

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 7 «Культура обслуговування»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа 242 Туризм
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	4 курс, 7 семестр, один семестр
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)	210 год., 7 кред., (лекції – 44 год., практичні – 46 год.)
Мова викладання	Українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	асист. Пасічник М. П.
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Здобувач повинен володіти базовими знаннями з дисциплін «Психологія міжособистісної взаємодії», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та «Управління персоналом».
Що буде вивчатися	Дисципліна передбачає вивчення студентами двох змістових модулів – гостинність як фундаментальна характеристика культурно- історичного розвитку людства та культура споживання їжі – як основна складова етикету гостинності у готельно-ресторанному бізнесі. Зокрема, культура споживання їжі, етикет гостинності в ресторанах, столовий етикет, етикет обслуговування, корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу тощо
Чому це цікаво/треба вивчати	Культура обслуговування є невід'ємною частиною загальної культури суспільства. Її слід розглядати як певний рівень розвитку (чи досконалості) процесу обслуговування, який проявляється в психологічних, етичних, естетичних, організаційно-технічних чи інших аспектах. На підприємствах гостинності ці аспекти взаємопов'язані та взаємозалежні. В умовах сучасного ринку гостинності культура обслуговування і професіоналізм тих, хто обслуговує гостей у готелях, ресторанах чи інших закладах, в значній мірі впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість гостей.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Здобувачі отримують знання та вміння, що сприятимуть у практичній діяльності майбутнього фахівця, зокрема студент знатиме: - сутність етики, культури, норми поведінки; - суть суспільної моралі та її специфіку; - техніку безпеки та екологічність при обслуговуванні; - естетику інтер'єру та створення комфортних умов обслуговування; - психологічні особливості особистості; - правила етичних норм обслуговування; - правила, що встановлюють порядок і черговість обслуговування гостей; - спеціальні правила відпуску різних блюд і напоїв, а також технічні особливості і прийоми їх подачі; - основні правила сервірування столу. Студент повинен уміти: - застосовувати правила поведінки ділової людини; - використовувати принципи професійної етики

	в робочих стосунках; - сприймати інформацію з професійного погляду; - ефективно використовувати вербальні і невербальні засоби спілкування.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)	Отримані знання й уміння допоможуть студентам, безпосередньо у практичній діяльності в закладах гостинності, зокрема при діловому спілкуванні, міжособистісних відносинах, обслуговуванні різних категорій гостей, а також при розробці корпоративної культури обслуговування.
Інформаційне забезпечення	1. Беляєва А. М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк : ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 544 с. 2. Вакулик І. І. та ін. Етикет та культура харчування : навчальне видання. К.: Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. 68 с. 3. Гриценко С. П. та ін. Етикет харчування: навчальне видання. К.: НАУ, 2005. 38 с. 4. Магалецька І. А. Сервіс у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 241 «Готельна і ресторанна справа». К. : НУХТ, 2015. 83 с. 5. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с. 6. Полотай Б. Я. Культура в закладах готельно-ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до практичних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальностей 241 «Готельно- ресторанна справа». Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2018. 25 с. 7. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: навчальний посібник. Львів : Видавництво «Знання», 2006. 291с. 8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. Київ: «Видавництво Ліра- К», 2014. 280 с. 9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Львів: Афіша, 2010. 304 с. 10. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во Сумського ДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с. 11. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет: навч. пос. К. : Знання, 2006. 391 с. 12. Чмут Т. К. Етика ділового спілкування: навч. посіб. К. : Вікар, 2002. 223 с.
Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету (інституту)	

Здійснити вибір - ["ПС-Журнал успішності-Web"](#)