

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

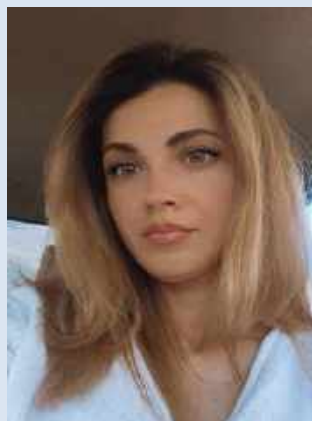


СВІТОВІ ТРАДИЦІЇ ТА КУЛЬТУРА СЕРВІСУ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торгівельно-підприємницькою та митою діяльністю
освітній рівень	не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа

Науковий ступень - -

Вчене звання - -

Досвід роботи – більше 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 25 методичних розробок;
- співавторка 5 тематичних публікацій;
- Член Асоціації індустрії гостинності України
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0689740002	електронна пошта	v_fedak@ukr.net farike85@gmail.com	дистанційна підтримка	zoom
---------	------------	------------------	--	-----------------------	------

До викладання дисципліни долучені:-

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у майбутніх фахівців знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації, системи і ведення готельно-ресторанної справи, що сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку професійних компетенцій
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- 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, вести здоровий спосіб життя (ЗК 01) / індивідуальні завдання - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 03) / індивідуальні завдання - Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій (ЗК 04) / індивідуальні завдання - Цінування та повага різноманітності та мультикультурності(ЗК 07) / індивідуальні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 20 годин лекції, 10 годин лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (3 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
Умови зарахування	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Традиції сервісу та особливості кухні народів Європи					
Лекція 1.	Теоретичні основи гостинності і сервісу .	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Мистецтво приготування їжі – як найдавніша галузь людської діяльності	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 2.	Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції				
Лекція 3.	Традиції харчування народів Східної Європи	ЛПЗ 2	Різноманітність та єдність культурних та етнопсихологічних рис народів Західної та Східної Європи		
Лекція 4.	Традиції харчування народів Західної Європи				

Модуль 2. Кухня народів Азії та Африки					
Лекція 5.	Умови життя, режим і структуру харчування народів Африки	ЛПЗ 3	Особливості культури та тенденції розвитку етнічних та релігійних традицій, відмінності народів Африки та Центральної Азії	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 6.	Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії				
Лекція 7.	Умови життя, режим і структуру харчування Китаю та Японії.	ЛПЗ 4	Особливості культури та тенденції розвитку етнічних та релігійних традицій народів Японії, Індії та Китаю.		
Лекція 8	Специфічні особливості корейської кухні. Кухня народів Індії				
Модуль 3. Кухня народів Америки, Австралії та Океанії					
Лекція 9.	Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки. Кухня народів Латинської Америки.	ЛПЗ 5	Особливості культурної еволюції народів Америки, Австралії та Океанії	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 10	Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	- Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. - Ростовський В. Кухні народів світу: Кондор, 2016. 502 с - Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі: монографія / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н.В. Полстяна, і др., Х.: ХДУХТ, 2011. 73 с. - Малюк Л. П., Варипаєва Л. П. Професійна етика та етикет у готельноресторанному бізнесі навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с. - Давидова О.Ю. Терешкін О. Г., Малюк Л. П., та ін. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : / за заг. ред. проф. Давидової О.Ю. / монографія. – Харків: ХДУХТ, 2019. 157 с.	Методичне забезпечення	- Одарченко Д.М., Скриннік В.І., Каленік К.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Світові тадиції та культура сервісу» для студентів 1 курсу всіх форм навчання, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – Харків: ДБТУ, 2021. – 86 с. - Одарченко Д.М., Скриннік В.І., Каленік К.В., Світові тадиції та культура сервісу: методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.: В.І. Скриннік, К.В. Каленік; Харків: ДТУ, 2021. – 20 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.