

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

## Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Організація ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень  
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.е.н., доцент КУКЛІНА ТЕТЯНА СЕРГІЇВНА

м. Запоріжжя 2022

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Організація ресторанного господарства Обов'язкова
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Викладач</b>	Кукліна Т.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ
<b>Контактна інформація викладача</b>	7698403, телефон викладача 0509653932, 0965153981 E-mail викладача <a href="mailto:kyklinatatyana@gmail.com">kyklinatatyana@gmail.com</a>
<b>Час і місце проведення навчальної дисципліни</b>	згідно до розкладу занять - <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> дистанційне навчання - <a href="https://moodle.zp.edu.ua/">https://moodle.zp.edu.ua/</a> відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242. Код доступу 2022. ( <a href="https://us04web.zoom.us/j/8849815242?pwd=BOCwiBDQO0KVFn6Rh9aCIA2BAdcpgA.1">https://us04web.zoom.us/j/8849815242?pwd=BOCwiBDQO0KVFn6Rh9aCIA2BAdcpgA.1</a> )
<b>Обсяг дисципліни</b>	<b>Кількість годин - 270,</b> <b>кредитів - 9 кредити ЕКТС,</b> <b>розподіл годин:</b> лекції - 24, лабораторні - 62, самостійна робота - 184, курсорова робота - 30, <b>вид контролю – залік, курсова, екзамен</b>
<b>Консультації</b>	<i>Згідно з графіком консультацій - <a href="https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacij-3">https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacij-3</a></i> <b>Консультативна допомога</b> студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242; - листування за допомогою електронної пошти <a href="mailto:kyklinatatyana@gmail.com">kyklinatatyana@gmail.com</a> (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

## 2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, кваліфікаційна дипломна робота, атестація, організація барної справи, крафтові технології.

## 3. Характеристика навчальної дисципліни

Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини. Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.

### Загальні компетенції:

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

**Спеціальні компетенції:**

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8 – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10 – Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**Результати навчання:**

ПРН 2 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7 – Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14 – Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу..

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

**4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни**

Формування знань і умінь з аналізу технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва та споживання ресторанних послуг у відповідності до міжнародних стандартів якості та гостинності; формування знань з раціональної організації послуг харчування, набуття практичних навичок щодо внутрішнього змісту, взаємодії та узгодженості технологічних операцій і процесів послуг харчування.

**Завдання вивчення дисципліни:** викласти теоретичні основи та методичні особливості

застосування системного підходу у вивченні ресторанної справи; сформуванню уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу; ознайомити студентів із сучасними методами складання меню закладів ресторанного господарства, формування цін, формами обслуговування споживачів.

### 5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Історичний розвиток ресторанного господарства.	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Характеристика основних типів підприємств громадського харчування.	Лекція, Лабораторне	2 6	9
Технологічна інфраструктура підприємств харчування	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Обробка харчових продуктів. Принципи HACCP	Лекція, Лабораторне	2 2	9
Меню	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Напої	Лабораторне	2	9
Стили інтер'єрів	Лабораторне	2	9
Системи автоматизації ресторанів	Лабораторне	2	9
Математика ресторану по шагах	Лекція, Лабораторне	2 2	9
Підсумковий модульний контроль	Залік	2	10
Кухні народів світу	Лабораторне	2	9
Підбір персоналу та його обов'язки	Лекція, Лабораторне	2 2	9
Матеріально-технічне забезпечення ресторану та охорона праці	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Підготовка до обслуговування відвідувачів	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Організація обслуговування відвідувачів у ресторані	Лекція, Лабораторне	2 6	9
Обслуговування прийомів та банкетів	Лекція, Лабораторне	2 6	9
Спеціальні послуги з організації обслуговування	Лабораторне	4	9
Оцінка персоналу	Лабораторне	4	9
Курсова робота		30	60-100
Підсумковий модульний контроль	екзамен	2	28

### 6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та заступання у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та

допоміжної літературу з питань курсу.

3. Систематична підготовка до лабораторних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).

4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою:

1. [https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019\\_T2/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about)

2. <https://vumonline.ua/course/project-management/>

3. <https://ru.coursera.org/learn/upravlinnya-chasom>

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

## 7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують курсову роботу. Методичні вказівки до виконання курсової роботи наведені в moodle.zp.edu.ua (<https://moodle.zp.edu.ua/mod/assign/view.php?id=53676>) на прикінці курсу «Організація ресторанного господарства».

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу в кожному семестрі, завдання наведено в moodle.zp.edu.ua.

## 8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

### Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік, курсова, екзамен).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних заняттях та самостійну роботу.

### КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

#### Робота на лабораторних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 9 балів.

#### Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
9-8	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
7-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в

	парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

**А) Доповнення виступу:**

**2 бали** – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

**1 бал** отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

**Б) Суттєві запитання до доповідачів:**

**2 бали** отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

**1 бал** отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

**Самостійна робота студентів**

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне лабораторне завдання.

**РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ** знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних лабораторних завдань та підвищити загальну суму балів.

Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести.

В структурі навчання виділяють 4 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 5 завдань в 3 семестрі та 4 завдання в 4 семестрі не можуть бути допущені до заліку та екзамену.

**ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.**

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за лабораторних заняттях (max).

**3 семестр**

Поточне тестування та самостійна робота										залік	Сума
Змістовий модуль №1			Змістовий модуль № 2								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	10	100
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9		

T1, T2 ... T10 – теми змістових модулів.

**4 семестр**

Поточне тестування та самостійна робота								екзамен	Сума
Змістовий модуль №3				Змістовий модуль № 4					
T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	28	100
9	9	9	9	9	9	9	9		

T11, T12 ... T18 – теми змістових модулів.

## ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота оцінюється за такими критеріями:

- самостійне виконання;
- логічність та послідовність викладання матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;
- використання статистичної інформації, наукової та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Оцінювання виконання курсової роботи проводиться за шкалою від 60 до 100 балів.

1. Для отримання позитивної оцінки студент повинен:

- вкластися у встановлений термін підготовки;
- правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- логічність викладу матеріалу;
- наявність рішення конкретних завдань;
- наявність актуального графічного матеріалу;
- уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;
- новизна і різноманітність фактичного матеріалу;
- лаконічність та уміла презентація роботи;
- чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

### КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

**Три питання** потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 10 балів за кожне питання). Максимальна кількість складає **10 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

**10 балів** отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

**9-7 балів** отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**6-4 балів** отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**3-1 балів** отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

**0 балів** отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

### КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Під час складання іспиту здобувач може отримати 28 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 72 бали на лабораторних заняттях.

Екзамен проводиться в письмовій формі. Під час очного навчання студент отримує 2 теоретико-практичних питання від викладача (кожне по 14 балів). Питання формуються окремо для кожного студента з урахуванням його індивідуальної траєкторії вивчення освітнього компонента. Вони стосуються організації, технології та організації роботи ресторанного закладу, який студент або проектує, або досліджує певний заклад.

**Наприклад:** 1. Дайте теоретичну характеристику ресторанного закладу за його типом, класом, формою підприємницької діяльності, цільовою аудиторією, основними конкурентами та перспективами роботи на ринку послуг. 2. Проведіть аналіз діяльності закладу за схемою: меню, матеріально-технічна база, геопросторові рішення та організація роботи кухні, організація роботи персоналу.

Бали	Критерії оцінювання відповіді
14-10	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none"><li>- містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання;</li><li>- демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень;</li><li>- вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;</li> <li>- здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.</li> </ul>
9-5	<p>Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання;</li> <li>- недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер;</li> <li>- окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту екзаменаційного питання;</li> </ul>
4-1	<p>Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання;</li> <li>- відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;</li> <li>- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;</li> </ul>
0	<p>Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.</p>

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з ресторанного господарства (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

## 9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Методичні вказівки до виконання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укл.: Т.С. Кукліна, . – Запоріжжя: НУЗП, 2020. – 26 с.

2. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.

5. [HoReCa](http://www.magazine.horeca.ru/archive/restaurant/). Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.magazine.horeca.ru/archive/restaurant/>



6. Сайт Держстату України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

7. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/>

8. Теоретические аспекты ресторанного дела. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://prof-info.com.ua/readywork.php?disId=1&subId=48&workId=64722>

9. Відеоматеріал викладача. Запис лекцій, лабораторних [Електронний ресурс]. Режим доступу до сайту [https://www.youtube.com/playlist?list=PLpQ\\_9\\_aQNhOT7NnA2xB08UcRJIr5QDkPE](https://www.youtube.com/playlist?list=PLpQ_9_aQNhOT7NnA2xB08UcRJIr5QDkPE)

## 10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.