

Державний вищий навчальний заклад  
Херсонський Державний аграрний університет

Кафедра інженерії харчового виробництва

***Методичні рекомендації***

для проведення самостійної роботи з  
навчальної дисципліни

***«ЕТИКА У РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ»***

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
третього року навчання

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Факультет біолого-технологічний \_\_\_\_\_

Херсон – 2020

Методичні рекомендації для проведення самостійної роботи з навчальної дисципліни «Етика у ресторанному господарстві» для здобувачів вашої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний.

**Підготували:** к.т.н. Дзюндзя О.В.

**Рецензент:** к.т.н. викладач-стажист Бобирь С.В.

Розглянуто і рекомендовано до видання на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 10 від «24» квітня 2020 року

Методичні рекомендації затверджено до видання на засіданні методичної комісії біолого-технологічного факультету

Протокол № 8 від «28» квітня 2020 року

Дзюндзя О.В. Методичні рекомендації для проведення самостійної роботи з навчальної дисципліни «Етика у ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020.– 27 с.

*У методичних рекомендаціях для проведення самостійної роботи з навчальної дисципліни «Етика у ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання денної форми спеціальності 181 «Харчові технології» визначено мету, зміст, необхідне обладнання, обсяг самостійної роботи яку виконують студенти протягом заняття та контрольні запитання до даної теми.*

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b>	4
Тема 1. Загальні поняття.	5
Тема 2. Професійна етика в ресторанному бізнесі.	11
Тема 3.Професійний етикет в сфері обслуговування.	13
Тема 4. Особливості етикету обслуговування в ресторанні.	19
Тема 5. Міжнародний етикет обслуговування	20
Тема 6.Стандарти етикету обслуговуючого персоналу.	23
Список рекомендованої літератури	26