

**ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
ФАКУЛЬТЕТ УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕС АНАЛІТИКИ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з навчальної роботи

канд. фіз.-мат. наук,

доц. Остафійчук П. Г.

" _____ " _____ 2018 р.

ОСОБЛИВОСТІ ЗАРУБІЖНОГО СЕРВІСУ

Робоча програма навчальної дисципліни

БАЗОВА ДИСЦИПЛІНА

Освітній кваліфікаційний рівень "Бакалавр".

Спеціальність 242 "Туризм".

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

ІВАНО-ФРАНКІВСЬК-2018

Особливості зарубіжного сервісу: робоча програма навчальної дисципліни. Освітній кваліфікаційний рівень "Бакалавр". Спеціальність 242 "Туризм". Галузь знань 24 "Сфера обслуговування" / Укладач: Жирак Л.М. Івано-Франківськ: Університет Короля Данила, 2018. – 9 с.

Рецензенти:

Смаль І. В. – канд. географ. наук, доц.
(ПВНЗ Університет Короля Данила);

Ілин Л. М. – канд. істор. наук, доц.
(ПВНЗ Університет Короля Данила)

*Рекомендовано кафедрою туризму
та готельно-ресторанної справи
Університету Короля Данила
(протокол № 1 від «30» серпня 2018 р.)*

*Обговорено і схвалено на
засіданні Вченої ради
Університету Короля Данила
(протокол № 1 від «27» вересня 2018 р.)*

ВСТУП

Метою викладання навчальної дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу» є вивчення технології та організації обслуговування туристів з урахуванням особливості національних традицій різних країн

Основними **завданнями**, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є: вивчення рецептів, технологію приготування та обслуговування іноземних туристів; сервіровка столів з урахуванням національних традицій. Характери прийомів, способів та манеру оформлення та подавання страв.

Вивчення даної навчальної дисципліни студент розпочинає, прослухавши такі навчальні дисципліни як «Організація виробництва та обслуговування», «Організація харчових виробництв», «Харчові технології», «Технологія харчової продукції», «Стандартизація та контроль якості» і є підґрунтям для вивчення дисциплін туристського циклу.

Результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми курсанти, слухачі, студенти повинні **знати:**

- Особливості харчування та обслуговування народів СНД і Балтії;
- характеристику кухонь народів країн Європи, Азії, Америки, Австралії, Африки;
- правила оформлення меню для іноземних туристів відповідно до особливостей харчування;
- приготування та подавання алкогольних слабоалкогольних напоїв;
- функції персоналу при різних видах обслуговування;
- види сервісу в різних країнах, особливості обслуговування;
- обслуговування іноземних гостей;
- основні вимоги та рекомендації до складання карти меню;
- особливості подачі різних видів страв, алкогольних та тютюнових напоїв.

вміти:

- правильно підбирати страви та оформляти меню для туристів країн Європи, Азії, Америки, Австралії, Африки;
- обслуговувати туристів з урахуванням особливостей національних традицій різних країн;
- організовувати обслуговування офіційних та неофіційних банкетів;
- організовувати обслуговування іноземних громадян, що проживають в готелі;
- організовувати різні види прийомів.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, код та найменування спеціальності, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ESTS – 5	Освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти та освітньо-кваліфікаційної програми за усіма спеціальностями	Нормативна (за вибором)	
Кількість розділів – 2		Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 150		4-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи – 2		Лекції	
		28 год.	
		Семінарські	
		26 год.	
		Практичні	
		Самостійна робота	
		96 год.	
		Вид контролю:	
Екзамен			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/1.

для заочної форми навчання – 1/2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточне оцінювання студентів на семінарських заняттях здійснюється за чотирьох бальною шкалою, де «2» - незадовільно; «3» - задовільно; «4» - добре; «5» - відмінно.

Підсумковий контроль у вигляді екзамену проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
90-100 балів	5 «відмінно»	A
83-89 балів	4 «дуже добре»	B
76-82 балів	4 «добре»	C
68-75 бали	3 «задовільно»	D
60-67 бали	3 «достатньо»	E
35-59 балів	2 «незадовільно»	FX
1-34 бали	2 «неприйнятно»	F

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачене застосування як активних, так і інтерактивних навчальних технологій, серед яких: лекції проблемного характеру, міні-лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, мозкові атаки, кейс-метод, презентації, метод проектної роботи.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом виконання студентами:

- 1) тестових завдань;
- 2) написанням есе;
- 3) презентацій і виступів на наукових заходах;
- 4) підсумкового екзамену у тестовій формі.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І.

Гастрономічні особливості країн Європи.

Тема 1. Організація й особливості обслуговування іноземних громадян.

Класифікація туристичної діяльності. Види туризму. Туристичні скорочення при обслуговуванні іноземних туристів. Готельна індустрія в системі надання туристичних послуг. Заклади харчування в системі обслуговування туристів. Спеціальне обслуговування іноземних туристів і окремих громадян. Суб'єкти туристичної діяльності в організації та наданні туристичних послуг.

Тема 2. Особливості харчування народів СНД і Балтії.

Специфіка та необхідність вивчення предмету. Особливості кухні Болгарії, Румунії, Угорщини, Чехії, Словаччини, Словенії. Специфіка подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Особливості кухні країн Прибалтики. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Тема 3. Особливості харчування народів Західної Європи.

Особливості харчування та кухні австрійських, німецьких, швейцарських гостей. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Тема 4. Кухня народів країн Бенілюкс.

Смаки та традиції в харчуванні бельгійських, нідерландських гостей. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Тема 5. Специфіка харчування народів Північної Європи та Скандинавії.

Етикет, страви та напої традиційні для англійських, ірландських та шотландських гостей. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Кухня, особливості харчування в Швеції. Кухня, особливості харчування в Данії. Особливості норвезької кухні. Кухня і особливості харчування в Фінляндії. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Тема 6. Загальна характеристика кухні народів Південної Європи та Середземномор'я.

Особливості італійської кухні. Кухня Португалії. Іспанські кулінарні традиції. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Специфіка середземноморської

кухні. Особливості французької кухні. Грецькі кулінарні традиції. Кухня Албанії. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II.

Гастрономічні особливості Америки, Африки, Азії, Австралії та Океанії.

Тема 7. Особливості харчування в країнах Америки.

Харчування населення Канади. Особливості кухні в Сполучених Штатах Америки. Кухня, особливості харчування населення Мексики. Гватемала. Особливості харчування населення Центральної Америки. Кухня країн Південної Америки, традиції, режим харчування населення.

Тема 8. Гастрономічні особливості країн Африки.

Географічне положення Африки, склад населення, національні традиції харчування в країнах: Алжирі, Єгипті, Марокко, Тунісі, Ефіопії. Особливості харчування в екваторіальній, західній Африці та населення Сахари. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

Тема 9. Особливості харчування народів Азії.

Кухня Ізраїлю. Турецькі кулінарні традиції. Особливості харчування в турецьких готелях за системою all inclusive. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування. Особливості сервісу, кухні, звичаїв у провідних країнах Азії. Кухня народів Азійсько-Тихоокеанського регіону (КНР, КНДР, Республіка Корея, Японія, Індонезія, Малайзія, Східний Тимор, Бруней, Філіппіни, Сінгапур, Таїланд, В'єтнам, Лаос, Камбоджа, М'янма, Індія, Шрі-Ланка, Мальдіви, Бангладеш, Бутан, Непал, Пакистан, Афганістан, Монголія, а також Гонконг, Аоминь, Тайвань та інші залежні території). Кухня країн Близького Сходу (Саудівська Аравія, Кувейт, Ірак, Іран, ОАЕ, Оман, Бахрейн, Катар, Ємен, Сирія, Ліван, Ізраїль, Йорданія, Ємен, Кіпр). Кулінарні особливості в країнах Центральної Азії (Казахстан, Узбекистан, Таджикистан, Туркменістан, Киргизстан, Грузія, Вірменія, Азербайджан).

Тема 10. Кухня країн Австралії та Океанії.

Специфіка австралійської кухні. Кухня Нової Зеландії. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви. Характеристика обслуговування та харчування.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви розділів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	у тому числі				Всього	у тому числі			
		л	п	с	с.р		л	п	с	с.р.
1										
Модуль 1. Гастрономічні особливості країн Європи										
Тема 1. Організація й особливості обслуговування іноземних громадян	18	2		4	12					
Тема 2. Особливості харчування народів СНД і Балтії	14	4		2	8					
Тема 3. Особливості харчування народів Західної Європи	12	2		2	8					
Тема 4. Кухня народів країн Бенілюкс	12	2		2	8					
Тема 5. Специфіка харчування народів Північної Європи та Скандинавії	14	4		2	8					
Тема 6. Загальна характеристика кухні народів Південної Європи та Середземномор'я	20	4		4	12					
Разом за модулем 1	90	18		16	56					
Модуль 2. Гастрономічні особливості країн Америки, Африки, Азії, Австралії та Океанії										
Тема 7. Особливості харчування в країнах Америки	14	2		2	10					
Тема 8. Гастрономічні особливості країн Африки	16	2		4	10					
Тема 9. Особливості харчування народів Азії	16	4		2	10					
Тема 10. Кухня країн Австралії та Океанії	14	2		2	10					
Разом за модулем 2	60	10		10	40					
Разом	150	28		26	96					
Усього годин	150	28		26	96					

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавча та нормативна

1. Збірник нормативних документів. Послуги громадського харчування. – Харків, 1997.
2. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003.
3. Про внесення змін до закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 р. 1282-1У. К. : Держспоживстандарт України. — 2003 р.
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : (ДСТУ 4281 : 2004 К. : Держспоживстандарт України. — 2004.
5. Нормативні документи щодо регулювання діяльності підприємств та фірм, що займаються наданням туристичних послуг на території України. – к.: Держком України по туризм, 1994.
6. Системи управління якістю. Основні положення та словник: ДСТУ ISO 9000-2001. на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. – Київ. : Держстандарт України, 2001.-33 с.
7. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізне-су / уклад. : Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. - Харків: Фавор ЛТД, 2003. — 440 с.

Базова:

8. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані, Центр навчальної літератури, 2010
9. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє. – К. Центр учбової літератури, 2009.
10. Афанасьєв І. Діловий етикет. – к.: Альтпрес, 2003.
11. Здобнов О.І. Страви народів світу. – К.: Вища школа, 1994. – 46 с.
12. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: Вищ. шк.. 1994.
13. Здобнов О. І. Страви народів світу. – К. : Вищ. Шк., 1994.
14. Карпенко В. Д. . Рогова А. Л. . Шкарлупа В. Г., Положишнікова О. І. , Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
15. Ковешніков В. С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування. Навч. Посіб. – К.: НТЕІ, 1991.
16. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. –К.: Центр учбової літератури 2011.
17. Інтернет видання: [http:// www.trapeza.com.ua](http://www.trapeza.com.ua), <http://www.restorator.com.ua>, <http://www.hotelbiz.com.ua>, <http://www.fnd.com.ua>