

# 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.



«29» серпня 2024 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

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

Освітня програма	вибіркова дисципліна загально-університетського вибору
Спеціальність	—
Галузь знань	—
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 2024 р. № 1

Полтава 2024

**Укладачі:** Куш Л.І., ст. викладачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи».

**ПОГОДЖЕНО:**

Завідувачка кафедри ГРКС

Т.В. Капліна, д.т.н., проф.



«29» серпня 2024 р.

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

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

Мова викладання	українська
Статус дисципліни вибіркова загально-університетського вибору	
Курс/семестр вивчення	3 курс/6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/2 модулі
Денна форма навчання:	
Кількість годин: 150 – загальна кількість: 6 семестр – 150.	
- лекції: 20	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 40	
- самостійна робота: 90	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК	
Заочна форма навчання	
Кількість годин: 150 – загальна кількість: 6 семестр – 150	
- лекції: 6 семестр – 8	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 6 семестр – 6	
- самостійна робота: 6 семестр – 136	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК	

## 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, 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність усвідомлювати соціальну значущість роботи в індустрії гостинності, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</li> <li>Здатність організовувати сервіснo-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</li> <li>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреа-</li> </ul>

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
	<p>ційного господарства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</li> </ul>

### **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».	11

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».	11

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 5-6-7.)</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>	6	<p>Підготувати доповіді на теми: «Використання невербальних сигналів у бізнесі», «Сигнали тіла в традиціях різних народів».</p>	11

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>	4	<p><b>Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу (Практичне заняття 8-9-10.)</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>	6	<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
<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 11-12)</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».	11

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 13-14-15)</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>	6	Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки».	11

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>	4	<p><b>Тема 7. Столовий етикет – основа культури споживання їжі (Практичне заняття 16-17-18).</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>	6	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><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 19-20).</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»	11
<b>Разом</b>	<b>20</b>		<b>40</b>		<b>90</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> 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».	17

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>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».	17

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</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».	17

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</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»	17



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</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».	17

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</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	Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки».	17

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</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»	17

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</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»	17
<b>Разом</b>	<b>8</b>		<b>6</b>		<b>136</b>

## 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	
<b>Модуль 1</b>							
ТЕМА 1	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
ТЕМА 2	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
ТЕМА 3	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
ТЕМА 4	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
Поточний модульний контроль						16	16
Поточне оцінювання							50
<b>Модуль 2</b>							
ТЕМА 5	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
ТЕМА 6	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
ТЕМА 7	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
ТЕМА 8	0,5	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0	8,5
Поточний модульний контроль						16	16
Поточне оцінювання							50
ПМК	Разом						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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності на 2024 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/ua>
2. Володько О.В. Готельно-ресторанний бізнес у воєнний 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.
3. 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.
4. Капліна Т.В., Капліна А.С., Куш 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. Капліна Т., Капліна А., Куш Л., Дудник С. Роль корпоративної культури у формуванні нової стратегії й моделі бізнесу підприємств сфери гостинності // Вісник Хмельницького національного університету. – Серія: «Економічні науки». – №3 – 2022 – С. 282-288
6. 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.
7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. / Г. Круль, О. Заячук – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 488 с.
8. 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
9. 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.
10. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
11. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. – К.: Світ книг, 2018. – 288 с.
12. Сандюк Л. Основи культурології: навч. посібник / Л. Сандюк, Н. Щубелки . – К. Центр навчальної літератури, 2019. – 400 с.
13. Marusei T., Kushch L., Goblík-Markovych N. Optimization of hotel and restaurant services through business analytics:Challenges and opportunities (Марусей Т.В., Куц Л.І., Гоблік-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

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, дистанційний курс «Основи культури гостинності та споживання їжі» у системі 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\_\_**