**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Кулінарний етикет**

**1.Мета:** формування у студентів знань та вмінь при організації роботи обслуговування споживачів з урахуванням правил і норм міжнародного сервісу, практичних навичок у розв'язанні ситуацій, що виникають під час обслуговування.

Необхідні обов’язкові попередні та супутні модулі:

* Менеджмент ресторанного господарства;
* Організація ресторанного господарства;
* Управління якістю готельно-ресторанних послуг.

2. **Компетентності:**

* організовувати процес обслуговування споживачів з урахуванням правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм;
* знати особливості складання меню для банкету-прийому та сервірування столу;
* володіти загальновизнаними правилами етикету та форм спілкування з людьми під час прийому їжі;
* знати призначення відповідних столових приборів;
* вирішувати і аналізувати різні виробничі ситуації, які виникають в процесі обслуговування;
* надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів;

**3. Зміст навчальної дисципліни**

1. Предмет та задачі навчальної дисципліни.

2. Поняття, сутність, значення ділового етикету у ресторанному господарстві.

3. Історія виникнення і розвитку етикету в Україні.

4. Організаційно-правові засади щодо дотримання ділового етикету в закладах ресторанного господарства.

5. Професійна етика як прикладна етика.

6. Професійна етика та поведінкові стандарти персоналу ресторанного господарства.

7. Ділові прийоми.

8. Правила етикету за столом.

**4. Обсяг.**

Загальна кількість годин – 90 (кредитів ЄКТС – 3)

аудиторні години – 40 (лекцій - 20, практичних занять – 20)

**5**. Форма семестрового контролю – залік.

**6**. Викладач – Веселовська Таїсія Євгеніївна, канд. техн. наук, ст. викладач.

**7 Перелік основної літератури:**

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.]/За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

2. Сало Я.М . Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу – Львів: Афіша, 2007. – 301с.

3. Повна енциклопедія етикету. [Текст]/ укл. О.Кривошей. – Донецьк: ТОВ «Глорія Трейд», 2010. – 384 с.

4. http://posibnyky.vntu.edu.ua/etika/p12.html