

Культура обслуговування

Дисципліна	Вибіркова дисципліна «Культура обслуговування»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	242 Туризм Туризм
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	3 курс, 6 семестр, 5 кредитів
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	150, у т. ч. 26 год. – лекції, 28 год. – практичні
Мова викладання	Українська
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	ст. викл. 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: <ul style="list-style-type: none"> - Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; - Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; - Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг; - Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

<p>Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями</p>	<p>Загальні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Здатність діяти соціально відповідально та свідомо; - Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; - Навички міжособистісної взаємодії; <p>Фахові компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності; - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; - Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного); - Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.
<p>Інформаційне забезпечення</p>	<p>Беляєва А. М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк : ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 544 с.</p> <p>Вакулик І. І. та ін. Етикет та культура харчування : навчальне видання. К.: Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. 68 с.</p> <p>Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102–106.</p> <p>Магалецька І. А. Сервіс у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 241 «Готельна і ресторанна справа». К. : НУХТ, 2015. 83 с.</p> <p>Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с.</p> <p>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.</p> <p>Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: навчальний посібник. Львів : Видавництво «Знання», 2006. 291с.</p> <p>Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. 280 с.</p> <p>Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Львів: Афіша, 2010. 304 с.</p> <p>Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во Сумського ДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.</p> <p>Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет: навч. пос. К. : Знання, 2006. 391 с.</p>
<p>Web-посилання на</p>	<p>https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/БАКАЛАВР_(Спеціальність_242)</p>

<p>(опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету</p>	
---	--