

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента


**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

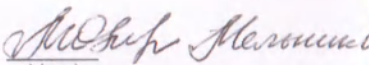
основний

Реалізується в межах освітньої програми «Готельна і ресторанна справа»
галузь знань 24 – Сфера послуг
за спеціальністю 241 - Готельно-ресторанна справа

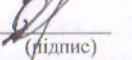
на першому рівні вищої освіти

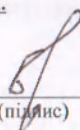
Суми – 2023

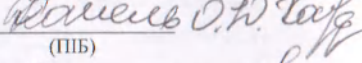
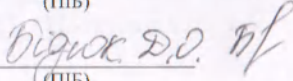
Розробник:  Степанова Т.М., к.т.н., доцент
(підпис)

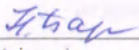
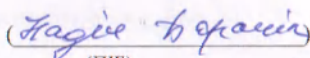
| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування | протокол № 25 від «26» травня 2023 р. |
| | Завідувач кафедри <u></u> (підпис) |

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Степанова Т.М.
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: 
(ПІБ)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.07. 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

| Навчальний рік, в якому вносяться зміни | Номер додатку до робочої програми з описом змін | Зміни розглянуто і схвалено | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| | | Дата та номер протоколу засідання кафедри | Завідувач кафедри | Гарант освітньої програми |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

| | | | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------|------|-------------|------|-------------------|------|
| 1. | Назва ОК | Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві | | | | | | | |
| 2. | Факультет/кафедра | Харчових технологій/технології харчування | | | | | | | |
| 3. | Статус ОК | Основний | | | | | | | |
| 4. | Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК) | Освітньо-професійна програма Готельна і ресторанна справа Галузь знань 24 «Сфера послуг» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» | | | | | | | |
| 5. | ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК) | - | | | | | | | |
| 6. | Рівень НРК | 6 рівень | | | | | | | |
| 7. | Семестр та тривалість вивчення | 3 семестр, 1-15 тиждень 1 семестр, 1-15 тиждень е.т. | | | | | | | |
| 8. | Кількість кредитів ЄКТС | 5 | | | | | | | |
| 9. | Загальний обсяг годин та їх розподіл | Контактна робота(заняття) | | | | | | Самостійна робота | |
| | | Лекційні * | | Практичні /семінарські | | Лабораторні | | | |
| | | Ден | Заоч | Ден | Заоч | Ден | Заоч | Ден | Заоч |
| | | 30/30 | - | - | - | 30/44 | - | 90/76 | - |
| 10. | Мова навчання | Українська | | | | | | | |
| 11. | Викладач/Координатор освітнього компонента | Степанова Т.М. | | | | | | | |
| 12. | Контактна інформація | ППП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 314 корпусу механізації E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00 | | | | | | | |
| 13. | Загальний опис освітнього компонента | Освітній компонент включає в себе розділи щодо безпеки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, критеріїв їх гігієнічної оцінки, що орієнтовані на сучасні системи забезпечення їх безпеки. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є розробка та впровадження системи менеджменту якості і безпеки продукції НАССР та ISO в системі управління якістю та безпекою продукції і послуг готельного і ресторанного господарства. Акцентовано увагу на основних нормативах управління якістю з метою раціонального управління виробничими процесами в сучасних об'єктах готельного і ресторанного господарства. | | | | | | | |
| 13. | Мета освітнього компонента | одержання знань та здобуття практичних навичок щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю, принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості, умінь й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення та управління якістю продукції і послуг готельно-ресторанного господарства. | | | | | | | |

| | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14. | Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП | 1. Освітній компонент базується на знання нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю, принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості. 2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК Ресторанна справа, Готельна справа, Технологія продукції ресторанного господарства |
| 15. | Політика академічної доброчесності | Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: Академічний плагіат – оцінка 0, повторне виконання завдання. Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамоінійно виконаної роботи; Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю |
| 16 | Посилання на курс у системі Moodle | https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5056 |

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

| Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...» | Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹ | | | Як оцінюється РНД |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | ПРН 1 | ПРН 7 | ПРН 12 | |
| ДРН 1. Знати основи безпечності продукції та послуг готельного і ресторанного господарства при реалізації їх готельними і ресторанными підприємствами | + | + | | Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен |
| ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств готельного і ресторанного господарства з метою раціонального управління ними | | + | + | Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен |
| ДРН 3. Знати нормативи систем | | | + | Тести множинного вибору та на |

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---|------------------------------------------------------------------------|
| менеджменту якості HACCP та ISO для впровадження в окремих підприємствах готельного і ресторанного господарства | | | | відповідність; усне опитування; вирішення ситуаційних задач екзамен |
| ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань | | | + | презентація з доповіддю, екзамен |

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

| Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми | Розподіл в межах загального бюджету часу | | | Рекомендована література ² |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----|--------------------|---------------------------------------|
| | Аудитор на робота | | Само-стійна робота | |
| | Лк | Лб | робота | |
| | Ден/ заоч | Ден | Ден/за оч | |
| Лк. Тема 1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпеки продукції та послуг готельного і ресторанного господарства. Основні показники безпеки продукції та послуг готельного і ресторанного господарства. Документи, що регламентують якість і безпеку продукції та послуг готельного і ресторанного господарства в країнах ЄС. Нормативна база України. Лб. Вивчення нормативно-правової бази якості і безпеки продукції та послуг готельного і ресторанного господарства. СРС. Нормативно-правова бази якості і безпеки продукції та послуг готельного і ресторанного господарства країн ЄС. | 4/4 | 4/4 | 8/10 | 1, 2, 3, 4, 6, 9 |
| Лк. Тема 2. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг готельного і ресторанного господарства. Основні поняття. Нормативна база щодо стандартизації і сертифікації продукції та послуг готельного і ресторанного господарства. Види послуг. Вимоги до основних характеристик послуг і умов обслуговування в закладах готельного і ресторанного господарства. Сертифікація засобів розміщення. Класифікація об'єктів готельного і ресторанного господарства. Сертифікація готельних послуг. Принципи якості у сфері готельних послуг. Лб. Вивчення особливостей стандартизації і сертифікації продукції та послуг готельного і ресторанного господарства. СРС. Правила сертифікації послуг готелів: визначення, загальні положення, вимоги до нормативних документів, порядок проведення, схеми сертифікації, інспекційний | 6/6 | 8/4 | 8/10 | 1, 2, 3, 4, 6, 9 |

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|--------------------|
| контроль, призупинення або анулювання дії сертифіката відповідності. | | | | |
| Лк Тема 3. Управління якістю як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Ключові аспекти системи управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Процеси проектування й розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства в системі управління якістю. Процеси системи управління якістю на стадії планування та розробки виробничих процесів і процесів надання послуг у готельно-ресторанному господарстві. Процеси системи управління якістю на стадії матеріально-технічного забезпечення та закупівлі в готельно-ресторанному господарстві. Процеси системи управління якістю на стадії виробництва продукції та надання послуг готельно-ресторанного господарства. Лб. Вивчення особливостей управління якістю як механізму діяльності закладу готельно-ресторанного господарства СРС. Аналіз якості продукції й послуг і процеси системи управління якістю на стадіях пакування, реалізації й експлуатації продукції | 6/2 | 8/4 | 8/10 | 1, 2, 3, 4, 6, 9 |
| Лк Тема 4. Чинники якості продукції ресторанного господарства. Вміст і склад білків як чинник якості. Вміст і склад вуглеводів як чинник якості. Вміст і склад ліпідів як чинник якості. Вміст і склад вітамінів, мінеральних речовин, як чинник якості. Лб. Вивчення чинників якості харчової продукції СРС. Вода в харчових продуктах, як чинник якості. | 4/2 | 4/4 | 8/10 | 2, 8,10 |
| Лк Тема 5. Забруднення харчових продуктів та можливості запобігання йому. Забруднення харчових продуктів важкими та рідкісними металами. Поверхнєве та структурне забруднення харчових продуктів радіонуклідами. Забруднення нітратами та нітридами та можливості зменшення їх кількості в харчових продуктах. Лб. Вивчення забруднення харчових продуктів та можливостей запобігання йому СРС. Грибкові метаболіти та запобігання їх розвитку в харчових продуктах. | 2/2 | 4/4 | 8/10 | 1, 2,4,10 |
| Лк Тема 6. Якість ресторанної продукції. Вплив складових якості продукції на кінцевий результат виробництва. Якість та властивість продукції. Оцінка якості продукції. Лб. Вивчення якості ресторанної продукції. СРС. Шляхи вдосконалення якості ресторанної продукції | 2/2 | 4/4 | 8/10 | 2,4,10,11 |
| Лк Тема 7. Методи і показники оцінки якості продукції. Показники якості та параметри продукції. Методи оцінки якості продукції. Номенклатура основних груп показників якості продукції за властивостями, які вони характеризують. | 2/2 | 4/- | 8/10 | 2,4,5, 7, 9, 10,11 |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|------------|
| Лб. Вивчення методів і показників оцінки якості продукції СРС. Показники призначення, надійності, технологічності, транспортability, безпеки, стандартизації й уніфікації, естетичні, ергономічні, патентно-правові, екологічні, використання сировини, матеріалів, палива, енергії й трудових ресурсів. | | | | |
| Лк Тема 8. Організація контролю якості. Економічна залежність працівника і якості. Контроль якості продукції на підприємствах. Лб. Вивчення особливостей організації контролю якості СРС. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями. | 2/2 | 4/2 | 8/8 | 2, 7,10 |
| Лк Тема 9. Система контролю якості НАССР. Законодавча база. Основні поняття. Принципи НАССР. Переваги системи НАССР. Лб. Вивчення системи контролю якості НАССР СРС. Історія системи контролю якості НАССР | 2/2 | 4/4 | 12/12 | 1,5,6,7,10 |
| Всього | 30/30 | 44/30 | 76/90 | |

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

| ДРН | Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>) | Кількість годин | Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно) | Кількість годин |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ДРН 1. Знати основи безпеки продукції та послуг готельного і ресторанного господарства при реалізації їх готельними і ресторанными підприємствами | Пояснювально-репродуктивні методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирішення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання. | 20 | робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет, ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо | 20 |
| ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок виробничих процесів підприємств готельного і ресторанного господарства з метою раціонального управління ними | Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання. | 20 | самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань. | 20 |
| ДРН 3. Знати нормативи систем менеджменту якості НАССР та ISO для впровадження в окремих підприємствах готельного і ресторанного господарства | Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання. | 14 | Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та задача лабораторних робіт та розрахунково-графічної | 14 |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань | Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання. | 10 | роботи Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт | 10 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| 1. | Усне опитування | 10 балів/10% | До 15 тижня |
| 2. | Вирішення ситуаційних завдань | 10 балів/10% | До 14-15 тижня |
| 3. | Презентація з доповіддю | 15 балів/15% | До 15 тижня |
| 4. | Протоколи лабораторних робіт | 20 балів/20% | До 15 тижня |
| 5. | Тести множинного вибору та на відповідність | 15 балів/15% | До 10 тижня |
| 6. | Іспит (два завдання: 1. тести множинного вибору та на відповідність; 2. теоретичне запитання) | 30 балів/30% | Екзаменаційний тиждень |

5.2.2 Критерії оцінювання

| Компонент | Незадовільно | Задовільно | Добре | Відмінно |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Усне опитування | <3 балів | 3-5 | 6-8 балів | 9-10 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Вирішення ситуаційних завдань | <3 балів | 3-5 | 6-8 балів | 9-10 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Презентація з доповіддю | <3 балів | 3-5 | 6-9 балів | 10-15 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна | Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано |

| | | | | |
|----------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | вимогам | власне вирішення |
| Протоколи практичних робіт | <5 балів | 5-10 | 11-15 | 16-20 |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик | Завдання виконане вірно | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення |
| Тести множинного вибору | <2 балів | 2-9 | 10-13 | 14-15 |
| | Менше 3 правильних відповідей | 3-7 правильних відповідей | 8-9 правильних відповідей | Всі правильні відповіді |
| Іспит | <15 балів | 15-20 | 21-26 | 27-30 |
| | Питання білету не розкриті | Розкрито два завдання | Розкрито три завдання | Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання |

Формативне оцінювання:

| № | Елементи формативного оцінювання | Дата |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. | Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача | 15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми |
| 2. | Усний зворотній зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять | наступне заняття після вивчення нової теми |
| 3. | Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю | 10-15 тиждень |
| 4. | Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами | перед кожною роботою в лабораторії хімії |
| 5. | Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача | в кінці кожного вивченого розділу |
| 6. | Розв'язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням | 30-45 хв при вивченні кожної нової теми |

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. ДСТУ EN ISO 9001:2018. Системи управління якістю. — К.: Держстандарт України, 2018.
2. ДСТУ ISO 10018:2021 Управління якістю. Наставниці щодо залучення персоналу, 2021
3. ISO 22000:2018 Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с
5. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
6. Cichy, R. F., & Cha, J. (2019). Food Safety and Quality Management.
7. Nederland, K. H., & De Wit, B. (2018). Code of Hygiene for Hotel and Catering

6.2 Додаткові джерела

8. Arduser L., & Brown, D. R. (2018). HACCP and sanitation in restaurants and food service operations. Atlantic Publishing Company.
9. Кондратюк Н. В., Степанова Т. М., Кожемяка О. В., Супруненко К. С. (2021). Система технічного регулювання та оцінка відповідності України та КНР. Порівняльний аналіз законодавства щодо якості та безпеки продукції. Науковий вісник Полтавського

університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 96(1), 82-88.
<https://doi.org/10.37734/2518-7171-2020-1-10>

10. Степанова, Т.М., Геліх, А.О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (3), 44-48. <https://doi.org/10.36477/tourismhospsce-3-7>

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.