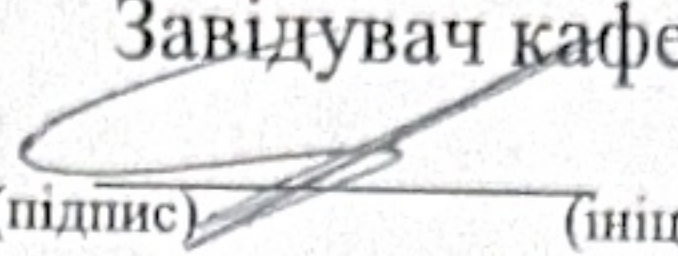


ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

(підпис) Т. В. Капліна
(ініціали, прізвище)

«29» серпня 2025р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(код) (назва спеціальності)

галузь знань Транспорт та послуги
(назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр
(магістр)

Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Полтава 2025

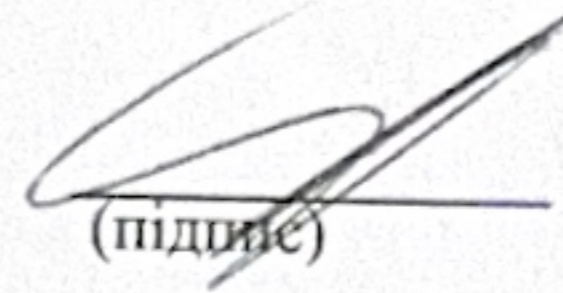
Укладачі:

Капліна Т.В., д.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Капліна А.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми Готельно-ресторанна справа к.т.н., доцент Рогова Н.В. спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ступеня магістр



(підпис)

Н.В. Рогова
(ініціали, прізвище)

«29» серпня 2025 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни
«Методологія і організація наукових досліджень»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: «Основи наукових досліджень» Постреквізити: «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист», «Світове готельне господарство».</i>	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс/1 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – 150.		
- лекції: 1 семестр – 12.		
- практичні заняття: 1 семестр – 28.		
- самостійна робота: 1 семестр – 110.		
- вид підсумкового контролю: 1 семестр – екзамен (денна – 6 год., заочна – 3 год.).		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи знань та практичних навичок з методології та організації наукових досліджень, що забезпечують здатність:

- ідентифікувати й формулювати актуальні наукові проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу;
- застосовувати сучасні методи збору, аналізу та інтерпретації інформації;
- розробляти, реалізовувати та презентувати результати власних наукових досліджень відповідно до принципів академічної доброчесності.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
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	РН 6. Відшукувати 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.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p>інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 9. Здатність обґрунтувати власне наукове дослідження, визначити наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення. Уміння кваліфіковано відобразити результати наукових досліджень у наукових статтях та тезах, опублікованих як у вітчизняних так міжнародних фахових виданнях.</p> <p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.</p>	<p>РН 07 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1 «Вступ до методології наукових досліджень».

Тема 2 «Наукова проблема, мета і завдання дослідження».

Тема 3. «Методи наукових досліджень у готельно-ресторанному бізнесі».

Тема 4. «Організація наукового дослідження».

Тема 5. «Аналіз та інтерпретація результатів».

Тема 6. «Презентація та апробація результатів наукових досліджень».

Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1 «ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»					
Лекція 1. Вступ до методології наукових досліджень 1. Сутність науки та наукових досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Методологія як система знань про наукове пізнання. 3. Основні етапи наукового дослідження.	2	Тема 1. Визначення теми та проблеми дослідження <i>Питання:</i> 1. Формулювання актуальної проблеми у готельно-ресторанному бізнесі. 2. Написання мети і завдань дослідження. 3. Обговорення прикладів тем дисертацій/статей.	4	<i>Завдання:</i> 1. Опрацювати 2–3 наукові статті з баз Scopus / Web of Science з тематики готельно-ресторанного бізнесу. Скласти коротку анотацію (0,5–1 стор.). 2. Підготувати есе (2–3 стор.) «Роль наукових досліджень у розвитку готельно-ресторанної індустрії України». 3. Скласти структурно-логічну схему наукового дослідження (етапи, завдання, методи).	15
Лекція 2. Наукова проблема, мета і завдання дослідження 1. Визначення наукової проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Постановка мети та завдань дослідження. 3. Формування гіпотези.	2	Тема 2. Формування гіпотези та дослідницьких питань <i>Питання:</i> 1. Розробка гіпотез. 2. Формулювання дослідницьких питань. 3. Приклади з реальних кейсів готельного бізнесу та кейтерингу.	4	<i>Завдання:</i> 1. Сформулювати проблему дослідження з обраної тематики магістерської роботи (опис – до 1 стор.). 2. Визначити мету і 3–5 завдань дослідження, побудувати їх у вигляді ієрархії. 3. Скласти приклади 2–3 дослідницьких гіпотез (альтернативна і нульова).	15

<p>Лекція 3. Методи наукових досліджень у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>1. Теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, моделювання).</p> <p>2. Емпіричні методи (спостереження, анкетування, інтерв'ю, експеримент).</p> <p>3. Кількісні та якісні методи дослідження у сервісній сфері.</p>	2	<p>Тема 3. Використання якісних методів дослідження</p> <p><i>Питання:</i></p> <p>1. Проведення інтерв'ю/фокус-груп.</p> <p>2. Аналіз контенту.</p> <p>3. Побудова категорій та кодів для аналізу.</p>	4	<p><i>Завдання:</i></p> <p>1. Провести аналіз наукових шкіл та підходів у сфері гостинності (порівняльна таблиця на 1 стор.).</p> <p>2. Охарактеризувати принципи наукового пізнання та пояснити їх застосування в туризмі/кейтерингу.</p> <p>3. Написати реферат (3–4 стор.) «Методологічні основи досліджень у сфері HoReCa».</p>	16
<p>Лекція 4. Організація наукового дослідження</p> <p>1. Планування і структура наукового дослідження.</p> <p>2. Вибір об'єкта та предмета дослідження.</p> <p>3. Організація збору даних та їх систематизація.</p>	2	<p>Тема 4. Використання кількісних методів дослідження</p> <p><i>Питання:</i></p> <p>1. Розробка анкети.</p> <p>2. Використання Google Forms / SurveyMonkey.</p> <p>3. Первинна статистична обробка даних (Excel/SPSS).</p>	4	<p><i>Завдання:</i></p> <p>1. Розробити міні-анкету (5–7 запитань) для дослідження задоволеності гостей готелю.</p> <p>2. Знайти 1 звіт Державної служби статистики України у сфері туризму та зробити його короткий аналіз (1–2 стор.).</p> <p>3. Підготувати огляд вторинних джерел (5–7 посилань) за темою своєї магістерської роботи.</p>	16
Модуль 2 «Організація , обробка, презентація результатів досліджень»					
<p>Лекція 5. Аналіз та інтерпретація результатів</p> <p>1. Методи обробки кількісних даних.</p> <p>2. Аналіз якісних даних у дослідженнях готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Інтерпретація результатів та формулювання висновків.</p>	2	<p>Тема 5. Організація збору даних</p> <p><i>Питання:</i></p> <p>1. Вибірка та її репрезентативність.</p> <p>2. Організація спостереження та експерименту у готелі чи ресторані.</p> <p>3. Збір вторинних даних (звітність, офіційна статистика).</p>	4	<p><i>Завдання:</i></p> <p>1. Скласти план організації експерименту (етапи, вибірка, інструменти).</p> <p>2. Навести приклади експериментів у готельно-ресторанному бізнесі (2 українські та 2 міжнародні кейси).</p> <p>3. Розробити схему збору даних для експериментальної перевірки гіпотези.</p>	16

<p>Лекція 6. Презентація та апробація результатів наукових досліджень</p> <p>1. Наукова стаття, тези, звіт: структура та вимоги. 2. Академічна добросесність і правила цитування. 3. Презентація результатів: усна, письмова, електронна форма.</p>	2	<p>Тема 6. Обробка та інтерпретація результатів</p> <p><i>Питання:</i></p> <p>1. Використання статистичних методів: середні, кореляція, регресія. 2. Використання програм NVivo для якісних даних. 3. Підготовка висновків.</p>	4	<p><i>Завдання:</i></p> <p>1. Обробити невеликий масив даних (10 – 15 записів) у Excel (побудова діаграм, розрахунок середнього, відхилення). 2. Підготувати приклад використання кореляційного аналізу (пояснити на гіпотетичних даних). 3. Написати коротку інструкцію (1 стор.) з використання SPSS/Excel для аналізу результатів.</p>	16
-		<p>Тема 7. Презентація результатів дослідження</p> <p>1. Структура наукової статті/тези. 2. Правила цитування та уникнення плагіату. 3. Усна презентація результатів (захист дослідницького проекту).</p>	4	<p><i>Завдання:</i></p> <p>1. Підготувати тези обсягом 1–2 сторінки за результатами власної теми дослідження. 2. Розробити структуру наукової статті (розділи, обсяг, ключові слова). 3. Створити презентацію у PowerPoint (7-10 слайдів) для захисту наукової роботи.</p>	16
	12		28		110

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1–4)	36
Відвідування занять (0,5 балів × 4)	2
Захист домашнього завдання (0,5 балів × 4)	2
Обговорення матеріалу практичних занять (1 бал × 4)	4
Виконання навчальних завдань (5 балів × 4)	20
Тестування (1 бал × 4)	8
Модуль 2 (теми 5–7)	24
Відвідування занять (0,5 балів × 3)	1,5
Захист домашнього завдання (0,5 балів × 3)	1,5
Обговорення матеріалу практичних занять (0,5 балів × 3)	1,5
Виконання навчальних завдань (4 балів × 3)	12
Тестування (0,5 балів × 3)	7,5
Поточне оцінювання (Модуль 1 + Модуль 2)	60
Екзамен	40

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	Відмінно
82 – 89	B	Дуже добре
74 – 81	C	Добре
64 – 73	D	Задовільно
60 – 63	E	Задовільно достатньо
35 – 59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0 – 34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 30 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Розділ 6. Інформаційні джерела Основні

1. Коваленко С. І. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 320 с.
2. Сахарова Г. І. Методологія та організація наукових досліджень : підручник. Харків : ХНУ, 2020. 284 с.
3. Писаренко В. В. Основи наукових досліджень : навч. посіб. Київ : Каравелла, 2020. 256 с.
4. Грінько О. М. Методика наукових досліджень : навч. посіб. Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2019. 198 с.
5. Назаренко І. Г. Статистичні методи в туризмі та готельному бізнесі : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2020. 312 с.
6. Бойко А. М. Основи академічного письма : навч. посіб. Київ : Київський університет, 2021. 210 с.
7. Creswell J. W. Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. 5th ed. Thousand Oaks : SAGE Publications, 2018. 342 p.
8. Saunders M., Lewis P., Thornhill A. Research Methods for Business Students. 8th ed. Harlow : Pearson Education, 2019. 540 p.
9. Veal A. J. Research Methods for Leisure and Tourism. 5th ed. Harlow : Pearson Education, 2018. 484 p.
10. Bryman A. Social Research Methods. 5th ed. Oxford : Oxford University Press, 2016. 747 p.
11. Hair J. F., Black W. C., Babin B. J., Anderson R. E. Multivariate Data Analysis. 8th ed. Andover : Cengage Learning, 2019. 816 p.
12. American Psychological Association. Publication Manual of the American Psychological Association. 7th ed. Washington, DC : APA, 2020. 427 p.
13. Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1994, № 7, ст. 36) (зі змінами і доповненнями від № 815-IX від 21.07.2020) [<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3689-12#Text>].
14. Закон України від 04.02.2020 р. № 485-IX «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо створення національного органу інтелектуальної власності» (законопроект № 2255).

Додаткові

1. Halyna HRYTCHUK, Svitlana FILIUK, Tetyana KAPLINA, Marianna ZHUMBEI and Oksana PANOVA. Service Quality Evaluation System as the Mechanism for Managing Tourist Enterprise Image/34th IBIMA Conference: 13-14 November 2019, Madrid, Spain. Web of Science Core Collection. <https://ibima.org/accepted-paper/service-quality-evaluation-system-as-the-mechanism-for-managing-tourist-enterprise-image/>.
2. Hrytchuk, H., Filluk, S., Kaplina, T., Zhumbel, M., Panova, O. International entrepreneurship for innovation management of the development of the hotel business/International journal Entrepreneurship, 2020. Scopus.
3. Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. Зміни жирової складової кексів із використанням нетрадиційної рослинної сировини під час її зберігання // Науковий вісник ПУЕТ, 2018, №1(85). - С.84 - 92 Фахове видання <http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts>.
4. Kaplina A.S., Kaplina T.V. System analysis diagnostics of the hotels. // Науковий вісник ПУЕТ серія «Економічні науки». Випуск №2, квітень 2018. С.95. 101. Фахове видання .

5. Kaplina T. Changes in qualitative indices of cakes depending on part of added pumpkin seeds / T. Kaplina, V. Stolyarchuk, S. Dudnyk. // National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies Lviv.. - 2018. - №85. - С. 114-118. Фахове видання. file:///C:/Users/TVD/Downloads/52-22-PB.pdf .
6. Фомкіна О.Г. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З МАТЕМАТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / О.Г. Фомкіна , О.П. Кошова, Т.В. Капліна Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С.Макаренка. - Випуск 1(17). 2021. С. 75-90. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11077> .
8. Капліна, Т., & Красномоєць, В. (2021). Інновації в системі розвитку підприємств готельного господарства. Підприємство та інновації, (16), 63-66. <https://doi.org/10.37320/2415-3583/16.10>.
9. Kaplina T. V. , V. M. Stolyarchuk, S. O. Dudnyk Kinetics of heating of cake products with pumpkin seeds and buckwheat flour / T. V. Kaplina., // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2021. № 1. С. 42-46 <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:L9Je87rhryQJ:www.puet.poltava.ua/index.php/technical/article/download/90/82&cd=1&hl=ru&ct=clnk&gl=ua>
10. Капліна Т.В., Капліна А.С., Куц Л.І. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку// Проблеми і перспективи розвитку підприємництва: Збірник наукових праць Харківського національного автомобільно-дорожнього університету. ? № 2 (27) 2021. Харків, 2021 С. 116-127. DOI: <<https://doi.org/10.30977/PPB.2226-8820.2021.27.>> Фахове наукове видання України категорії ``Б`` з економіки <http://ppb.khadi.kharkov.ua/issue/view/14706>.
11. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності / Т. В. Капліна, А. С. Капліна, Л. І. Куц, С. О. Дудник, // Електронний журнал «Ефективна економіка». 2022.- № 3. С. 282-289. <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=12695>.
12. Kaplina Tetyana, Kaplina Anna, TahiltsevaYanina. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region //Науковий Вісник ПУЕТ. Серія “Економічні науки”. Випуск1(105),2022 С.138-158. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/12290/1/Pedchenko_N_Franko_L_2022.pdf.
13. Капліна Т.В., В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Основи наукових досліджень і технічної творчості. Полтава, 2018. 240 с. Посібник з грифом Вченої ради ПУЕТ(протокол №7 від 21.09.2016 р.) <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7249>.
14. Капліна Т.В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник/ Полтава: ПУЕТ, 2018.357 с. Посібник з грифом Вченої ради ПУЕТ(протокол №4 від 27.04.2017 р.) < http://www.lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2053:2019-10-01-09-50-29&catid=17&Itemid=54>
15. Kaplina T., Kaplina A. Classification of innovations and futures of innovative priorities of the hotel industry //Scientific development and achievement: collective monograph.- London: Science, 2018, P. 370-382. Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7236>
16. Капліна Т. В., / Столярчук В. М., Дудник С. О. Управління якістю нових технологій борошняних кондитерських виробів // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-прак. семінару (м. Полтава, 6 квітня 2017 р.) Полтава : ПУЕТ, 2017. С. 36 - 39. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7295>.
17. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Дудник С. О. Функціонально-технологічна роль рецептурних складових технології кексів на хімічних розпушувачах і підвищення їх харчової цінності за рахунок нетрадиційної рослинної сировини Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи : Міжнародна наук.-прак. конф., (м. Харків, 21 вересня 2017 р.) Харків : ХДУХТ, 2017. С. 113-118. <http://www.dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6082/1/tezi-21.09.17%20%281%29.pdf>
18. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Дудник С. О. Вплив частки введення гарбузового насіння до складу кексового тіста на його дисперсність <<https://scholar.google.com.ua/scholar=bibs&cluster=2989775364107332181&btnI=1&hl=uk>> // «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : Міжнародна наук.- прак. конф., (м. Київ, 13 вересня 2017 р.) Київ : НУХТ, 2017. С. 173-177.
19. Капліна Т.В., Т. В. Капліна, С.О. Дудник. Гарбузове насіння та листя салату - підвищення харчової та біологічної цінності кексів // Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку : тези доповідей Всеукраїнської наук - прак. конф. (м. Мукачево, 21 березня 2018 р.) - Мукачево: РВВ МДУ, 2018.- С. 78-79. <http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/6078/1/%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%B8-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%972018.pdf>.
20. Капліна Т.В., Капліна Т.В., Столярчук В.М., Дудник С.О. Використання гарбузового насіння в технологіях харчових продуктів [текст] // Новини наукового прогресу та актуальні наукові дослідження сучасності : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (17 червня 2019 р., м. Краків, Польща). - Краків : ГО Європейська наукова платформа . 2019. - с. 63-66. <http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=471667>
21. Капліна А. С., Капліна Т. В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів - відповідь на виклики часу // Abstracts of III International Scientific and Practical Conference Rome, Italy 1-3 February 2021 - С. 463-648. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11440>
22. Герасименко Л. Д., Капліна Т. В. Впровадження інноваційних інсентив-програм для розвитку персоналу в готелі // Proceedings of VI International Scientific and Practical Conference Madrid, Spain 22-24 August 2021. С. 463-469 < <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11441>
23. Капліна Т. В., Куц Л. І. Корпоративна культура в індустрії гостинності як фактор підвищення конкурентоспроможності // Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної

науково-практичної конференції (м. Суми, 14 - 15 квітня 2021). - Суми: ФОП Цьома С. П., 2021.С.109-114<
<http://dspace.ksau.kherson.ua/bitstream/handle/123456789/6621/> >.

24. Рецензія на стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня, ступеня вищої освіти магістр, галузь знань 24 сфера обслуговування, спеціальності 241 готельно-ресторанна справа, 2021 р.

25. Рецензія-відгук на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241»Готельно-ресторанна справа», кваліфікація: магістр з готельно-ресторанної справи Харківського державного університету харчування та торгівлі, 2021 р.

26. Рецензія-відгук на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Харчові технології продуктів з розслинної сировини та молока для підприємства харчового бізнесу» спеціальності 181»Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, 2021 р.

27. Рецензія на навчальний посібник «Барна справа та організація роботи сомальє» авторів к.т.н. Пушки О.С., Матюшенко Р.В.,к.т.н. Цирульнікової В.В. та ін. кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ, 2021 р.

28. Рецензія-відгук на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241»Готельно-ресторанна справа», кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, 2021 р.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) та під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>.

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvityi-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч.. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf)

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>;

інфографіка (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidcontr.pdf.

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>.

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.