

*Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі*

# «ОСОБЛИВОСТІ ЗАРУБІЖНОГО СЕРВІСУ»



*дисципліна за вибором  
здобувачів*

*7 семестр*

*спеціальності 181*

*«Харчові технології»*

*4 кред. – 120 год*

*ОПП Виробництво харчової (80 год - аудиторних)  
продукції*

*Викладач: Ольга СТЕЦЬ*





Загальною світовою тенденцією є сприяння розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, який забезпечує не тільки комфортне перебування іноземних туристів в тій чи іншій країні, а й зростання економіки та цінність висококваліфікованих спеціалістів в індустрії гостинності.

Тому для України є актуальним вивчення та використання різних аспектів зарубіжного досвіду у вітчизняній практиці. Сучасний спеціаліст в даній сфері повинен добре володіти всіма необхідними навиками роботи. З кожним роком вимоги до рівня надання послуг зростають. Чим вища культура та якість обслуговування, тим вищий імідж спеціалістів та закладів, які обслуговують, тим привабливіші вони для відвідувачів.



Майбутні фахівці  
готуються для:

організаційно-  
управлінської

комерційної

інвестиційної

науково-дослідної  
діяльності...

1

2

3

4

... у сфері ресторанного,  
готельного та туристичного  
бізнесу в Україні та її межами.

СК 8. Здатність  
дотримуватися вимог  
законодавства та  
використовувати  
нормативно-технічну  
документацію в галузі  
харчових технологій

ЗК 3. Здатність  
застосовувати  
знання у  
практичних  
ситуаціях.

СК 11. Здатність до  
ділових комунікацій з  
фахівцями в галузі  
харчових технологій,  
уміння вести дискусію на  
професійну тематику  
українською та іноземною  
мовами

ЗК 8. Здатність  
оцінювати та  
забезпечувати  
якість  
виконуваних  
робіт

Компетентності  
випускника





*Теми  
вивчення  
дисципліни*



ТЕОРЕТИЧНІ  
ОСНОВИ  
ГОСТИННОСТІ ТА  
СЕРВІСУ

ХАРАКТЕРИСТИКА  
ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ  
ТА ПОСЛУГИ, ЯКІ ВОНИ  
НАДАЮТЬ

СЕРВІСНЕ  
ОБСЛУГОВУВАННЯ В  
ГОТЕЛЬНОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ  
УКРАЇНИ ТА СВІТОВІЙ  
ПРАКТИЦІ

ЗАРУБІЖНИЙ ТА  
ВІТЧИЗНЯНИЙ СЕРВІС  
В ЗАКЛАДАХ  
РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ

ЗАРУБІЖНИЙ  
ДОСВІД  
УПРАВЛІННЯ  
ЯКІСТЮ СЕРВІСУ

СТАНДАРТИ, ЯКІ  
ВИСУВАЮТЬСЯ ДО  
ОБСЛУГОВУЮЧОГО  
ПЕРСОНАЛУ

