Етика й естетика

Обсяг дисципліни: - загальна кількість годин – 105 год; - лекцій – 20 год; - практичних – 40 год; кількість кредитів ЄКТС – 3,5 кредити.

Викладачка:

Зоряна Гураль

Мета дисципліни:

- формування у здобувачів вищої освіти уявлень про поняття сервісної діяльності, етики обслуговування та естетики подавання кулінарних страв і виробів. завдання:
- вивчення основних понять сервісної діяльності закладів ресторанного господарства;
- формування принципових уявлень про алгоритми і правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- вивчення традиційних та сучасних правил і принципів оформлення і подавання страв і виробів.

Компетенції, якими оволодіє студент після вивчення дисципліни:

- здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій;
- 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,
- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності та здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- організовувати та керувати виробничо-технологічними процесами в закладах ресторанного господарства з використанням інформаційного та прогресивного забезпечення, організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень;
- аналізувати роботу з вивчення внутрішнього та зовнішнього ринків продукції та послуг ресторанного господарства.

Тема 1. Етика сервісної діяльності

Тема 2. Психологія сервісної діяльності

Тема 3. Проблеми якості й безпеки послуг сучасного сервісу

Тема 4. Сервісна діяльність як культури у ресторанному бізнесі Тема 5. Аналіз рівня якості культури сервісу в індустрії гостинності

Тема 6. Вербальні і невербальні способи спілкування у сфері гостинності

Тема 7. Традиційні підходи до оформлення страв і виробів

Тема 8. Сучасні підходи до оформлення страв і виробів

Тема 9. Інноваційні способи і методи оформлення

Тема 10. Алгоритм формування концепції оформлення екстер’єру та інтер’єру закладів ресторанного господарства