МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«КП З ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***24 «Сфера обслуговування»***

Код та найменування спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***

Освітньо-професійна програма ***Готельно-ресторанна справа***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***
«30» серпня 2023 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05-16

1. Загальна інформація

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Лебеденко Тетяна Євгеніївна,** професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук
Профайл **Контакти:**
tatyanalebedenko27@gmail.com
098-336-01-30

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Новічкова Тамара Петрівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
tamarakoled@gmail.com
050-654-49-58

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Кожевнікова Вікторія Олегівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
kozhevnikova-viktoriya@ukr.net
096-392-85-62

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Ряшко Галина Михайлівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
rina257@gmail.com
067-998-25-88

Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі
Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90, диф. залік

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	0	0	0
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «КП з Організації ресторанного господарства» нерозривно пов'язаний з сучасними напрямками розвитку індустрії ресторанного господарства. Він забезпечує загальний розвиток студента та спрямований на формування цілісних уявлень про зміст та структуру фахової підготовки по обраному напрямку та спеціальності на основі освітньо-кваліфікаційних вимог, що необхідні студенту для подальшого навчання та професійного розвитку.

Освітній компонент «КП з Організації ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «КП з Організації ресторанного господарства» в системі підготовки бакалавра з готельно-ресторанного господарства визначається сучасними вимогами до сфери послуг, які мають відповідати принципам гостинності. Це перевірка ступеня засвоєння студентом теоретичних і практичних питань навчального курсу, що визначає вміння узагальнювати і аналізувати економічні та соціальні явища.

Основним завданнями курсового проекту є:

- систематизація, поглиблення і закріплення теоретичних і практичних знань;
- вироблення вмінь і навичок застосовувати набуті знання при розв'язанні конкретних завдань;
- оволодіння методикою практичного розрахунку бенкетів та організації праці виробничих цехів.

Передбачається, що у процесі написання роботи студенти розвивають та вдосконалюють такі **практичні навички та вміння**:

- самостійно розрахувати різні типи бенкетів та організувати роботу цехів (заготівельних, доготівельних та спеціалізованих);
- пошук та підбір інформації для розрахунку бенкету або виробничого цеху;
- самостійна робота з літературними джерелами;
- вміння узагальнювати, логічно висловлювати власні думки, робити аргументовані висновки;
- вміння графічно виразити план бенкету або структуру виробничого цеху;
- вміння захищати підготовлений курсовий проект (обґрунтовувати актуальність вибраної теми, доповідати про отримані результати, висновки, пропозиції, чітко відповідати на поставлені запитання, відстоювати свою точку зору та ін.).

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «КП з Організації ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб

споживачів та забезпечувати його ефективність
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
СК 09. 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
СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 02. 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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства
ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вибір і затвердження теми курсового проекту. Вибір тематики курсового проекту здійснюється студентом самостійно з переліку запропонованих тем курсових проектів з дисципліни «Організація ресторанного господарства», що затверджений кафедрою або студент може запропонувати власну тему щодо інших актуальних проблем діяльності ресторанних підприємств, обґрунтувавши при цьому доцільність її дослідження.	9	9
2	Розробка завдання на курсовий проект, складання календарного плану виконання. Студент визначає мету і завдання свого дослідження та разом із науковим керівником складає календарний план його виконання	9	9
3	Складання попереднього плану. Добір студентом літературних джерел і фактичного матеріалу. Студент повинен докладно вивчити відповідні теми, що містяться у підручниках і	9	9

	навчальних посібниках, відповідають спрямованості роботи, ознайомитись з додатковою літературою за обраною темою: монографіями, статтями в журналах. Необхідно здійснювати цілеспрямований пошук за темою дослідження, вести робочі записи		
4	Опрацювання наукових джерел. Складання списку використаних джерел для курсового проекту.	9	9
5	Написання першого розділу та вступу з використанням навчальних та навчально-методичних джерел, подання його на ознайомлення науковому керівникові	9	9
6	Написання другого розділу курсового проекту, використовуючи джерела інформації по заданому закладу ресторанного господарства, подання його на ознайомлення науковому керівнику	9	9
7	Написання третього розділу курсового проекту та висновки, обґрунтувавши переваги та недоліки закладу ресторанного господарства, подання його на ознайомлення науковому керівнику	9	9
8	Виконання графічного матеріалу (2 листи креслень) на основі попередньо проведених розрахунків	9	9
9	Консультація з керівником, усунення недоліків, написання остаточного варіанта тексту, оформлення курсового проекту	9	9
10	Подання роботи на кафедру для рецензування. Доопрацювання роботи після рецензії. Підготовка тексту доповіді, наочних матеріалів для захисту курсового проекту	9	9
Всього за ОК:		**90**	**90**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – ***диф. залік***

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Виконання індивідуального плану написання курсового проекту і виконання графічних листів	70	70
Захист курсового проекту *	30	30
Всього	**100**	**100**

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Виконання індивідуального плану виконання курсового проекту

60-70	Здобувач у повному обсязі, самостійно опрацював всі розділи курсового проекту: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність закладу ресторанного господарства, який описував у курсовому проекті; показав глибокі теоретичні знання дисципліни, з якої виконана курсовий проект; оволодів первинними навичками науково-дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, творчо осмислювати, формулювати висновки; дає пропозиції і рекомендації з предмету дослідження; виконав роботу грамотно, не допускаючи орфографічних, пунктуаційних та стилістичних помилок; оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін	**відмінно**
35-59	Здобувач показав досить високі теоретичні знання дисципліни, з якої виконаний курсовий проект; оволодів первинними навичками досліджень: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, однак не може в достатній мірі проаналізувати літературу і джерела з досліджуваної теми; дав пропозиції і рекомендації з предмету дослідження, однак відчуває труднощі щодо їх обґрунтування; виконавроботу грамотно, але допускаючи при цьому поодинокі орфографічні, пунктуаційні та стилістичні помилки; оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін	**добре**
20-34	Здобувач показав достатні теоретичні знання дисципліни, з якої виконується дана робота: в основному оволодів первинними навичками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, однак допускає в роботі порушення принципів логічного і послідовного викладу матеріалу, мають місце окремі фактичні помилки і неточності; не може сформулювати пропозиції і рекомендації з теми дослідження, або обґрунтувати їх; допускає помилки в оформленні роботи та її науково-довідкового апарату; допускає численні граматичні та стилістичні помилки	**задовільно**
0-19	Здобувач не виконав індивідуальне завдання, проявив повне незнання досліджуваної проблеми, не зумів задовільно відповісти на поставлені питання, що свідчить про несамостійне виконання курсового проекту.	**незадовільно**

Критерії оцінювання захисту курсового проекту

Кількість балів	**Критерії оцінювання**
До 30	Здобувач під час захисту курсового проекту виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підприємства; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.
До 20	Здобувач під час проходження захисту курсового проекту виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підприємства, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови

До 10	Здобувач під час проходження захисту курсового проекту виявляє: недосить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підприємства; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.
0	Здобувач під час проходження захисту курсового проекту виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях курсового проекту; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі підготовки курсового проекту, а також самостійної роботи за ОК «КП з Організації ресторанного господарства»:

– наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;

– інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, сайтів закладів ресторанного господарства;

– самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання підготовки та написання курсового проекту, реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. – Х.: Світ книг, 2022. – 657 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736610

2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник / О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книг. – 2021. – 411 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737007

3. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — 2-ге вид., випр. і допов. — Одеса : Чорномор'я, 2018. — 300 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 295-296. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1958477

4. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737071

5. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1685135

6. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с. — Бібліогр.: с. 472-482. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956

7. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 280 с. : табл., рис. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1835186

8. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 129 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738237

9. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Шунько Г. С., Асауленко Н. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 136 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738360

10. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П.,Лебеденко Т. Є., Солоницька І. В., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 121 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738470

11. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Асауленко Н. В., Ткачук О. В., Коротич О. М.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 117 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737925

12. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Шунько Г. С Асауленко Н. В., Ткачук О. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 82 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737896

13. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г.В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Новічков В. К., Коротич О. М.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 59 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738037

14. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Організація ресторанного господарства» для здобувачів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Шунько Г.С., Соколова В. І., Ткачук О.В., Коротич О. М., Жовтяк К.О. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 25 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738012

15. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Організація ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для бакалаврів напряму підгот. 241 "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навчання / Т. П. Новічкова, Г. М. Ряшко, Т. Э. Лебеденко, В. О. Кожевнікова ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 76 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738094

16. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Організація ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для здобувачів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. і заоч. форм навчання / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, Г. С. Шунько та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 25 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738012

Додаткові:

1. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, Г.С. Шунько // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2020. – №61. – с. 61-67.

2. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства / Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков // Економіка харчової промисловості: наук. журн. – 2021. – Т. 13, № 1. – . 69-74.

3. Індустрія гостинності: стан на півдні Одеського регіону та інновації розвитку / Т.Є. Лебеденко, Г.С. Шунько, В.О. Кожевнікова // Технологічний аудит і резерви виробництва. – 2021. – №5(61) – с. 58-65.

4. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кирієнко. – К.: Наш формат, 2019. – 344 с.

5. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.

6. Оцінка життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, В.І. Сокололова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2021. – №62. – с. 32-37.

7. Проектування послуг дегустаційних залів як стратегічний вектор розвитку сервісу в індустрії гостинності / Ряшко Г., Асауленко Н., Новічкова Т., Новічков В. // Food Industry Economics. – 2021. – № 13(3).

8. Сервісні послуги – кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах кризи / Новічкова Т.П., Лебеденко Т. Є., Асауленко Н.В.//Видавнича група «Наукові перспективи» № 3 (9) 2021. – с.307-318.

9. Удосконалення сервісу на підприємствах індустрії гостинності шляхом проектування дегустаційних залів / Ряшко Г. М., Асауленко Н. В., Новічкова Т. П. – Food Industry Economics. – 2021. – № 13(1).

10. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.

11. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p.

12. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.

13. Your Restaurant: Exceptional Customer Service / A. Brunetti. – BookPatch LLC, 2021.

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців.

Викладач	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Тамара НОВІЧКОВА
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Вікторія КОЖЕВНІКОВА
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Галина РЯШКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «18» серпня 2023 р. №1

Завідувач кафедри	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» професор кафедри ГРБ	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО