

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Основи культури гостинності та споживання їжі»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/">http://www.grks.puet.edu.ua/</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та самостійна робота поза розкладом Пояснювально- ілюстративний, репродуктивний методи та проблемного викладу.
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
<b>Базові знання</b>	Для вивчення дисципліни студенти потребують базових знань з гуманітарних дисциплін, достатніх для сприйняття категоріального апарату та розуміння особливостей культури гостинності та споживання їжі
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p><b>РН 02.</b> 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.</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,</p>	<p><b>ЗК 06.</b> Цінування та повага мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <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 реалізовувати ефективні</p>

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. <b>СК 10.</b> Здатність демонструвати усвідомлену поведінку на основі традиційних загальнолюдських цінностей гостинності

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Гостинність як фундаментальна характеристика культурно-історичного розвитку людства</b>		
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».
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; поточна модульна робота	Підготувати реферат на тему «Створення сприятливого психологічного клімату в колективі»
<b>Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі</b>		
Тема 5. 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 6. 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 7. 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 8. Міжнародний етикет обслуговування	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**

1. Куц Л.І. 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/>).
2. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.
3. Гузар У.С. 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. 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

6. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб./ М.П. Мальська. – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. 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.
8. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
9. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко. – К.: Світ книг, 2018. – 288 с.
10. Сандюк Л. Основи культурології: навч. посібник / Л. Сандюк, Н. Щубелки. – К. Центр навчальної літератури, 2019. – 400 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.  
Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya> , [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.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

*Примітка:* Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, 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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни