

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи культури гостинності та споживання їжі»

на 2020-2021 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

Куш 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	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та самостійна робота поза розкладом
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 Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Для вивчення курсу студенти потребують 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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 02. 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.	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною мовою усно і письмово.	ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку	ЗК 05. Здатність працювати в команді.
	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>мультикультурності</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>

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».
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»
Модуль 2. Культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі		
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	Підготувати презентацію на тему: «Особливості міжнародного ділового етикету народів Європи, США та Сходу»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	

Інформаційні джерела

1. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. – К.: Наук. думка, 1982. – 182 с.
2. 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.
3. Балашова Е. А. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса / Е.А. Балашова — 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Вершинина, 2006. – 200 с.
4. Безупречный бизнес: книга о том, как привлечь и удержать гостей – для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов / Кулинарный институт Америки / [пер. с англ. С. Прокофьева]. – М. : ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. — 288 с.
5. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник/ М. Г. Бойко. І. А. Гопкало. – К. : КНТЕУ, 2006. – 448 с.
6. Вакулик І.І. Етикет та культура харчування: Навчальне видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010.– 68 с.
7. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебник/ Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
8. Гарбар Г. Технологія дослідження гостинності як соціального явища / Г. Гарбар // Вища освіта України. – 2011. – № 3. – С. 82–89.
9. Гриценко С.П. Етикет харчування: Навчальне видання / С.П. Гриценко, Т.Б. Гриценко, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: НАУ, 2005.– 38 с.
- 10.Гриценко Т.Б. Етика ділового спілкування / за редакцією Т.Б. Гриценко, Т.Д. Іщенко, Т.Ф. Мельничук / навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
- 11.Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: ученик для вузов : пер. с англ. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; под ред. Р.Б. Ноздревой. – М. : ЮНИТИ, 1998. – 787 с.
- 12.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.
- 13.Малюк Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Х. : ХДУХТ, 2016. –146 с.
- 14.Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.
- 15.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.
- 16.Основи индустрии гостеприимства / Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 248 с.
- 17.Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
- 18.Палеха Ю. І. Етика ділових відносин: навч. посібник/ І. Ю. Палеха. – К.: Кондор, 2006.
- 19.Рождественская Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2017. – 179 с.: цв. ил.
- 20.Русавська В.А. Гостинність в українські традиційній культурі : навч. пос. – Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. – 280 с.
- 21.Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. –424 с.
- 22.Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства: уч. пос. / Т.Ю. Сивчикова, Н.С. Носова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»; Саратов: ООО «Альтэк», 2013. – 272 с.
- 23.Стељмахович М.А. Деловая культура для официантов-барменов: уч. пос. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 384 с. (Серия «Учебники XXI века»)
- 24.Тимошенко Н.Л. Корпоративна культура: діловий етикет: навч. пос. – К.: Знання, 2006. – 391 с.
- 25.Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.
- 26.Федцов В. Г. Культура гостинично-туристического сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. – Ростов н/Д : Феникс, 2007. – 503 с.
- 27.Хеппел М. Пятизвездочный сервис. Как произвести на ваших клиентов волшебное впечатление, благодаря которому вас запомнят и захотят обратиться вновь / — М Хеппел — пер. с англ. А. П. Бойко — Днепропетровск.: Баланс Бизнес Букс, 2007. – 143с.

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/publiczna-informaciya>

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

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