

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи культури гостинності та споживання їжі»

на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	І «Транспорт і послуги»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Куц Лариса Іванівна

ст.викладач кафедри готельно-ресторанної та
 курортної справи

Контактний телефон	+38-095-506-92-42
Електронна адреса	lora.kushch59@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/ он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок з культури гостинності і споживання їжі для самостійної організації процесу надання послуг у підприємствах готельно-ресторанної індустрії
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 18 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 100 год.)
Форми та методи навчання	<i>Форми:</i> лекції-візуалізації, практичні заняття в аудиторії та самостійна робота поза розкладом <i>Методи:</i> пояснювально- ілюстративний, репродуктивний, проблемного викладу, сторітеллінг.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота <i>Підсумковий контроль:</i> екзамен
Базові знання	Наявність базових знань з гуманітарних дисциплін, достатніх для сприйняття категоріального апарату та розуміння особливостей культури гостинності та споживання їжі
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, 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</p>	<p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг</p>

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Гостинність як фундаментальна характеристика культурно-історичного розвитку людства		
Тема 1. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Скласти глосарій основних визначень та термінів Підготувати реферат на тему «Роль родинної гостинності у збереженні традицій і звичаїв».
Тема 2. Основні складові гостинності у готельно-ресторанній індустрії	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати есе на тему «Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу», «Еволюція гостинності в Україні та на Полтавщині»
Тема 3. Професійне спілкування - основа культури гостинності	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Використання невербальних сигналів у бізнесі», «Сигнали тіла в традиціях різних народів».
Тема 4. Корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»
Тема 5. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності на сучасному ринку праці	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповіді на теми: «Вплив глобалізації на кар'єрні можливості для молодих фахівців у сфері HoReCa»; «Soft skills у гостинності: як розвинути навички, що допоможуть піднятися кар'єрними сходами».
Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі		
Тема 6. Культура споживання їжі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Особливості культури харчування у різних народів світу: Європи, Азії, Америки».
Тема 7. Етикет гостинності в ресторанах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати есе на тему: «Манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки».
Тема 8. Столовий етикет – основа культури споживання їжі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати презентацію на тему: «Декорування святкового столу»
Тема 9. Обслуговування офіційних заходів за правилами міжнародного етикету	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати презентацію на тему: «Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу»

Інформаційні джерела

Базова:

1. 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.

2. 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.

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. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб./ М.П. Мальська.– Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
8. 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.
9. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. К.: Світ книг, 2018. 288 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. Сандюк Л. Основи культурології: навч. посібник / Л. Сандюк, Н. Щубелки .К. Центр навчальної літератури, 2019. 400 с.
12. 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>
13. 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. №6.С.122-130. - (Economy). ISSN 2306 URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/issue/view/64/50>

Допоміжна:

14. 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.
15. 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>
16. 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>
17. 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: [pdf https://surl.li/hxcgxx](https://surl.li/hxcgxx)
18. 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
19. 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.
20. 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>
21. Marusei T., Kushch L., Goblik-Markovych N. Optimization of hotel and restaurant services through business analytics:Challenges and opportunities (Марусей Т.В., Куш 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:

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

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/>).

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 опрацюванні 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 плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-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-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

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/studentykyj-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-zhyttyediynosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvynogo-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity.pdf>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (4 бали)	30
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (4 бали)	30
Підсумковий контроль - екзамен	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю