

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація ресторанного господарства

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ____ від 25.05. 2021
р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Організація ресторанного господарства
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	3/5 – 6
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 60 год. Лабораторні заняття – 90 год. Самостійна робота – 210 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807

2. Опис дисципліни	
<p>Мета курсу: Формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.</p> <p>Цілі курсу: отримання студентами теоретичних знань, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, необхідних фахівцям ресторанного бізнесу; набуття умінь самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою та статистичними матеріалами, робити узагальнення та висновки.</p>	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Знати етапи еволюції ресторанного господарства в Україні, чинники соціального, економічного й іншого характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Студент повинен вміти аналізувати стан та перспективи розвитку ресторанного господарства. Знати особливості функціонування різних типів ЗРГ. Розуміти фактори впливу на становлення та розвиток їх діяльності; загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Організація постачання закладів ресторанного господарства	Розуміти систему матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Знати норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми, фактори впливу на формування та нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально-технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді,	Питання, тести, самостійна практична робота

		наборах, столовій білизні, форменному і одягу та взутті, інвентарі, матеріалах, мийних засобах тощо. Знати порядок обліку, приймання і списання засобів матеріально-технічного призначення, заходи зниження витрат у їх експлуатації.	
3.	Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	Знати призначення і основні функції складського господарства, умови і організацію роботи складського господарства в закладах ресторанного господарства, види і структуру складських приміщень, класифікацію приміщень складської групи, об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень, їх технічне оснащення. Вміти здійснювати нормування запасів сировини і напівфабрикатів.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	Вміти здійснювати дослідження та надавати оцінку стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства, враховувати фактор часу та ступінь його важливості для організації раціонального виробничого процесу. Вміти аналізувати виробничо-сервісну структуру закладів ресторанного господарства і знаходити альтернативні рішення у її трансформації та раціоналізації. Знати особливості оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Вміти здійснити обґрунтування виробничої програми закладу ресторанного господарства, дотримуватись порядку її складання. Знати особливості розробки денної виробничої програми для закладу певного типу, орієнтуватися у вихідних даних для складання виробничої програми у заготівельних закладах ресторанного господарства, закладах із завершеним циклом виробництва, доготівельних закладах тощо. Вміти розробляти наряд-замовлення, планове меню, план-меню. Оволодіти методами визначення потреби закладу в сировині, товарах, напівфабрикатах. Застосувати принципи еногастрономічного поєднання меню і винної карти ресторану.	Питання, тести, самостійна практична робота

		Знати особливості типів, видів та характеристику закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого та децентралізованого виготовлення напівфабрикатів та готової кулінарної продукції з різних видів сировини. Розуміти загальні принципи організації роботи та робочих місць заготівельних та доготівельних цехів, особливості структури основного виробництва при централізованому та децентралізованому виробництві напівфабрикатів та готової до споживання кулінарної продукції, алгоритм розрахунку виробничої програми та чисельності професійно-кваліфікаційного складу виробничого персоналу.	
5.	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Розуміти обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції і організації її споживання. Знати загальні вимоги до обслуговування споживачів у підприємствах різного формату, техніку обслуговування. Вміти структурувати процес обслуговування в закладах ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати номенклатуру послуг, що надають закладами ресторанного господарства різних типів; відрізнити стилі дизайну закладів ресторанного господарства. Використовувати різні види та способи розміщення меблів у торговельних залах, підбирати світло, квіти та інші утилітарні та декоративні предмети сервірування: Вміти структурувати процеси підготовки предметів матеріально-технічного призначення та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати техніку сервірування столу з дотриманням основних правил та вимог. Оволодіти навиками попереднього сервірування столу в закладах ресторанного господарства різних форматів. Оволодіти технікою подачі страв до столу з дотриманням основних правил	Питання, тести, самостійна практична робота

		та вимог. Знати особливості та техніку досервірування столу, у зв'язку з подачею страв по меню та заміною столового посуду та наборів.	
8.	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	Розрізняти співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування, розробляти оптимальну систему обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування споживачів. Вміти аналізувати вхідні потоки та моделювати процеси організації обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи та навчання.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	Знати класифікаційні ознаки бенкетів та прийомів, структуру та черговість підготовчої роботи до організації бенкетного обслуговування, принципову різницю між організацією підготовки та обслуговування бенкетів за столом з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами, спеціалізованих бенкетів. Знати варіанти розташування бенкетних столів у залах, варіанти сервірування столів. Розумітися на стравах та напоях, які рекомендується подавати на бенкетах групи фуршет, правила їх подавання, організації обслуговування гостей під час бенкету. Оволодіти технікою та технологією підготовчої роботи та обслуговування бенкетів та прийомів. Знати професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу, розподіл обов'язків між учасниками обслуговування. Розуміти етапи здійснення робіт з підготовки та надання послуг учасникам конференцій, презентацій, нарад з урахуванням відповідних санітарно-гігієнічних вимог. Розрізняти особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування.	Питання, тести, самостійна практична робота

		Знати особливості надання послуг з харчування, обслуговування тощо пасажиром на транспорті та на шляху їх слідування, учасникам культурних, громадських та спортивних заходів, мешканцям готелів, споживачам у місцях масового відпочинку, на ринках, в торговельних, торговельно-розважальних комплексах, парках атракціонів та розваг, садово-парковій зоні міста, видовищних закладах.	
10.	Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	Вміти здійснювати планування заходів з удосконалення наукової організації праці, проводити розрахунок їх економічної ефективності. Розуміти сутність, мету і завдання наукової організації праці в ресторанному господарстві, основні напрями її розвитку в сучасних економічних умовах.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу (5 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Поточне тестування та самостійна робота	45
Самостійна практична робота	25
Проміжний тестовий контроль	10
Залік	20
Максимальна кількість балів	100

4. Система оцінювання курсу (6 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторне заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу(5 семестр)																	
Види навчальної роботи															Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума	
Поточний контроль									Практичні завдання					Тестовий контроль			
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 45									Max= 25					Max= 10		20	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу(6 семестр)																							
Види навчальної роботи															Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума							
Поточний контроль										Практичні завдання							Тестовий контроль						
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	Лаб 13	Лаб 14	ПР 1			ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40										Max= 30						Max= 10		20	100				

6. Ресурсне забезпечення
Рекомендована література
Методичне забезпечення
<ol style="list-style-type: none"> 1. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П. Організація ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи дисципліни. Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. – 65 с. 2. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина I. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с. 3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с. 4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с. 5. Клапчук В.М., Богославець, І.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : навч. метод. посіб. Івано-Франківськ. 2017. 42 с. 6. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
Базова
<ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2007. 280 с. 2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2009. 342 с.

3. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 18–24.
4. Голубьонкова О. О., Лозовська Г. М. Сучасні тренди маркетингу ресторанних послуг. Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. Вип. 23. С. 175 – 179.
5. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків. ХНУМГ. 2014. 279 с.
6. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ. 2004. 365 с.
7. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Характеристика регіональних аспектів розвитку ресторанного господарства як складової туристичної індустрії. Карпатський край. 2016. № 8. С. 150–158.
8. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у м. Івано-Франківську. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції (Київ, 22-23 березня 2017). Київ. С. 11–13.
9. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018. Вип. 14. С. 597 – 600.
10. Клапчук В.М., Богославець, І.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : навч. метод. посіб. Івано-Франківськ. 2017. 42 с.
11. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: профессиональное образование: учеб. пособие. Москва. 2005. 352 с.
12. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: опорний конспект лекцій. Київ. 2002. 235 с.
13. Лояк Л.М. Барна справа / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант. 2017. С. 12–17.
14. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
15. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант, 2017. С. 258–271.
16. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
17. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
18. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
19. Лояк Л.М. Розвиток ресторанного господарства в контексті забезпечення конкурентоспроможності туристичного регіону. Збірник матеріалів міжвузівської викладацької науково-практичної конференції « Перспективи розвитку індустрії туризму в Україні», 5 грудня 2013 р. Львів : ЛІЕТ, 2013. С. 143 – 147.
20. Лояк Л.М. Роль інноваційних технологій у розвитку ресторанного господарства Прикарпаття. Рекреаційний потенціал Прикарпаття : історія, сучасний стан, перспективи.: праці Всеукраїнської науково- практичної конференції «Курортна і

- готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодення» (Івано-Франківськ, 5–6 грудня 2017). Івано-Франківськ. С. 130 – 134.
21. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ. ЦУЛ. 2013. 304 с.
 22. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ. 2010. 388 с.
 23. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. навч. посібник. Київ. 2003. 348 с.
 24. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 430 с.
 25. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток , структурна переорієнтація: монографія. Київ. 2007. 465 с.
 26. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. II частина. Київ. 2011. 182 с.
 27. П'ятницька Г. Т, П'ятницька Н. О Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. Економіка розвитку. 2013. №1(65). С. 122-126.
 28. П'ятницька Г., Т. П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібн. Київ. Кондор. 2014. 240 с.
 29. П'ятницька Г., Григоренко О. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ. 2005. №1. С. 5-11.
 30. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ. 2012. 557 с.
 31. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. Київ. 2006. 200 с.
 32. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: навч. посібник. Київ. 2008. 256 с.
 33. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2009. 398 с.
 34. Ткачова С.С., Ткаченко О.П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. Харків. 2009. 205 с.
 35. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервіса: учеб. пособие. Москва. 2008. 248 с.
 36. Шамара І.М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. Вісник ХНУ ім. В.Н.Каразіна. Харків. ХНУ. 2013. № 1042. С. 151 – 153.
 37. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник. Київ. 2010. 240 с.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>
2. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua>
3. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-франківська станом на 01.01.2017 р. URL: www.mvk.if.ua./zaklharch/38083.
4. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>
5. Инновации и успех в мире ресторанов URL: <http://www.psfk.com/2014/08/innovation-success-restaurants-translates-business-experiences.html>

6. Інновації в ресторанному бізнесі. URL: http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm
7. Кризис со вкусом: ресторанный рынок – итоги, прогнозы, тренды. URL: <https://delo.ua/business/krizis-so-vkusomrestorannyj-rynok-itogi-prognozy-trendy-312948/>.
8. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/>
9. CoffeeFlour URL: <http://www.coffeeflour.com/>.
10. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи
Викладач	доц. Лояк Лілія Миколаївна
Контактна інформація викладача	lila.loyak@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач



Лояк Л.М.