

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 07 <b>«Культура обслуговування»</b>
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	242 Туризм / Туризм
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	3 (6 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	150 год., з них: лекц. – 10 год., практичні – 20 год.
Мова викладання	Українська
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	Доктор філософії; старший викладач кафедри туризму та готельного господарства <b>Пасічник Михайло Петрович</b>
<b>Короткий опис</b>	
Вимоги до початку вивчення	Здобувач повинен володіти базовими знаннями з освітніх компонентів «Україна в європейському історичному та культурному контекстах», «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства»
Що буде вивчатися?	Освітній компонент 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?	<b>Результати навчання:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;</li> <li>- Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;</li> <li>- Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг;</li> <li>- Проявляти повагу до індивідуального і культурного</li> </ul>

<p>Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями</p>	<p>різноманіття</p> <p><b>Загальні компетентності:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;</li> <li>- Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;</li> <li>- Навички міжособистісної взаємодії;</li> </ul> <p><b>Фахові компетентності:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;</li> <li>- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</li> <li>- Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);</li> <li>- 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</li> </ul>
<p>Інформаційне забезпечення та / або web-покликання</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>