

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Зміни до робочої програми навчальної дисципліни

навчальна дисципліна «Організація роботи ресторанів»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

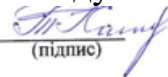
галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

на 2024-2025 н.р.

Зміни до робочої програми
обговорені і схвалені на
засіданні кафедри
« 29» серпня 2024 року
протокол №1

Завідувач кафедри


(підпис)

Т.В.Капліна

Полтава 2024

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, 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/2023/06/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

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційнісесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу недопустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

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

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих 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 та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.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 у Полтавському університеті економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

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

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

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

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

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

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

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://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/>

Інклюзивність навчання:*Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти:*<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizaciyu-inklyuzyvnoho-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoji-osvity.pdf>

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Ботштейн Б.Б., Гринченко О.О. Як відкрити ресторан: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. Х. : ХДУХТ, 2017. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6986/1/Yak_vidkryty_restoran_17.pdf
2. Robert Christie Mill. Restaurant Management: Customers, Operations, and Employees, 3rd Edition. Pearson Education: 2006. 464 p.
3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
4. Мостова Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Світ книг, 2021. 657 с.

Додаткові

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 4-тє. Київ: Центр учб. л-ри, 2019. 290 с.
2. Дишкантюк О.В., Марковська А.В. Ресторанна справа. Практикум. Олді+, 2022. 224 с.
3. 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, 2018. 312 с.
4. Слащева, А. В. С 47 Організація ресторанного господарства [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 68 с.
5. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
6. Рябенка, М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства Економіка та суспільство. № 24 (2021). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229>
7. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ: Кондор, 2019. 292 с.
8. Ніколайчук О. А., Горіна Г. О., Ткаленко М. О., & Федан К. С. (2024). Аналіз асортиментної політики закладу готельного господарства:

- теоретичний та практичний аспект. *Торгівля і ринок України*, (1(55)).
<https://doi.org/10.33274/2079-4762-2024-55-1-107-124>.
9. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
 10. Dan Rowe. These 3 Restaurant Franchises Thrived During the Pandemic. Here's What to Learn From Their Successes. URL :
<https://www.franchise500.com/article/402534>
 11. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
 12. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
Poster: <https://joinposter.com/ua> (дата звернення 20.06.2024).
 13. Poster as a tool for digitalization of the management system of hotel and restaurant business enterprises/ Valentyna Fostolovych at all. No. 1(34) (2024): Економіка. Управління. Інновації DOI:
[https://doi.org/10.35433/ISSN2410-3748-2024-1\(34\)-9/](https://doi.org/10.35433/ISSN2410-3748-2024-1(34)-9/) (дата звернення 20.06.2024).
 14. Як використовувати чек-листи. URL: <https://onpage.school/yak-vikoristovuvati-ta-stvoryuvati-chek-listi/> (дата звернення 20.06.2024).
 15. Лазірко Р. Я., Положишникова Л. О. Зміна підходів щодо приготування страв у 2022 році у готелях Болгарії. *Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу*: тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (м. Полтава, 20 квітня 2023). Полтава: ПУЕТ, 2023. С.56–59.