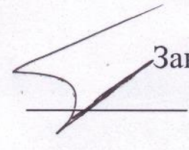


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

 ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувачка кафедри ГРКС
Н.В. Рогова, к.т.н., доц.
«29» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни **«Основи культури гостинності та споживання їжі»**

Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	J «Транспорт і послуги»
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

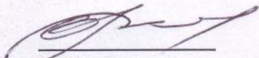
Робоча програма навчальної дисципліни «Основи культури гостинності та споживання їжі» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
Протокол від «29»серпня 2025 р. № 1

Полтава 2025

Укладач: Куц Л.І., ст. викладачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

ГАРАНТ освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
ступеня бакалавр


підпис

О.В. Володько, к.т.н., доц.
ініціали, прізвище

«29 » серпня 2025 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи культури гостинності та споживання їжі»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Постреквізити:</i> Ресторани в готельній індустрії; Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі; Персональний розвиток та лідерство; Якість обслуговування в готелях та ресторанах; Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс/1 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/2 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 150 – загальна кількість: 1 семестр – 150.		
- лекції: 18		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32		
- самостійна робота: 100		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: 150 – загальна кількість: 1 семестр – 150		
- лекції: 1 семестр – 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр – 4		
- самостійна робота: 1 семестр – 138		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

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

Мета навчальної дисципліни: формування у студентів комплексу знань, умінь і навичок, необхідних для успішної професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: набуття спеціальних компетентностей з основ культури гостинності та споживання їжі, формування у студентів уявлення про місце і значення культури гостинності і споживання їжі у світовому культурно-історичному процесі, про загальні аспекти сфери гостинності та етикету харчування, сучасні тенденції готельно-ресторанної справи та фактори, які впливали на цей процес, формування та розвиток корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу, роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>	<p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства

Тема 2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії

Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності

Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 5. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності на сучасному ринку праці

Тема 6. Культура споживання їжі

Тема 7. Етикет гостинності в ресторанах

Тема 8. Столовий етикет – основа культури споживання їжі

Тема 9. Обслуговування офіційних заходів за правилами міжнародного етикету

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Основи культури гостинності та споживання їжі» для денної форми навчання

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Гостинність як фундаментальна характеристика культурно-історичного розвитку людства					
Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства 1.1 Сутність гостинності 1.2. Ознаки гостинності 1.3. Форми і види гостинності	2	Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства (Практичне заняття 1-2) 1.1. Сутність гостинності 1.2. Ознаки гостинності 1.3. Форми і види гостинності 1.4. Гостинність як складова культури сім'ї. 1.5. Роль родинної гостинності у збереженні традицій і звичаїв. 1.6. Основні підходи до розкриття сутності феномену гостинності.	4	Скласти глосарій основних визначень та термінів Підготувати реферат на тему «Роль родинної гостинності у збереженні традицій і звичаїв».	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</p> <p>2.1. Характеристика базових понять індустрії гостинності</p> <p>2.2. Основні концепції гостинності</p> <p>2.3. Сучасні моделі індустрії гостинності</p> <p>2.4.Бездоганний сервіс – основа формування гостинності</p> <p>2.5. Основні принципи високоякісного обслуговування.</p>	2	<p>Тема 2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</p> <p>(Практичне заняття 3-4).</p> <p>2.1. Поняття індустрії гостинності</p> <p>2.2. Основні концепції гостинності</p> <p>2.3. Сучасні моделі індустрії гостинності</p> <p>2.4. Еволюція послуг індустрії гостинності в Україні</p> <p>2.5. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу</p> <p>2.6. Бездоганний сервіс – основа формування гостинності</p> <p>2.7 Основні принципи високоякісного обслуговування</p>	4	<p>Підготувати доповіді на тему: «Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу»;</p> <p>«Еволюція послуг індустрії гостинності в Україні».</p>	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності 3.1. Професійне спілкування – сутність і поняття. 3.2. Характеристика сторін спілкування 3.3. Засоби спілкування</p>	2	<p>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності (Практичне заняття 5-6.) 3.1. Спілкування – сутність і поняття. Види та типи спілкування. 3.2. Характеристика сторін спілкування. 3.3. Вербальне та невербальне спілкування. 3.4. Типи співрозмовників. 3.5. Використання погляду в діловому спілкуванні. 3.6. Використання невербальних сигналів у бізнесі. 3.7. Сигнали тіла в традиціях різних народів. 3.8. Створення сприятливого психологічного клімату в процесі спілкування. 3.9. Ділова ситуаційна гра</p>	4	<p>Підготувати доповіді на теми: «Використання невербальних сигналів у бізнесі», «Сигнали тіла в традиціях різних народів».</p>	12

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>4.1. Корпоративна етика та культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.2. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.3. Роль персоналу у формуванні іміджу готелю та ресторану</p> <p>4.4. Конфлікти та управління ними</p>	2	<p>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу (Практичне заняття 7-8)</p> <p>4.1. Понятійний апарат корпоративної етики та культури</p> <p>4.2. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.3. Соціальна функція обслуговуючого персоналу</p> <p>4.4. Професійна етика та компетенції сучасного фахівця HoReCa.</p> <p>4.5. Конфлікти та управління ними</p> <p>4.6. Ділова ситуаційна гра.</p>	4	<p>Підготувати реферат на тему «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»</p>	12

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 5. Кар’єрне зростання в індустрії гостинності на сучасному ринку праці</p> <p>5.1. Професійні особливості в індустрії гостинності, фахові компетенції</p> <p>5.2. Адаптація – основний аспект кар’єрного зростання</p> <p>5.3. Тренінги та навчання співробітників: їх різновиди і правила проведення.</p> <p>5.4. Організаторські якості та вимоги до керівника. Норми поведінки керівника.</p>	2	<p>Тема 5. Кар’єрне зростання в індустрії гостинності на сучасному ринку праці (Практичне заняття 9)</p> <p>5.1. Вимоги до вдосконалення професійного рівня персоналу.</p> <p>5.2. Адаптація – основний аспект кар’єрного зростання.</p> <p>5.3. Тренінги та навчання співробітників: їх різновиди і правила проведення.</p> <p>5.4. Тенденції кар’єрного зростання в індустрії гостинності.</p> <p>5.5. Командна робота у сфері обслуговування.</p> <p>5.6. Норми поведінки керівника. Організаторські якості та вимоги до керівника.</p>	2	<p>Підготувати реферат на тему «Soft skills у гостинності: як розвинути навички, що допоможуть піднятися кар’єрними сходами»</p>	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі					
Тема 6. Культура споживання їжі 6.1. Історичні особливості культури харчування 6.2. Етикет споживання їжі 6.3. Гостинність та етикет сімейного застілля 6.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова	2	Тема 6. Культура споживання їжі (Практичне заняття 10) 6.1. Історичні особливості культури харчування. 6.2. Етикет споживання їжі. 6.3. Гостинність та етикет сімейного застілля. 6.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова 6.5. Формування культури харчування. 6.6 . Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки 6.7. Ділова ситуаційна гра	2	Підготувати доповідь на тему: «Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки».	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 7. Етикет гостинності в ресторанах</p> <p>7.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.2. Фактори, що визначають процес обслуговування</p> <p>7.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.4. Правила ресторанного сервісу</p> <p>7.5. Сервіс у сфері HoReCa в умовах кризи</p>	2	<p>Тема 7. Етикет гостинності в ресторанах (Практичне заняття 11-12)</p> <p>7.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.2. Фактори, що визначають процес обслуговування</p> <p>7.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.4. Основні професії контактної зони ресторанної індустрії.</p> <p>7.5. Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки</p> <p>7.6. Правила ресторанного сервісу</p> <p>7.7. Сервіс у сфері HoReCa в умовах кризи</p> <p>7.8. Ділова ситуаційна гра</p>	4	<p>Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки»;</p> <p>«Вирішення проблем, які можуть виникнути під час зустрічі в ресторані»</p>	12

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 8. Столовий етикет – основа культури споживання їжі</p> <p>8.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>8.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>8.3. Мова столових приборів</p> <p>8.4. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p>	2	<p>Тема 8. Столовий етикет – основа культури споживання їжі (Практичне заняття 13-14).</p> <p>8.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>8.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>8.3. Послідовність сервування святкового столу</p> <p>8.4. Мова столових приборів</p> <p>8.5. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p> <p>8.6. Декорування святкового столу</p> <p>8.7. Ділова ситуаційна гра</p>	4	Підготувати презентацію на тему: «Декорування святкового столу»	12

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 9. Обслуговування офіційних заходів за правилами міжнародного етикету</p> <p>9.1. Основні правила етикету за кордоном</p> <p>9.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій</p> <p>9.3. Дипломатичні прийоми</p> <p>9.4. Норми дипломатичного етикету</p>	2	<p>Тема 9. Обслуговування офіційних заходів за правилами міжнародного етикету (Практичне заняття 15-16).</p> <p>9.1. Основні правила етикету за кордоном</p> <p>9.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій.</p> <p>9.3. Діловий протокол.</p> <p>9.4. Дипломатичні прийоми. Норми дипломатичного етикету.</p> <p>9.5. Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу</p> <p>9.6. Особливості організації та проведення бенкетів «бокал шампанського», «келих вина», «коктейль», «а ля фуршет», «сніданок», «обід», «вечеря», «жур-фікс».</p>	4	<p>Підготувати презентацію на тему: «Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу»</p>	12

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Разом	18		32		100

Таблиця 4.2 - Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Основи культури гостинності та споживання їжі» для заочної форми навчання

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Гостинність як фундаментальна характеристика культурно-історичного розвитку людства					

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства</p> <p>1.1 Сутність гостинності 1.2. Ознаки гостинності 1.3. Форми і види гостинності</p>	2	<p>Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства (Практичне заняття 1-2)</p> <p>1.1. Сутність гостинності 1.2. Ознаки гостинності 1.3. Форми і види гостинності 1.4. Гостинність як складова культури сім'ї. 1.5. Роль родинної гостинності у збереженні традицій і звичаїв. 1.6. Основні підходи до розкриття сутності феномену гостинності.</p>	1	<p>Скласти глосарій основних визначень та термінів Підготувати реферат на тему «Роль родинної гостинності у збереженні традицій і звичаїв».</p>	15

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</p> <p>2.4. Характеристика базових понять індустрії гостинності</p> <p>2.5. Основні концепції гостинності</p> <p>2.6. Сучасні моделі індустрії гостинності</p> <p>2.4.Бездоганний сервіс – основа формування гостинності</p> <p>2.5. Основні принципи високоякісного обслуговування.</p>	2	<p>Тема 2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</p> <p>(Практичне заняття 3-4).</p> <p>2.7. Поняття індустрії гостинності</p> <p>2.8. Основні концепції гостинності</p> <p>2.9. Сучасні моделі індустрії гостинності</p> <p>2.10. Еволюція послуг індустрії гостинності в Україні</p> <p>2.11. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу</p> <p>2.12. Бездоганний сервіс – основа формування гостинності</p> <p>2.8 Основні принципи високоякісного обслуговування</p>	1	<p>Підготувати доповіді на тему: «Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу»;</p> <p>«Еволюція послуг індустрії гостинності в Україні».</p>	15

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності</p> <p>3.1. Професійне спілкування – сутність і поняття.</p> <p>3.4. Характеристика сторін спілкування</p> <p>3.5. Засоби спілкування</p>		<p>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності (Практичне заняття 5-6.)</p> <p>3.5. Спілкування – сутність і поняття. Види та типи спілкування.</p> <p>3.6. Характеристика сторін спілкування.</p> <p>3.7. Вербальне та невербальне спілкування.</p> <p>3.8. Типи співрозмовників.</p> <p>3.5. Використання погляду в діловому спілкуванні.</p> <p>3.6. Використання невербальних сигналів у бізнесі.</p> <p>3.7. Сигнали тіла в традиціях різних народів.</p> <p>3.8. Створення сприятливого психологічного клімату в процесі спілкування.</p> <p>3.9. Ділова ситуаційна гра</p>		<p>Підготувати доповіді на теми: «Використання невербальних сигналів у бізнесі», «Сигнали тіла в традиціях різних народів».</p>	15

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>4.1. Корпоративна етика та культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.2. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.3. Роль персоналу у формуванні іміджу готелю та ресторану</p> <p>4.4. Конфлікти та управління ними</p>		<p>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу (Практичне заняття 7-8)</p> <p>4.1. Понятійний апарат корпоративної етики та культури</p> <p>4.2. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4.3. Соціальна функція обслуговуючого персоналу</p> <p>4.4. Професійна етика та компетенції сучасного фахівця HoReCa.</p> <p>4.7. Конфлікти та управління ними</p> <p>4.8. Ділова ситуаційна гра.</p>		<p>Підготувати реферат на тему «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»</p>	16

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 5. Кар’єрне зростання в індустрії гостинності на сучасному ринку праці</p> <p>5.1. Професійні особливості в індустрії гостинності, фахові компетенції</p> <p>5.5. Адаптація – основний аспект кар’єрного зростання</p> <p>5.6. Тренінги та навчання співробітників: їх різновиди і правила проведення.</p> <p>5.7. Організаторські якості та вимоги до керівника. Норми поведінки керівника.</p>		<p>Тема 5. Кар’єрне зростання в індустрії гостинності на сучасному ринку праці (Практичне заняття 9)</p> <p>5.1. Вимоги до вдосконалення професійного рівня персоналу.</p> <p>5.2. Адаптація – основний аспект кар’єрного зростання.</p> <p>5.3. Тренінги та навчання співробітників: їх різновиди і правила проведення.</p> <p>5.4. Тенденції кар’єрного зростання в індустрії гостинності.</p> <p>5.5. Командна робота у сфері обслуговування.</p> <p>5.6. Норми поведінки керівника. Організаторські якості та вимоги до керівника.</p>		<p>Підготувати реферат на тему «Soft skills у гостинності: як розвинути навички, що допоможуть піднятися кар’єрними сходами»</p>	15

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі					
Тема 6. Культура споживання їжі 6.1. Історичні особливості культури харчування 6.2. Етикет споживання їжі 6.3. Гостинність та етикет сімейного застілля 6.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова		Тема 6. Культура споживання їжі (Практичне заняття 10) 6.1. Історичні особливості культури харчування. 6.2. Етикет споживання їжі. 6.3. Гостинність та етикет сімейного застілля. 6.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова 6.5. Формування культури харчування. 6.7 . Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки 6.8. Ділова ситуаційна гра		Підготувати доповідь на тему: «Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки».	15

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 7. Етикет гостинності в ресторанах</p> <p>7.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.2. Фактори, що визначають процес обслуговування</p> <p>7.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.4. Правила ресторанного сервісу</p> <p>7.5. Сервіс у сфері HoReCa в умовах кризи</p>	2	<p>Тема 7. Етикет гостинності в ресторанах</p> <p>(Практичне заняття 11-12)</p> <p>7.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.2. Фактори, що визначають процес обслуговування</p> <p>7.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.4. Основні професії контактної зони ресторанної індустрії.</p> <p>7.5. Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки</p> <p>7.6. Правила ресторанного сервісу</p> <p>7.7. Сервіс у сфері HoReCa в умовах кризи</p> <p>7.8. Ділова ситуаційна гра</p>	1	<p>Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки»;</p> <p>«Вирішення проблем, які можуть виникнути під час зустрічі в ресторані»</p>	15

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 8. Столовий етикет – основа культури споживання їжі</p> <p>8.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>8.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>8.3. Мова столових приборів</p> <p>8.4. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p>	2	<p>Тема 8. Столовий етикет – основа культури споживання їжі (Практичне заняття 13-14).</p> <p>8.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>8.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>8.3. Послідовність сервування святкового столу</p> <p>8.4. Мова столових приборів</p> <p>8.5. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p> <p>8.8. Декорування святкового столу</p> <p>8.9. Ділова ситуаційна гра</p>	1	Підготувати презентацію на тему: «Декорування святкового столу»	16

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 9. Обслуговування офіційних заходів за правилами міжнародного етикету</p> <p>9.1. Основні правила етикету за кордоном</p> <p>9.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій</p> <p>9.3. Дипломатичні прийоми</p> <p>9.4. Норми дипломатичного етикету</p>		<p>Тема 9. Обслуговування офіційних заходів за правилами міжнародного етикету (Практичне заняття 15-16).</p> <p>9.1. Основні правила етикету за кордоном</p> <p>9.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій.</p> <p>9.3. Діловий протокол.</p> <p>9.4. Дипломатичні прийоми. Норми дипломатичного етикету.</p> <p>9.7. Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу</p> <p>9.8. Особливості організації та проведення бенкетів «бокал шампанського», «келих вина», «коктейль», «а ля фуршет», «сніданок», «обід», «вечеря», «жур-фікс».</p>		<p>Підготувати презентацію на тему: «Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу»</p>	16

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Разом	8		4		138

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи культури гостинності та споживання їжі»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи						Кількість балів
	Відвідування	Захист виконаного домашнього завдання	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	Виконання навчальних завдань	Доповіді з рефератами, есе та їх обговорення	Тестування	
Модуль 1							
ТЕМА 1	0,1	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,1
ТЕМА 2	0,1	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,1
ТЕМА 3	0,1	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,1
ТЕМА 4	0,1	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,1
ТЕМА 5	0,1	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	5,1
Поточний модульний контроль							3,5
Модуль 2							
ТЕМА 6	0,1	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	5,1
ТЕМА 7	0,1	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,1
ТЕМА 8	0,1	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,1
ТЕМА 9	0,2	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	6,2
Поточний модульний контроль							3,5
Поточний контроль	1	16	9	9	9	9	60
Підсумковий контроль	Екзамен						40
							100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи культури гостинності та споживання їжі»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Державні стандарти:

1. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006–10–01. К. : Держстандарт України, 2006. 28 с. URL: https://dnaop.com/html/59525/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4527_2006
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К. : Держстандарт України, 2004. 17 с. URL: https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К. : Держстандарт України, 2003. 13 с. URL: https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Чинний від 2004–07–01. К. : Держстандарт України, 2004. 18 с. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 1999–26–03 [Електронний ресурс]. URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

Базова:

6. Александрова С.А. *Комунікаційні технології в готельно-ресторанному сервісі: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 - Готельно-ресторанна справа*. [Навчальні матеріали] – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова. – 2022. – 86 с.
7. Бізнес-етика в індустрії гостинності: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад.: Я. Е. Андрющенко, Т. Я. Іваненко. – Миколаїв: МНАУ, 2021. – 140 с.
8. Гузар У.Є. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 74 с.

9. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. Київ : Видавництво Ліра К, 2021. 564 с.
10. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
11. Куш Л.І., Руденко К.С. Диверсифікація діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Інновації та науковий потенціал світу*: збірник наукових праць з матеріалами IV Міжнародної наукової конференції, м. Запоріжжя, 24 травня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: ТОВ УКРЛОГОС Груп, 2024 . С.19-20.
12. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб./ М.П. Мальська.– Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
13. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Вступ до гостинності” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська. Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2018. 47 с.
14. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. К.: Світ книг, 2018. 288 с.
15. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
16. Сандюк Л. Основи культурології: навч. посібник / Л. Сандюк, Н. Щубелки .К. Центр навчальної літератури, 2019. 400 с.
17. Соціально-психологічні чинники управління персоналом в контексті розвитку туристичних підприємств / А. Шуканова, Л. Вішнікіна, О. Володько, С. Дудник // Галицький економічний вісник. Т. :ТНТУ, 2022. – Том 76. № 3. С.42–47. (Економіка). <https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/39221>
18. Volodko O. Development of tourism and hotel-restaurant industry in conditions of martial law in Ukraine / Volodko O., Kushch L., Dudnyk S., Kampov N. //Науково-практичний журнал: Інвестиції: практика та досвід. Київ: ТКД «Центр», 2023.

Допоміжна:

19. Володько О.В. Готельно-ресторанний бізнес у военний час: поточний стан та глобальні тенденції / Володько О.В., Рогова Н.В., Куш Л.І., Дудник С.О.// Міжнародний науковий журнал: Грааль науки. Вінниця: ГО «Європейська наукова платформа», 2023. №26. С.42-45.

20. Володько О. В., Захарова В. О. Використання філософії кайдзен для удосконалення корпоративної культури підприємства готельного господарства. *Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті* : тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково- дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2024. С.557-558. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14114>

21. Володько О.В., Рижикова Д.В., Сучасні засоби маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі: тези доповідей наукової конференції здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа «Розвиток готельного і ресторанного бізнесу: виклики часу» (м. Полтава, 18 квітня 2024 року). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 123-125. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14121>

22. Володько О. В., Шажко Т.Р., Особливості формування культури та якості обслуговування на підприємствах готельного бізнесу в сучасних умовах господарювання: тези доповідей XLVI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2022 рік (м. Полтава, 25 квітня 2023 р.). Полтава: ПУЕТ, 2023.С. 632-634. URL: <https://surl.li/hxcgxx>

23. Капліна Т.В. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку / Т.В. Капліна, А.С. Капліна, Л.І. Куш // Проблеми і перспективи розвитку підприємництва: Збірник наукових праць Харківського НАДУ. № 2 (27) 2021. Харків, 2021. С. 116-127

24. Капліна Т. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності / Т. Капліна, А. Капліна, Л. Куш, С. Дудник

// Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Економічні науки» №3, 2022. С. 282-288.

25. Volodko O. V., Baranovskaya E. Yu., Dudush V. O. Hotel industry of Ukraine under martial law . Innovative development of science, technology and education: *Proceedings of the 8th International scientific and practical conference*. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024.P. 605-609. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14116>

26. Marusei T., Kushch L., Goblik-Markovych N. Optimization of hotel and restaurant services through business analytics: Challenges and opportunities (Марусей Т.В., Кушч Л.І., Гоблик-Маркович Н.М. Оптимізація готельних та ресторанних послуг через бізнес-аналітику: виклики та можливості) // *Інвестиції: практика та досвід*, Категорія «Б». – К.: ТОВ «ДКС Центр» – № 6 березень 2024. – С. 131-136

Інтернет-ресурси:

27. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/ua>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. 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».

3. Дистанційний курс «Основи культури гостинності та споживання їжі», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Розділ 8. 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-екзаменаційної сесії 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 не допустимо 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

Положення про запобігання випадкам академічного плагиату <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, 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>

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/>

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-proorganizacziyu-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoji-osvity.pdf>

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

Зміни до робочої програми

навчальної дисципліни «**Основи культури гостинності та споживання їжі**»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт і послуги»

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

на 20__ – 20__ навчальний рік

Зміни до робочої програми обговорені та схвалені на засіданні кафедри

«__» _____ 20__ р.

протокол №__

Завідувач кафедри

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

Полтава 20__