

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 07 «Культура обслуговування»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа
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 Пасічник Михайло Петрович
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Здобувач повинен володіти базовими знаннями з освітніх компонентів «Вступ до фаху», «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?	Результати навчання: - 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; - організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

	<ul style="list-style-type: none"> - застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
<p>Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями</p>	<p>Загальні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; - здатність працювати в команді; - здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; - цінування та повага різноманітності та мультикультурності; - здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <p>Спеціальні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; - здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
<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>