

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного
 та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Культура гостинності»
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Бородай Анжела Борисівна

к.в.н., доцент

Контактний телефон	+38-095-577-17-31
Електронна адреса	boroday_angelina@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php 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	полягає у формуванні сучасних уявлень про сучасний стан сфери гостинності, національні особливості спілкування, харчування, традиції та особливості культури гостинності в Україні й країнах світу.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль – залік.
Базові знання	формування системи знань щодо основних історичних факторів, які впливали на зародження і розвиток культури гостинності та харчування; вплив на них традицій, віри, обрядів; гостьова етика та етикет; естетичні вимоги до оформлення, подавання і споживання страв.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Здатність аналізувати сучасні досягнення науки	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
Здатність застосовувати отриманні знання у практичних ситуаціях	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1.		
Тема 1. Еволюція гостинності. Поняття про культуру поведінки та діловий етикет	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях	Питання для самопідготовки: 1. Історія етики й етикету. 2. Види етики і етикету. Структура етикету. 3. Етичні кодекси, їх функції. 4. Професійна культура та професійна етика у сфері гостинності.
Тема 2. Етичні та психологічні основи професійного спілкування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Характеристика сторін спілкування. Класифікація типів співрозмовників. 2. Культура ділової бесіди. 3. Культура проведення переговорів із зарубіжними партнерами. 4. Загальні правила телефонного спілкування. Етика та етикет користування мобільним телефоном. 5. Етика та етикет листування. 6. Етикет у локальних мережах та мережі Інтернет.
Тема 3. Етика вербального та невербального	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної	Питання для самопідготовки: 1. Вербальні засоби спілкування. Мовний етикет.

спілкування	роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	2. Невербальні комунікації – сутність та поняття. 3. Основи кінесики, проксемики, такесики. 4. Тату, татуаж, пірсинг – сутність та функції. 5. Вимоги до невербальних проявів спілкування. 6. Національні особливості невербального спілкування.
Тема 4. Етико-психологічні аспекти роботи в колективі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Загальні правила поведінки в колективі. 2. Соціально-психологічний клімат колективу і його складові. 3. Формальні та неформальні групи. 4. Службова ієрархія. 5. Культура управління. 6. Конфлікти. Шляхи уникнення та вирішення конфліктів. 7. Вимоги до працівників сфери гостинності.
Модуль 2.		
Тема 5. Історичні аспекти впливу харчування на еволюцію людини. Культура харчування як матеріальний аспект життєдіяльності людини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Основні фактори формування раціону харчування. 2. Характеристика раціонів харчування за різних історичних періодів. 3. Харчова карта світу. 4. Концепції здорового харчування, їхні альтернативні види, переваги та недоліки. 5. Основи гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів.
Тема 6. Харчування як елемент культури нації та філософської культури	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Харчування як складова народних традицій, обрядів, ритуалів, церемоній. 2. Народна мудрість про культуру харчування – прислів'я, приказки, частівки. 3. Культура харчування у висловлюваннях філософів, поетів, політиків, художників. 4. Кулінарне мистецтво в репродукціях художників світу. 5. Філософії здорового харчування – концепція піраміди харчування, система Аюрведа, макробіотика. 6. Смакові відчуття як культура сприйняття їжі. Смакові переваги їжі.
Тема 7. Культура	Відвідування занять; виконання	Питання для самопідготовки:

споживання їжі	навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Споживання їжі – як елемент загального етикету застілля. 2. Історія зародження та розвитку культури застільного спілкування. 3. Сучасна культура застільного етикету. 4. Культура споживання страв: правила, традиції, особливості. 5. Правила сервірування столу. 6. Естетичні вимоги до оформлення і подавання страв. 7. Культура поведінки у кав'ярні, їдальні, ресторані.
Тема 8. Організація презентаційної / виставкової діяльності підприємства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання для самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз виставкового ринку і вибір виставок. 2. Визначення цілей участі у виставках та критеріїв їх досягнення. 3. Підготовка до участі у виставці. 4. Складання кошторису витрат. 5. Проектування експозиції. 6. Виставкове обладнання і виставковий дизайн. 7. Оформлення експозиції. 8. Основи крос-культурної комунікації. 9. Оцінка ефективності виставки.

Інформаційні джерела

Основні

1. Аванта. Современная энциклопедия: Кулинарные традиции мира (т. 3) [Текст] / Вед. ред. Е. Ананьева. М.: Аванта, 2003 С. 432.
2. Антонюк Я.М. Організація виставкової діяльності : навчальний посібник / Львівська комерційна академія. Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. 327 с.
3. Добробабенко Е. Выставка «под ключ» / Готовые маркетинговые решения. СПб.: Питер, 2007. 208 с.
4. Кулько В.І., Артюх Л.Ф., Торленко В.Ф. та ін. Культура і побут населення України: навч. посібник / 2-е вид. доп. та перер. К.: Либідь, 1993. С. 288.
5. Малашевич Е. В. Петрушкевич А.Л., Самузь С.П. Культура питания: Энциклопедический справочник [Текст]. 2-е изд. Мн.: Бел. Э., 2006. С. 255.
6. Михайлов В.С., Трушкина Л. А., Могильный Н. П. Культура питания и здоровье семьи [Текст] / М.: СП «Квадрат», 1994. С. 235.
7. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник [Текст] / Суми: «Університетська книга», 2007 С. 442.
8. Парфіненко А. Національна держава і міжнародний туризм у вимірах глобалізації : Вступ до курсу «Туристичне країнознавство». Харків: Бурун-книга. 2009. 128 с.
9. Пекар В. Основи виставкової діяльності : Навч. посібн. Євроиндекс, 2009. 348 с.
10. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (основные направления, их история и особенности. Рецептура) [Текст] / 2-е изд. перераб. и доп. М.: Агропромиздат, 2007. С. 608.
11. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов [Текст] / М.: Центрполиграф, 2006. С. 493.

12. Рольф Унзор. Энциклопедия здоровья. Здоровое питание [Текст]. М. «Кристина и К°», 1994. С. 150.
13. Смоленський Б.Л., Білова Л.В. Віра та харчування: Обряди і народні традиції харчування у світових релігіях [Текст] / СПБ., 1994. С. 155.
14. Снітинський В.В., Давальницька Н.Б., Брух О.О. Діловий етикет у міжнародному бізнесі: Навчальний посібник. Львів: «Магнолія 2006», 2009. 300 с.
15. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервіса: учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2007. 248 с.

Додаткові

16. Калди́рола М.В., Барцетти С.Т. Фантазии из овощей и фруктов [Текст] / Пер. с ит. М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2007. С. 120.
17. Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей: 100 оригинальных идей (Золота бібліотека хозяйки) [Текст] / М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. С. 112.
18. Марина, З.С., Кунилова, Г.С. Украшение блюд и сервировка. [Текст] / М.: Эксмо, 2007. С.512.
19. Мартыненко Н.П. Предпосылки возникновения концепции «инь-ян» в китайской культуре // *Arbor mundi*. Мировое дерево. Международный журнал по теории и истории мировой культуры. М., 2006. Вып. 12. С. 46-69.
20. Шандор Ф.Ф., Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф.Ф. ШандорК.: Знання, 2013. 334 с.
21. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Готельно - ресторанний бізнес», «Гурманъ», «Ка-БаРе» (кафе, бары, рестораны), «Мир туризма», «Отель», «ПИР Украина», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Ресторанные ведомости».

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.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та самостійної роботи.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин 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 (8,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 бали); захист виконання домашнього завдання (6,0 бали); виконання індивідуальних завдань (4,0	40

бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	
Модуль 2. (теми 5-9) відвідування занять (8,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); захист виконання домашнього завдання (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40
Підсумковий контроль (залік)	20
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Культура гостинності»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни