

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри ГРКС



Т.В. Капліна, д.т.н., проф.

«30» серпня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

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

Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	Молодший 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 «30»серпня 2023 р. № 2

Полтава 2023

Укладачі: Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професорка;  
Куш Л.І., ст. викладачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи».

**ПОГОДЖЕНО:**

ГАРАНТ освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності Готельно-ресторанна справа  
ступеня Молодший бакалавр

  
підпис

Л.О. Положишнікова, к.т.н., доц.  
ініціал, прізвище

«30 » серпня 2023 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> 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	4 кредити/2 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 1 семестр – 120.		
- лекції: 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32		
- самостійна робота: 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 1 семестр – 120		
- лекції: 1 семестр – 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр – 6		
- самостійна робота: 1 семестр – 106		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

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

**Мета навчальної дисципліни:** 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
<b>ЗК 06.</b> Цінування та повага мультикультурності.	<b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльно-
<b>ЗК 09.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p><b>ЗК 11.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість роботи в індустрії гостинності, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність демонструвати усвідомлену поведінку на основі традиційних загальнолюдських цінностей гостинності</p>	<p>сті суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН 07.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН 12.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

- Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства
- Тема 2. Індустрія гостинності - основна складова туристичного бізнесу
- Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності
- Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу
- Тема 5. Культура споживання їжі
- Тема 6. Етикет гостинності в ресторанах
- Тема 7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі
- Тема 8. Міжнародний етикет обслуговування

#### 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
<b>Модуль 1. Гостинність як фундаментальна характеристика культурно-історичного розвитку людства</b>					
<b>Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства</b> 1.1 Сутність гостинності 1.2. Ознаки гостинності 1.3. Форми і види гостинності	2	<b>Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства</b> <b>(Практичне заняття 1-2)</b> 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».	9

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. <b>Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</b></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. Еволюція індустрії гостинності</p> <p>2.5.Бездоганний сервіс – основа формування гостинності</p> <p>2.6. Основні принципи високоякісного обслуговування.</p>	2	<p>Тема 2. <b>Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</b></p> <p><b>(Практичне заняття 3-4).</b></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 індустрії гостинності</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	Підготувати есе на тему «Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу».	9

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><b>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності</b>            3.1. Професійне спілкування – сутність і поняття.            3.2. Характеристика сторін спілкування            3.3. Засоби спілкування</p>	2	<p><b>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності (Практичне заняття 5-6.)</b>            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>	9

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><b>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу</b></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><b>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу (Практичне заняття 7-8.)</b></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. Ситуаційні виробничі завдання.</p> <p>4.5. Роль персоналу у формуванні іміджу готелю та ресторану.</p> <p>4.6. Конфлікти та управління ними</p> <p>4.7. Норми поведінки керівника. Організаторські якості та вимоги до керівника</p> <p>4.8. Ділова ситуаційна гра.</p>	4	<p>Підготувати реферат на тему «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»</p>	9



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
<b>Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі</b>					
<b>Тема 5. Культура споживання їжі</b> 5.1. Історичні особливості культури харчування 5.2. Етикет споживання їжі 5.3. Гостинність та етикет сімейного застілля 5.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова	2	<b>Тема 5. Культура споживання їжі (Практичне заняття 9-10)</b> 5.1. Історичні особливості культури харчування. 5.2. Етикет споживання їжі. 5.3. Гостинність та етикет сімейного застілля. 5.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова 5.5. Формування культури харчування. 5.6. Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки 5.7. Ділова ситуаційна гра	4	Підготувати доповідь на тему: «Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки».	9

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><b>Тема 6. Етикет гостинності в ресторанах</b>          6.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства          6.2. Фактори, що визначають процес обслуговування          6.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства          6.4. Правила ресторанного сервісу          6.5. Сервіс в умовах пандемії Covid-19</p>	2	<p><b>Тема 6. Етикет гостинності в ресторанах (Практичне заняття 11-12)</b>          6.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства          6.2. Фактори, що визначають процес обслуговування          6.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства          6.4. Основні професії контактної зони ресторанної індустрії.          6.5. Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки          6.6. Правила ресторанного сервісу          6.7. Сервіс в умовах пандемії Covid-19          6.8. Ділова ситуаційна гра</p>	4	<p>Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки».</p>	9

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><b>Тема 7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі</b></p> <p>7.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>7.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>7.3. Мова столових приборів</p> <p>7.4. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p>	2	<p><b>Тема 7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі (Практичне заняття 13-14).</b></p> <p>7.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>7.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>7.3. Послідовність сервування святкового столу</p> <p>7.4. Мова столових приборів</p> <p>7.5. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.6. Декорування святкового столу</p> <p>7.7. Ділова ситуаційна гра</p>	4	Підготувати презентацію на тему: «Декорування святкового столу»	9

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><b>Тема 8. Міжнародний етикет обслуговування</b>  8.1. Основні правила етикету за кордоном  8.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій  8.3. Дипломатичні прийоми  8.4. Норми дипломатичного етикету</p>	2	<p><b>Тема 8. Міжнародний етикет обслуговування (Практичне заняття 15-16).</b>  8.1. Основні правила етикету за кордоном  8.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій.  8.3. Діловий протокол.  8.4. Дипломатичні прийоми. Норми дипломатичного етикету.  8.5. Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу  8.6. Особливості організації та проведення бенкетів «бокал шампанського», «келих вина», «коктейль», «а ля фуршет», «сніданок», «обід», «вечеря», «жур-фікс».</p>	4	Підготувати презентацію на тему: «Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу»	9
<b>Разом</b>	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>72</b>

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
<b>Модуль 1. Гостинність як фундаментальна характеристика культурно-історичного розвитку людства</b>					
<b>Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства</b> 1.1 Сутність гостинності 1.2. Ознаки гостинності 1.3. Форми і види гостинності	2	<b>Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства</b> <b>(Практичне заняття 1-2)</b> 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.	1	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. <b>Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</b></p> <p>2.5. Характеристика базових понять індустрії гостинності</p> <p>2.6. Основні концепції гостинності</p> <p>2.7. Сучасні моделі індустрії гостинності</p> <p>2.8. Еволюція індустрії гостинності</p> <p>2.5.Бездоганний сервіс – основа формування гостинності</p> <p>2.7. Основні принципи високоякісного обслуговування.</p>	2	<p>Тема 2. <b>Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії</b></p> <p><b>(Практичне заняття 3-4).</b></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 індустрії гостинності</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>	2	Підготувати есе на тему «Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу».	13

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><b>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності</b>  3.1. Професійне спілкування – сутність і поняття.  3.4. Характеристика сторін спілкування  3.5. Засоби спілкування</p>		<p><b>Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності (Практичне заняття 5-6.)</b>  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>	1	Підготувати доповіді на теми: «Використання невербальних сигналів у бізнесі», «Сигнали тіла в традиціях різних народів».	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><b>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу</b></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><b>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу (Практичне заняття 7-8.)</b></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. Ситуаційні виробничі завдання.</p> <p>4.5. Роль персоналу у формуванні іміджу готелю та ресторану.</p> <p>4.6. Конфлікти та управління ними</p> <p>4.7. Норми поведінки керівника. Організаторські якості та вимоги до керівника</p> <p>4.8. Ділова ситуаційна гра.</p>	4	Підготувати реферат на тему «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»	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
<b>Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі</b>					
<b>Тема 5. Культура споживання їжі</b> 5.1. Історичні особливості культури харчування 5.2. Етикет споживання їжі 5.3. Гостинність та етикет сімейного застілля 5.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова		<b>Тема 5. Культура споживання їжі (Практичне заняття 9-10)</b> 5.1. Історичні особливості культури харчування. 5.2. Етикет споживання їжі. 5.3. Гостинність та етикет сімейного застілля. 5.4. Бесіди за столом, тости та їх вимова 5.5. Формування культури харчування. 5.6. Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки 5.7. Ділова ситуаційна гра		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><b>Тема 6. Етикет гостинності в ресторанах</b>          6.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства          6.2. Фактори, що визначають процес обслуговування          6.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства          6.4. Правила ресторанного сервісу          6.5. Сервіс в умовах пандемії Covid-19</p>	2	<p><b>Тема 6. Етикет гостинності в ресторанах (Практичне заняття 11-12)</b>          6.1. Алгоритм обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства          6.2. Фактори, що визначають процес обслуговування          6.3. Етикет обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства          6.4. Основні професії контактної зони ресторанної індустрії.          6.5. Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки          6.6. Правила ресторанного сервісу          6.7. Сервіс в умовах пандемії Covid-19          6.8. Ділова ситуаційна гра</p>	1	<p>Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки».</p>	13

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><b>Тема 7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі</b></p> <p>7.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>7.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>7.3. Мова столових приборів</p> <p>7.4. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p>		<p><b>Тема 7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі (Практичне заняття 13-14).</b></p> <p>7.1. Вимоги до сервування столу</p> <p>7.2. Елементи сервування столу до сніданку, обіду, вечері</p> <p>7.3. Послідовність сервування святкового столу</p> <p>7.4. Мова столових приборів</p> <p>7.5. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства</p> <p>7.6. Декорування святкового столу</p> <p>7.7. Ділова ситуаційна гра</p>	1	Підготувати презентацію на тему: «Декорування святкового столу»	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><b>Тема 8. Міжнародний етикет обслуговування</b>  8.1. Основні правила етикету за кордоном  8.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій  8.3. Дипломатичні прийоми  8.4. Норми дипломатичного етикету</p>	2	<p><b>Тема 8. Міжнародний етикет обслуговування (Практичне заняття 15-16).</b>  8.1. Основні правила етикету за кордоном  8.2. Основні етапи прийому іноземних делегацій.  8.3. Діловий протокол.  8.4. Дипломатичні прийоми. Норми дипломатичного етикету.  8.5 . Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу  8.6. Особливості організації та проведення бенкетів «бокал шампанського», «келих вина», «коктейль», «а ля фуршет», «сніданок», «обід», «вечеря», «жур-фікс».</p>		Підготувати презентацію на тему: «Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу»	15
<b>Разом</b>	<b>8</b>		<b>6</b>		<b>106</b>



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

### Основні

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.
2. 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.
3. 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.
4. Капліна Т.В., Капліна А.С., Куц Л.І. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку// Проблеми і перспективи розвитку підприємництва: Збірник наукових праць Харківського національного автомобільно-дорожнього університету. – № 2 (27) – 2021. – Харків, 2021- С. 116-127
5. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб./ М.П. Мальська. – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
6. 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.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. – К.: Світ книг, 2018. – 288 с.
9. Сандюк Л. Основи культурології: навч. посібник / Л. Сандюк, Н. Щубелки . – К. Центр навчальної літератури, 2019. – 400 с.

## Додаткові

1. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К. : Держстандарт України, 2006. – 28 с.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – Чинний від 1999–26–03 [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
3. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. – К.: Наук. думка, 1982. – 182 с.
4. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос.(для студентів вищ. Навч. закл.) / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
5. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник/ М. Г. Бойко. І. А. Гопкало. – К. : КНТЕУ, 2006. – 448 с.
6. Магалецька І.А. Сервіс у ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа» ден. та заочн. форм навч. – К.: НУХТ, 2015. – 83 с.
7. Методичні вказівки для самостійної роботи з курсу «Основи гостинності» / укладач Балацька Н. Ю. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017.
8. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / А. Ю. Парфіненко, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
9. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. – Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. – 280 с.

## 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 – відсутнє.
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/>).

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«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 241 код **Готельно-ресторанна справа**  
назва спеціальності

галузь знань 24 код **«Сфера обслуговування»**  
назва галузі знань

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\_\_**