення з практичного боку проблематики обраної теми (методика аналізу і планування за допомогою прикладів з діяльності підприємств; узагальнення статистичного матеріалу), студент обґрунтовує вибір напрямку досліджень. Методи досліджень слід вибирати сучасні із врахуванням можливостей їх використання в конкретних умовах.

У цьому розділі також наводиться характеристика закладу ресторанного господарства, на базі якого виконувалась курсова робота, аналіз результатів його діяльності, що стосуються предмета дослідження за останні 3-5 років. За результатами досліджень необхідно зробити детальний аналіз і відповідні узагальнення з унаочненням матеріалів у вигляді таблиць, рисунків, фотографій, схем, статистичних та розрахункових діаграм. Матеріал слід згрупувати у певній логічній послідовності.

**Результативна частина (розділ 3)**, наближено 30-35% усього обсягу роботи. Третій розділ присвячений розробці пропозицій, які сприяють удосконаленню та підвищенню ефективності предмету дослідження. з вичерпною повнотою викладаються результати досліджень студента з висвітленням того нового, що він вносить у розробку проблеми.

У експериментальній частині студент повинен проаналізувати технологічні процеси харчових виробництв із застосуванням нових технологічних прийомів, режимів, нової послідовності операцій, розробити



технологічні схеми на досліджувані вироби із обґрунтуванням усіх параметрів технологічних процесів, описати технологію їх приготування, органолептичну оцінку, провести дослідження якості нових харчових виробів за фізико-хімічними, мікробіологічними показниками.

При аналізі результатів досліджень необхідно виділити найбільш вагомий одержаний результат, порівняти їх з літературними даними, виділити наукову новизну, вказати перспективи застосування одержаних результатів, як в подальших дослідженнях (дипломній чи магістерській роботах), так і практичне їх впровадження.

Цей розділ містить власні пропозиції автора щодо вирішення проблемних питань у обраній для дослідження сфері.

3.8. У **висновках** (2 сторінки) викладаються тези основних узагальнень, що впливають зі змісту роботи, їх відповідність проблемам, зазначеним у вступі, обґрунтовані рекомендації з вивчених проблем. Висновки є стислим викладенням підсумків проведеної здобувачем роботи. Висновки і пропозиції мають бути конкретними, аргументованими і базуватися на аналізі законодавства, наукових джерел та практики господарювання організації.

Висновки розміщують безпосередньо після викладення всіх трьох розділів курсової роботи, починаючи з нової сторінки. У висновках слід наголосити на якісних та кількісних показниках здобутих результатів, обґрунтувати їх достовірність. На підставі одержаних результатів наводять рекомендації щодо впровадження їх у виробництво.

**До списку використаних джерел** слід включати джерела, на які у тексті є посилання, а також ті, які використано при викладі тих чи інших наукових положень. Список складається із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, навчально-методичної та спеціальної літератури, фахових видань, ресурсів Інтернет. У списку використаних джерел повинні бути розміщені літературні джерела в алфавітному порядку, по мірі згадування їх у тексті курсової роботи. Список використаних джерел у курсовій роботі має становити не менш 35 найменувань.

Список використаних джерел складають відповідно до вимог чинних нормативних документів (оформити відповідно до Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»).

**3.9. Додатки** до курсової роботи можуть містити матеріали, в яких зазначено статистичну інформацію за темою роботи тощо.

До додатків доцільно включати допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття курсової роботи:

проміжні формули та розрахунки;

табличні та графічні статистичні матеріали, що через великий обсяг не можуть бути внесені до основної частини;

додаткові ілюстрації;

фінансова звітність закладів готельно-ресторанного господарства.

У додатках наводяться допоміжні матеріали у вигляді копій документів, витягів із законодавчо-нормативних документів, звітів, окремих інструкцій / положень / правил, результатів соціологічних опитувань, громіздких таблиць, рисунків тощо.

## 4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

4.1. **Загальні вимоги.** Загальний обсяг курсової роботи має бути в межах 3540 сторінок друкованого тексту формату А4. Допускається відхилення в межах  $\pm 10\%$ . Кожен структурний розділ курсової роботи повинен розпочинатися з нової сторінки.

4.2. **Текст.** Курсова робота виконується на комп'ютері, видруковується на аркушах білого паперу формату А4. Друк тексту здійснюється з одного боку аркуша. Робота друкується в редакторі MS Word for Windows, розміри полів: верхнє і нижнє – 20 мм, праве – 10 мм, ліве – 25 мм. Тип шрифту – Times New Roman, розмір шрифту 14, міжрядковий інтервал – 1,5. Номер сторінки – зверху, у правому кутку.

Мова курсової роботи – українська, стиль науковий, чіткий, без орфографічних, граматичних, пунктуаційних і синтаксичних помилок, послідовність логічна.

Назви розділів і підрозділів, наведені у ЗМІСТІ та у тексті, мають бути однаковими. Частини «ЗМІСТ», «ВСТУП», РОЗДІЛИ, «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкуються великими літерами посередині сторінки без лапок і починаються з нової сторінки. Підрозділи РОЗДІЛІВ друкуються один за одним.

4.3. **Нумерація.** Нумерація сторінок курсової роботи наскрізна: перша сторінка – титульна, друга – зміст і т.д. Нумерація проставляється до останньої сторінки додатків. На титульній сторінці номер сторінки не ставиться.

Розділи, підрозділи курсової роботи слід нумерувати арабськими цифрами. Розділи повинні мати порядкову нумерацію (1, 2, 3) в межах усього тексту (наприклад РОЗДІЛ 1. НАЗВА РОЗДІЛУ). Номер підрозділу включає номер розділу та порядковий номер підрозділу, відокремлені крапкою (1.1; 1.2;...). Після номера розділу, підрозділу в тексті роботи крапку не ставлять.

4.4. **Заголовки.** Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

4.5. **Таблиці.** Таблиці використовують для групування та зручності порівнювання показників (зразок оформлення таблиці наведено у Додатку К). При оформленні таблиць слід дотримуватись певних правил. Слово «Таблиця» та її номер зазначають справа рядка. Нижче вказують по центру рядка назву таблиці, що повинна характеризувати її зміст. Назва таблиці друкується жирним шрифтом розміром 14 пт з вирівнюванням по центру без абзацу. В кінці назви таблиці крапка не ставиться. У разі перенесення частини таблиці на наступну сторінку, над такими частинами у в правій частині рядка друкують слова «Продовження таблиці» із зазначенням номера таблиці.

Між назвою і таблицею відстані не залишати, а між таблицею і подальшим текстом необхідно залишити порожній рядок. Всі таблиці слід нумерувати. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці в даному розділі. **Наприклад.** Табл. 1.2 (друга таблиця розділу 1). Якщо в курсовій роботі одна таблиця, то вона нумерується за загальними правилами.

Таблицю розміщують після першого посилання на неї в тексті або на наступній сторінці. Посилання мають бути в тексті на всі таблиці, наприклад (табл. 1.2), тобто в посиланні слово „таблиця” пишеться у скороченому вигляді. Таблиця розміщується уздовж сторінки або впоперек з відповідними поворотом її за годинниковою стрілкою.

4.6. **Графічний матеріал.** Графічний матеріал слід нумерувати арабськими цифрами послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації розміщується під ілюстрацією і складається з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка (зразок оформлення рисунку наведено у Додатку Л). Друкуються жирним шрифтом розміром 14 пт з вирівнюванням по ширині і без абзацу. **Наприклад.** Рис. 1.2 (другий рисунок розділу 1). Для графічного матеріалу, вміщеному в додатках, використовують нумерацію, що складається з арабської цифри з додаванням перед цифрою буквеного позначення додатка. **Наприклад.** Рис. В.3. (означає третій рисунок Додатку В).

Ілюстрації (схеми, графіки, діаграми) необхідно подавати в курсовій роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці.

4.7. **Формули.** Формули розміщують в окремих рядках. Короткі однотипні формули, можна подати в окремому рядку, а не одну під одною. Невеликі і нескладні формули, що не мають самостійного значення, розміщують у тексті. Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів наводиться безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони наведені у формулі. Пояснення

значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки.

Порядковий номер формули позначається у круглих дужках праворуч від неї. Він складається з номеру розділу і порядкового номеру формули в межах розділу розділених крапкою. **Наприклад.** (2.1) – (перша формула розділу 2). Формули в додатках нумерують арабськими цифрами в межах кожного додатку з додаванням перед цифрою позначення додатка. **Наприклад.** (В.1) – (означає перша формула Додатку В).

**4.8. Посилання на використані джерела.** При написанні роботи здобувач повинен посилатися на джерела, матеріали яких він використав для її підготовки. У разі, якщо джерело кілька разів перевидавалося, то посилатися необхідно на найновіше видання. Якщо посилання в курсовій роботі здійснюється на матеріали із монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно чітко зазначити номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, формул з цих джерела.

Посилання в тексті курсової роботи на джерела здійснюється в алфавітному порядку. Цифра/цифри, яка/які позначають джерело/джерела зазначаються у квадратних дужках. **Наприклад.** « У працях [1-7]...».

Посилання із зазначенням сторінок подаються одразу після закінчення цитати у квадратних дужках. У такому посиланні зазначається порядковий номер джерела у списку літератури та відповідна сторінка джерела. **Наприклад.** [5, с. 397] – (5 джерело, сторінка 397).

Для того, щоб посилатися на формули, що наводяться в курсовій роботі вказують її порядковий номер у круглих дужках. **Наприклад.** «У формулі (2.1) ...». Для того, щоб посилатися на таблиці, що наводяться в курсовій роботі, у тексті наводять посилання на неї (використовуючи скорочення від слова «таблиця»). **Наприклад.** «У табл.1.2 ... ». У разі повторного посилання на таблицю та ілюстрацію, вказують скорочене слово «дивись». **Наприклад.** «Див. табл. 1.3 ...».

**4.9. Цитування.** З метою неупередженого аналізу отриманих даних, їх інтерпретації, а також для підтвердження власних аргументів посиланням на авторитетне джерело застосовується цитування. Науковий етикет потребує точно відтворювати цитований текст, адже найменше скорочення наведеного витягу може спотворити зміст, закладений автором.

Загальні вимоги до цитування такі:

а) текст цитати починається і закінчується лапками і наводиться у тій граматичній формі, в якій він поданий у джерелі, із збереженням особливостей авторського написання. Наукові терміни, запропоновані іншими авторами, не виділяються лапками, за винятком тих, навколо яких іде полеміка. Перед такими термінами використовується вираз «так званий»;

б) допускається пропускати окремі слова, речення, абзаци при цитуванні. При цьому такі пропуски позначаються трьома крапками, що ставляться у будь-якому місці цитати (на початку, всередині, наприкінці). Якщо перед випущеним текстом або за ним стояв розділовий знак, то він не зберігається. Однак таке опускання окремих слів, речень або абзацив не повинно приводити до спотворення думки цитованого автора, що викладено на письмі;

в) з метою економії місця допускається не пряме цитування, а переказ або виклад думок інших авторів своїми словами. Однак при цьому слід бути максимально точним у викладенні думок автора, та коректним щодо оцінювання результатів отриманих ним;

г) кожна цитата, незалежно від того чи є вона точним відтворенням тексту або його переказом, обов'язково супроводжується посиланням на джерело.

При посиланні в тексті на джерела в квадратних дужках після відповідної фрази (посилання) наводиться порядковий номер джерела в списку використаних джерел. Якщо джерело цитується, то в кінці цитати, взятої в лапки, ставиться його номер списку використаних джерел та номер сторінки, на якій розміщений текст цитати.

4.10. **Додатки.** Додатки брошуруються у порядку появи посилань на них у тексті. Вони повинні мати спільну з основним текстом наскрізну нумерацію сторінок. Додатки слід позначати послідовно прописними літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, З, И, І, Ї, О, Ч, Ъ. **Наприклад:** Додаток А, додаток Б. Кожний додаток необхідно починати з нової сторінки. Під позначенням додатка вміщують його заголовок, що друкують по центру. Заголовок додатку повинен починатися з великої літери.

Текст кожного додатка, за необхідності, може бути поділений на розділи, підрозділи і пункти, що 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 і формули, що розміщено в додатках, нумеруються у межах кожного додатка. **Наприклад.** рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу Додатка Д); формула (А.1) – перша формула Додатка А).

Якщо в якості додатків використовуються копії документів, їх сторінки нумерують, продовжуючи наскрізну нумерацію сторінок курсової роботи, ігноруючи власну нумерацію сторінок копійованого документа, якщо така є.

4.11. **Брошурування курсової роботи.** Завершальним етапом є зовнішнє оформлення курсової роботи. Для цього робота має бути переплетена. В кінці курсової роботи вкладається відгук наукового керівника і рецензія.

## 5. ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

5.1. Виконана курсова робота подається науковому керівнику для перевірки і рецензування за два тижні до захисту.

5.2. **Відгук наукового керівника** (Додаток Д) – це оцінка керівником рівня підготовки курсової роботи здобувачем вищої освіти, що включає в себе обґрунтування актуальності теми, логічності і структури викладення матеріалу, якості огляду і аналізу літератури, коректності цитувань і посилань на наведені в тексті цитати інших авторів, коректності формулювання власних висновків, відповідності висновків меті та завданням, якості оформлення роботи. Керівник готує відгук на роботу, в якій вказує позитивні сторони, недоліки та зауваження.

Здобувач подає науковому керівнику для перевірки і підготовки відгуку на неї завершену роботу. Якщо курсова робота, з погляду наукового керівника, готова до захисту перед комісією, відповідна рекомендація дається ним у кінці відгуку. Керівник оцінює роботу записом: “Допускається до захисту”, а в разі негативної оцінки – “До захисту не допускається”.

У випадку негативного висновку щодо допуску здобувача до захисту курсової роботи, це питання виноситься на розгляд засідання кафедри за участю керівника і здобувача. У випадку незадовільної оцінки робота має бути перероблена відповідно до зауважень керівника і повторно подана у зазначений керівником термін. До захисту потрібно письмово (у вигляді доопрацювань або доповнень до курсової роботи) відповісти на зауваження керівника. Доопрацювання розміщуються в курсовій роботі після зауважень керівника.

5.3. **Рецензія** (Додаток Е) – це оцінка курсової роботи магістра, що надається висококваліфікованими спеціалістами виробничих і наукових організацій, працівниками і НПП вищих навчальних закладів відповідного профілю та містить оцінку роботи.

Рецензування проводиться з метою надання комісії незалежної експертної оцінки роботи. Його проводять висококваліфіковані фахівці відповідних галузей знань з університету або інших вищих навчальних закладів, науково-дослідних установ, підприємств, установ і організацій, обов’язково з науковим ступенем. Рецензія повинна містити ґрунтовний аналіз і загальну оцінку якості роботи, практичного значення та можливостей реалізації пропозицій, недоліки, а також загальний висновок про попередню оцінку роботи.

5.4. Завершена курсова робота, підписана автором, разом з письмовим відгуком керівника та позитивною рецензією подається здобувачем до захисту перед призначеною комісією. Термін подання на кафедру – 10 днів до захисту.

5.5. Заключним етапом є **захист курсової роботи**. Він проводиться у термін, який визначається у розкладі заліково-екзаменаційної сесії. Під час захисту треба

мати з собою роздруковану курсову роботу з позитивною рецензією та відгуком наукового керівника.

Студент готує до захисту доповідь та презентацію, які відображають результати досліджень, висновки та пропозиції. Необхідну кількість та зміст ілюстрацій доповідач визначає самостійно, але погоджує з керівником. Під час захисту курсової роботи студент має виявити глибокі знання з обраної проблематики, вміти розкрити зміст розглянутих у курсовій роботі положень і відповісти на запитання членів комісії.

**5.6. Критерії оцінювання курсової роботи.** Курсова робота магістра, яка відповідає викладеним у даних методичних рекомендаціях вимогам, залежно від її якості виконання оцінюється за 100-бальною системою з подальшим переведенням її у шкалу ECTS та традиційну 5-бальну для фіксації оцінки у відповідних документах (табл. 5.1).

Таблиця 5.1

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
81-89	<b>B</b>	добре	
71-80	<b>C</b>		
61-70	<b>D</b>	задовільно	
51-60	<b>E</b>		
21-50	<b>FX</b>	незадовільно	не зараховано
0-20	<b>F</b>	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Оцінювання курсової роботи відбувається відповідно до Положення «Порядок оцінювання успішності здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка». При оцінюванні роботи комісія може взяти до уваги інформацію наукового керівника, відображену у його відгуку, та експертну оцінку курсової роботи, надану рецензентом. За результатами захисту науковий керівник може уточнити попередню оцінку курсової роботи.

До типових критеріїв оцінювання курсової роботи належать (табл. 5.2).

Таблиця 5.2

### Критерії оцінювання якості виконання і захисту курсової роботи

№ з/п	Зміст критерію	Бали
1.	Логічність структури та плану роботи	5
2.	Правильність визначення актуальності курсової роботи	5
3.	Чітке формулювання мети та завдань роботи, визначення об'єкту і предмету досліджень	5
4.	Відповідність змісту роботи плану та цілісність структури	5
5.	Повнота та самостійність розкриття структурних частин роботи (розділів)	10
6.	Рівень теоретичного аналізу проблем, що розглядаються в роботі	10
7.	Наявність елементів науково-дослідного характеру та практична цінність роботи	10
8.	Достатність використання аналітичного матеріалу та сучасних методів аналізу й обробки інформації	10
9.	Підбір літературних джерел відповідно до теми та глибина їх опрацювання	10
10.	Обґрунтованість сформульованих висновків і рекомендацій та їх інноваційність	5
11.	Відповідність вимогам до оформлення курсової роботи	5
12.	Захист роботи	20
Всього		100

Таким чином, оцінювання курсової роботи здійснюється комісією з урахуванням

1) змістовних аспектів:

- актуальність обраної теми дослідження;
- спрямованість роботи на розробку реальних практичних рекомендацій;
- відповідність логічної побудови роботи поставленим цілям і завданням;
- широта й адекватність методичного та діагностичного апарату;
- наявність альтернативних підходів до вирішення визначених проблем;
- якість і повнота обґрунтування запропонованих рішень;
- ступінь самостійності проведення дослідження;
- грамотність мови викладу роботи та якість її загального оформлення.

2) якості захисту:

- уміння стисло, послідовно та чітко викласти сутність і результати дослідження;
- здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки та погляди;
- загальний рівень підготовки здобувача вищої освіти; - володіння культурою презентації.

5.7. Курсова робота до захисту НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ, якщо:

- представлено науковому керівникові на перевірку з порушенням строків, встановлених графіком її підготовки та захисту;
- написано на тему, що не була затверджена у встановленому порядку;



- виконано не самостійно;
- структура роботи не відповідає встановленим вимогам;
- робота оформлено з порушенням вимог.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». (Національний стандарт України).
2. Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила : (ISO 4:1984, NEQ ; ISO 832:1994, NEQ). ДСТУ 3582:2013. – [Чин. від 2014-01-01]. – К. : Мінекономрозвитку України, 2014. – 14 с. (Національний стандарт України)
3. Білуха М.Т. Методологія наукових досліджень: підручник. / М.Т. Білуха. – К. : АБУ, 2002. – 480 с.
4. Важинський С.Е. Щербак Т.І. Методика та організація наукових досліджень: Навч. посіб. / С. Е. Важинський, Т.І.Щербак. – Суми: СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2016.- 260 с.
5. Грабинський І.М. Курсові та дипломні роботи: методичні рекомендації до написання та основні вимоги до оформлення. / І.М. Грабинський. – Львів: ЛНУ ім. І.Франка, 2002. – 44 с.
6. Грищенко І.М. Основи наукових досліджень : навч. посіб. / І.М. Грищенко, О.М. Григоренко, В.А. Борисенко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2001. – 186 с.
7. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. . – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 280 с.
8. Єріна А.М. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. / А.М. Єріна, В.Б. Захожай, Д.Л. Єрін. – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 212 с.
9. Ковальчук В.В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. – 5-е вид. / В.В. Ковальчук, Л.М. Моїсєєв. – К. : Професіонал, 2008. – 240 с.
10. Колесников О.В. Основи наукових досліджень. / О.В. Колесников. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 144 с.

11. Копаєва Є.В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. / Є.В. Копаєва. – Дніпропетровськ: ДПК ДНУ, 2010. – 112 с.
12. Крушельницька О.В. Методологія і організація наукових досліджень : навч. посіб. / О.В. Крушельницька – К.: Кондор, 2006. – 206 с.
13. Макогон Ю.В. Основи наукових досліджень в економіці : навч. посіб. / Ю.В. Макогон, В.В. Пилипенко. – Донецьк : Альфа-прес. 2007. – 144 с.
14. Мальська М.П., Пандяк І. Г. Методологія та організація наукових досліджень. Навчальний посібник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 171 с.
15. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / Марта Мальська, Наталія Паньків. – Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. - 226 с.
16. Марцин В.С. Основи наукових досліджень: навч. посіб. / В.С. Марцин, Н.Г. Міценко, О.А. Даниленко. – Львів: Ромус-Поліграф, 2002. – 128 с.
17. Мокін Б.І. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / Б.І. Мокін, О.Б. Мокін. – Вінниця : ВНТУ, 2014. – 180 с.
18. Основи наукових досліджень у схемах і таблицях : навч. посіб. / О. П. Кириленко, В. В. Письменний. – Тернопіль : ТНЕУ, 2013. – 228 с.
19. Пандяк І.Г., Бомба М.Я., Кушнірук Г.В., Майкова С.В., Федина Л.О. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційних робіт здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанна справа» (денна та заочна форми навчання). Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 38 с.
20. Стеченко М.Д., Чмир О.С. Методологія наукових досліджень: Підручник / М.Д. Стеченко, О.С. Чмир. – К.: Знання, 2005. – 309с.
21. Юринець В. Є. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. / В. Є. Юринець. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – 178 с.

# ДОДАТКИ

**ДОДАТОК А****Орієнтовна тематика курсових робіт**

1. Пріоритетне значення виробництва оздоровчих продуктів у галузі інноваційних харчових технологій.
2. Об'єктивні передумови створення вітчизняної індустрії здорового харчування.
3. Функціональні продукти у системі екологічного захисту населення.
4. Шляхи вирішення проблеми виробництва інноваційних оздоровчих продуктів в Україні.
5. Функціональні інгредієнти та їх роль у моделюванні оздоровчих продуктів.
6. Новітні технології отримання функціональних продуктів.
7. Функціональна характеристика водоростей та їх роль у створенні оздоровчих продуктів.
8. Альгінати та їх роль у створенні функціональних продуктів.
9. Спіруліна, її значення та технологія застосування в оздоровчому харчуванні.
10. Технологічні аспекти та перспективи використання їстівних грибів у функціональному харчуванні.
11. Харчові волокна, їх значення у функціональному харчуванні та технології отримання.
12. Технологічні аспекти отримання натуральних харчових барвників та їх функціональні властивості.
13. Технологічні аспекти виробництва барвників з нетрадиційної сировини та відходів консервного виробництва.
14. Біологічно активні речовини горіхів та їх використання у харчовій промисловості.
15. Пшеничні зародки - перспективна сировина для отримання оздоровчих композицій імуномодулюючої дії.
16. Пріоритетні напрями виробництва амінокислот та їхнє використання у профілактичному та оздоровчому харчуванні.
17. Основні джерела та сучасні способи отримання рослинних антиоксидантів.
18. Сучасний стан виробництва напівфабрикатів на основі молочно-білкових концентратів (МБК) з натуральними біодобавками.
19. Технологія швидкозаморожених рослинних продуктів з використанням комплексу кріозахисту.
20. Загальні аспекти технології збагачення харчових продуктів вітамінами та мінеральними речовинами.
21. Біфідовмісні бактеріальні концентрати для кисломолочних продуктів та технології створення функціонального молочного продукту з біфідобактеріями.
22. Технології виробництва та використання натуральних цукрозамінників.

23. Використання рослинних хеміопреventорів при створенні інноваційних продуктів оздоровчої дії.
24. Перспективи розвитку технології мікрокапсулювання.
25. Пріоритетне становище криогенних технологій при одержанні продуктів здорового харчування.
26. Особливості низькотемпературного перероблення сільськогосподарської сировини.
27. Основні напрями досліджень в сучасних технологіях перероблення сільськогосподарської та рослинної сировини.
28. Ключові аспекти перспективного розвитку науково-інноваційних процесів у харчовій промисловості.
29. Створення теоретичних та експериментальних основ розроблення і впровадження високоефективних екологічно чистих процесів у технології харчування.
30. Найбільш популярні оздоровчих продуктів харчування кухні Карпат і їх використання з метою інтенсифікації туристичної галузі краю;
31. Шляхи покращення харчової цінності рибних страв застосуванням інноваційних способів теплового оброблення;
32. Нетрадиційні види сировини для удосконалення сучасних хлібобулочних виробів.
33. Наукові підходи щодо оптимізації дієтичного харчування еубіотичними складовими.
34. Використання біологічно-активних добавок у харчових продуктах для збагачення їх корисними нутрієнтами.
35. Розширення асортименту м'ясних страв у закладах ресторанного господарства;
36. Нетрадиційні види сировини для удосконалення продукції ресторанного господарства;
37. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства;
38. Послуги закладів ресторанного господарства у системі визначення показників якості.
39. Інноваційні підходи в технологіях приготування м'ясних страв.

***Примітка. Тему курсової роботи обирає із переліку запропонованої тематики або визначається самостійно, узгоджуючи попередньо із керівником дипломної роботи.***

**ДОДАТОК Б**

**Зразок оформлення титульного аркуша курсової роботи**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА**  
**ФРАНКА**

**Географічний факультет**

**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

## **КУРСОВА РОБОТА**

**на тему:**

**«Розробка та розширення асортименту страв з оздоровче-  
профілактичними властивостями»**

Магістрантки I курсу групи ГРХМ-11с  
Спеціальності 181 Харчові технології  
**Макојди Оксани Василівни**

Науковий керівник: к.т.н., доц. Майкова С.В.

Національна шкала \_\_\_\_\_

Кількість балів: \_\_\_\_\_

Оцінка: ECTS \_\_\_\_\_

**Члени комісії:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Львів 2023 рік**

**ДОДАТОК В**

**Зразок завдання на виконання курсової роботи**  
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

«Затверджую»

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ доц. Пандяк І.Г.

**ЗАВДАННЯ**

**на виконання курсової роботи студенту**

1. Тема роботи «Розробка та розширення асортименту страв з оздоровче-профілактичними властивостями»

2. Термін подання завершеної роботи

3. Вихідні матеріали до виконання роботи

4. Перелік питань, що підлягають дослідженню

Керівник курсової роботи \_\_\_\_\_  
(підпис)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_  
(підпис)

Завдання видане « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

**ДОДАТОК Г**

**Примірний план написання курсової роботи для магістрів на тему:  
«Розробка та розширення асортименту страв з оздоровче-  
профілактичними властивостями»**

**ЗМІСТ**

**ВСТУП.....**

**РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ  
НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ МІСЦЕВОГО  
ПОХОДЖЕННЯ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ.....**

1.1. Сучасні підходи щодо створення екологічно-безпечних та оздоровчих продуктів харчування .....

1.2. Поживна та оздоровча цінність рослинної сировини нетрадиційного походження .....

1.3. Поширення та характеристика асортименту нетрадиційної рослинної сировини Карпатського регіону та перспективи її використання в оздоровчому харчуванні

Висновки до розділу 1

**РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА ТА РОЗШИРЕННЯ АСОТИМЕНТУ СТРАВ  
ОЗДОРОВОГО СПРЯМУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ  
НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

2.1. Методи дослідження якості та безпечності продуктів харчування

2.2. Інноваційні підходи щодо розробки та удосконалення рецептурного складу страв оздоровчого спрямування .....

2.3. Розробка оздоровче-профілактичних страв на основі використання нетрадиційної сировини рослинного походження.....

Висновки до розділу 2

**ВИСНОВКИ**

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....**

**ДОДАТКИ .....**



## Зразок відгуку наукового керівника

## ВІДГУК

## на курсову роботу

здобувача вищої освіти географічного факультету,  
кафедри готельно-ресторанної справи та харчових  
технологій денної (заочної) форми навчання

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові здобувача вищої освіти)

на тему: « \_\_\_\_\_ »

1. *Актуальність теми:* полягає у тому, що протягом \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.
2. *Позитивні аспекти в роботі:* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.
3. *Самостійні розробки автора, наукова новизна:* \_\_\_\_\_
4. *Практична цінність висновків і рекомендацій:* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.
5. *Недоліки роботи:* \_\_\_\_\_
6. *Загальна оцінка курсової роботи та її допуск/не допуск до захисту перед комісією:* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

*Науковий керівник:* \_\_\_\_\_  
(посада, вчене звання, вчений ступінь)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ініціали)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 р.

## ДОДАТОК Е

Зразок рецензії на курсову роботу Рецензія  
на курсову роботу магістраЗдобувач \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)\_\_\_\_\_  
(назва теми)

Спеціальність (шифр і назва) 181 «Харчові технології»

Обсяг курсової роботи (стор.) \_\_\_\_\_

К-сть аркушів ілюстративної частини \_\_\_\_\_

Характеристика курсової роботи:

1) Короткий зміст курсової роботи та прийнятих рішень:

2) Висновок про відповідність курсової роботи завданню:

3) Актуальність теми і характеристика виконання кожного розділу роботи, ступінь виконання здобувачем останніх досягнень науки і техніки, передових, прогресивних методів роботи, глибина економічних обґрунтувань, рішень, ідей роботи: \_\_\_\_\_

4) Критичні зауваження: \_\_\_\_\_

5) Позитивні сторони: \_\_\_\_\_

6) Оцінка оформлення курсової роботи та ілюстративного матеріалу:

7) Відгук про роботу в цілому: \_\_\_\_\_

8) Оцінка курсової роботи магістра:

Рецензент:

\_\_\_\_\_  
(посада, місце праці, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

М.П.

## ДОДАТОК Ж

## Приклад оформлення списку використаних джерел

Характеристика джерела	Приклад оформлення
<i>Книги: Один автор</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: Галицька вид. спілка, 2015. 316 с.</li> <li>2. Бомба М. Я. Екологічність і безпечність продуктів харчування: навч. посібн. Львів: Сполом, 2022. 204с.</li> </ol>
<i>Два - три автори</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Івашків Л.Я., Джурик Н.Р.-Й. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посіб. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.</li> <li>2. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія. Київ: КНТЕУ, 2002. 320 с.</li> <li>3. Павлишин М.Л., Бурак Є.І., Захарчин Р.М. Смакові товари: товарознавство та експертиза: навч. посіб. для студентів спец. 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність». Львів: ЛІЕТ, 2018. 308 с.</li> </ol>
<i>Більше трьох авторів</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчові лікарські рослини в медицині та кулінарії: фітодовідник / Л. В. Бензель, П. В. Олійник, В. Є. Бабій та ін. Львів: Галицька вид. спілка, 2004. 292 с.</li> <li>2. Trends of adherence to the mediterranean dietary pattern in Northern Italy from 2010 to 2016 / A. Leone, A. Battezzati, R. De Amicis, G. De Carlo, S. Bertoli. <i>Nutrients</i>. 2017. 9. P. 734. doi: 10.3390/nu9070734.</li> </ol>
<i>Статті з журналу друкованого</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бомба М. Я., Івашків Л. Я. Здорове харчування як стратегічний ресурс національної безпеки України. Вісник національної академії наук України. 2013. №6. С. 32-41.</li> <li>2. Ємченко І. Заходи попередження споживачів про небезпечні харчові продукти на ринку ЄС. Товарознавчий вісник. 2022. 2(15). С.124-135.</li> <li>3. Basulchak S., Halachenko A. Regional policy of the development of the sanatoriumresort services: directions for the formation and implementation. <i>Slovak international scientific journal</i>. VOL.1. №7 (7). 2017. S.32-33.</li> </ol>
<i>Статті з журналу електронного</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Галицька Д. Скарбниці віри і традицій [Електронний ресурс]. <i>Міст: український тижневик</i>. URL: <a href="http://meest-online.com/world/usa/skarbnytsi-viry-i-tradytsij/">http://meest-online.com/world/usa/skarbnytsi-viry-i-tradytsij/</a> (дата звернення: 03.04.2018).</li> <li>2. Ткачук С. В., Стахурська С. А., Стахурський В. О. Сегментація споживачів в аспекті маркетингу у харчових продуктів. Електронний ресурс. URL: <a href="http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36651/1/foodsegm21.pdf">http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36651/1/foodsegm21.pdf</a> (Дата звернення: 12.12.2022).</li> </ol>
<i>Статті з газети</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slapper G. Corporate manslaughter: new issues for lawyers. <i>The Times</i>. 2005. 3 Sep. P. 4.</li> <li>2. Анісімович-Шевчук О.З. Європейська спадщина – відкрити по-новому! <i>Світ</i>. 2018. №7-8 (995-996) лют.</li> </ol>
<i>Збірник наукових праць</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Колянко О.В., Озимок Г.В. Використання жорсткої waterfall та гнучкої agile моделей управління проектами. <i>Вісник Львівського торговельно-економічного університету</i>. 2017. Вип. 52. С. 177–182.</li> <li>2. Павлишин М.В., Микитів Н.С., Озимок Г.В., Луців Н.В. Експертні аспекти у формуванні компетентностей фахівців з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності. <i>Вісник Львівського інституту економіки і туризму</i>. 2017. №12. С. 86–91.</li> </ol>

<i>Матеріали конференцій, тези</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bilyil L. Modelling of periodic Periodic economic Processes in Time: [Actual Problems of Modern Science]. Bydgoszcz, 2018. P.231-240.</li> <li>2. Бомба М. Я. Основні підсумки наукової діяльності кафедри харчових технологій і ресторанної справи в контексті дослідження харчових продуктів оздоровчого призначення. Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування: матеріали Всеукр. наук.прак. інтернет-конф. (Львів, 24 квітня 2020 р.). Львів: ЛІЕТ, 2020. С. 4-14.</li> </ol>
<i>Законодавчі та нормативні документи</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Медична статистика статистика : зб. нормат. док. / упоряд. та голов. ред. В. М. Заболотько. — К. : МНІАЦ мед. статистики : Медінформ, 2006. — 459 с. — (Нормативні директивні правові документи).</li> <li>2. Експлуатація, порядок і терміни перевірки запобіжних пристроїв посудин, апаратів і трубопроводів теплових електростанцій : СОУ-Н ЕЕ 39.501:2007. — Офіц. вид. — К. : ГРІФРЕ : М-во палива та енергетики України, 2007. — VI, 74 с. (Нормативний документ Мінпаливенерго України. Інструкція).</li> </ol>
<i>Стандарти</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ДБН Б.2.4-1-94. Планування і забудова сільських поселень // Законодавча база ДНАОП. URL: <a href="http://www.dnaop.com/html/29635/doc.91.2.4-1-94/">http://www.dnaop.com/html/29635/doc.91.2.4-1-94/</a> (дата звернення: 08.04.2018).</li> <li>2. ДСТУ 8302:2015 Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ, 2015. 16 с.</li> </ol>
<i>Авторські свідоцтва, патенти</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салук І.А., Трач В.М. (2007). Комп'ютерна програма «Different»: свід. про реєстрацію автор. права на твір 20422 Україна; зар. 11.05.2007.</li> <li>2. Білий Л.А. (2016). Безконтактна уніполярна машина та електромеханічний каскад машин: пат. на винахід UA 110636 C2 Україна: МПК (2016.01) H02K 31/02, H02K 31/00, H02K 41/035; заявл. 12.09.2013; опубл. 25.01.2016. Бюл. № 2. 8 с. 3. Шаповалова Н.П., Рудацька М.В., Павлишин М.Л. (2012). Спосіб виробництва зефіру: пат. на корисну модель UA 73692 Україна: МПК A23L 1/32 US; №u201200819; заявл. 26.01.2012; опубл. 10.10.2012. Бюл. № 19. 8 с.</li> </ol>
<i>Автореферати дисертацій, дисертації</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скаско О.І. Теорія, методологія та організація системи контролю в банках України: дис. ... д-ра екон. наук: 08.00.09 / Тернопільський нац. екон. унів. Тернопіль, 2014. 437 с.</li> <li>2. Крап-Спісак Н.П. Методологічні основи керування конфігураціями туристичних потоків в системі управління проектами: автореф. дис. ... к-та техн. наук: 05.13.22 / Львівський держ. унів. безп. життєдіяльності. Львів, 2015. 16 с.</li> </ol>
<i>Електронні ресурси</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конституція України: Закон від 28.06.1996 №254к/96-ВР // База даних «Законодавство України» / ВР України <a href="http://www.vasu.gov.ua/zakon/akti/konstituzia/">http://www.vasu.gov.ua/zakon/akti/konstituzia/</a> (дата звернення 08.04.2021).</li> <li>2. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України від 15.01.2015. № 124-VIII / Відомості ВР України (ВВР). 2015. № 14. <a href="http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/124-19/page4">http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/124-19/page4</a> (дата звернення 08.04.2021).</li> <li>3. Гетьман Є.А. Підзаконні нормативно-правові акти органів виконавчої влади України та іноземних держав: порівняльна характеристика. Теорія і практика правознавства: електрон. наук. фахове вид. 2016. Вип. 1 (9). URL: <a href="http://tlaw.nlu.edu.ua/article/view/66302">http://tlaw.nlu.edu.ua/article/view/66302</a> (дата звернення: 08.04.2018).</li> <li>3. State Statistics Committee of Ukraine. Available at: <a href="http://ugaport.org.ua/sites/default/files/bl_posiv_2013">http://ugaport.org.ua/sites/default/files/bl_posiv_2013</a></li> </ol>

**Примітка.** Неприпустимим є використання і переклад російських видань українською мовою. Література іноземними мовами наводиться в кінці списку. Нумерація джерел наскрізна.

## ДОДАТОК К

### Зразок оформлення таблиць

Таблиця 1.1

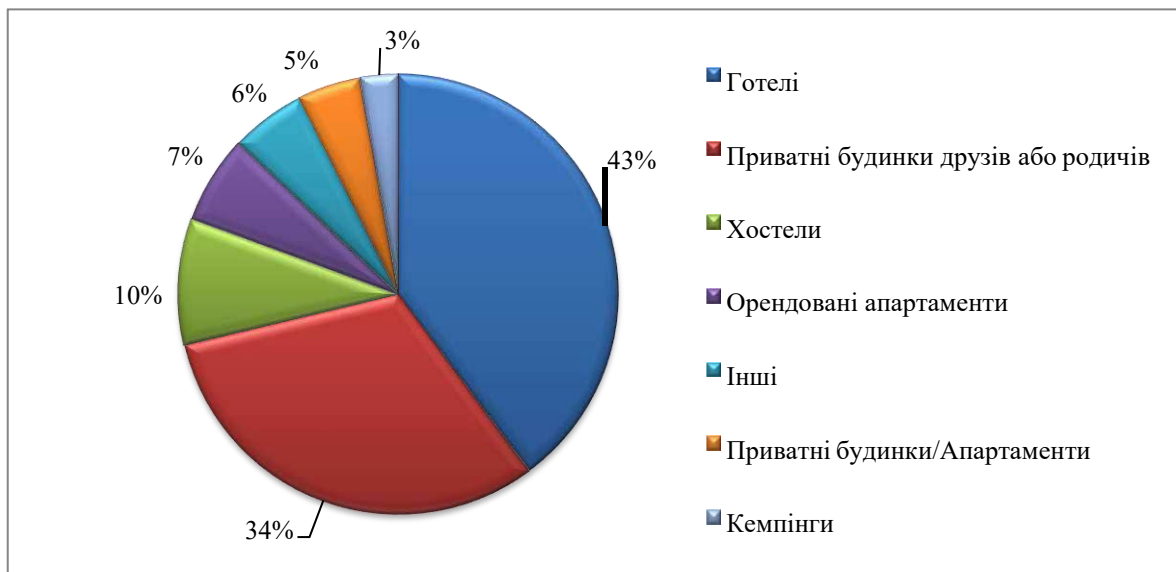
#### Аналіз сучасного стану ресторанного бізнесу в Україні

Показники	Один. виміру	Роки		Зміни	
		20	20_____	+/-	%

Джерело: складено на основі [35, 38]

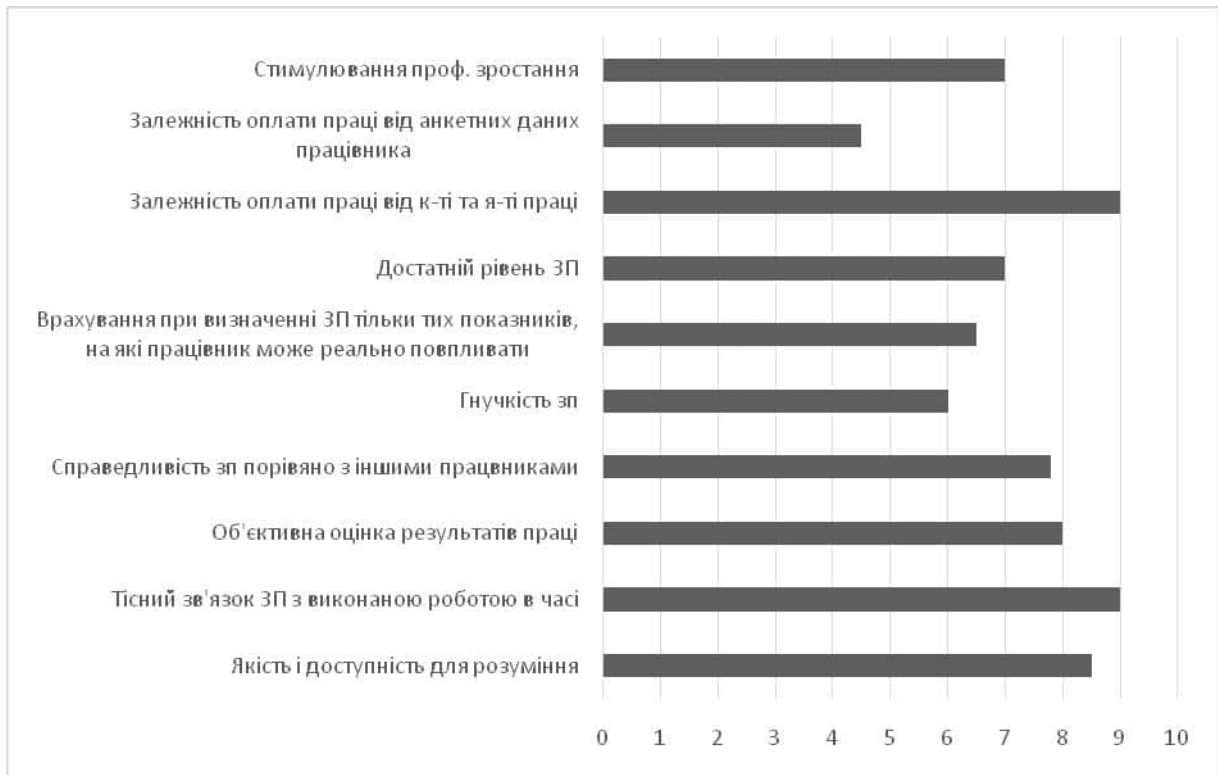
## ДОДАТОК Л

### Зразок оформлення рисунків



**Рис. 2.1. Структура засобів ресторанного бізнесу в Україні у 2023р.**

Джерело: побудовано на основі [24, 38]



**Рис. 2.2. Оцінка критеріїв ефективності системи матеріального стимулювання РК «Жайворонок»**

*Джерело: складено на основі опитування працівників РК «Жайворонок»*