



## Силабус курсу ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ

Ступінь вищої освіти – бакалавр  
Освітньо-професійна програма - “Туризм”

Дні занять: вівторок 11.10, ауд. 11207а, четвер 14.25, ауд. 1417 (лекція)  
Консультації: вівторок 11.00, ауд. 1218

Рік навчання: III, Семестр: V

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент **Нагара Марина Борисівна**

Контактна інформація

nahara.marina@gmail.com, +380981277047

### Опис дисципліни

**Метою** вивчення дисципліни “Організація харчування в туризмі” є: формування у студентів навичок виконувати функції планування, організації та контролю в процесі діяльності закладів ресторанної і туристичної сфери; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів готельно-ресторанного господарства з організації обслуговування, раціональної організації праці; набуття вмінь з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв’язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного бізнесу.

### Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4 / 4	1.Форми обслуговування та особливості їх застосування у закладах туристичної сфери.	Знати термінологію у сфері ресторанного бізнесу, вміти пояснювати базові концепції в індустрії гостинності, аналізувати взаємозв’язки між проведеними PR-кампаніями та ефективністю діяльності закладів готельно-ресторанної сфери.	Тести, питання
2 / 2	2.Види сервісу у закладах туристичної сфери.	Знати принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у закладах туристичної сфери; проводити аналіз концепції закладів харчування при готельно-туристичних комплексах.	Кейси, ділові ігри

2 / 2	3.Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів туристичної сфери.	Проводити аналіз концепції ресторану, виявляти особливості ціннової стратегії та її вплив на розвиток ресторану, обґрунтовувати роль реклами в ставленні споживачів до закладу та його іміджу.	Тести, задачі
4 / 4	4. Особливості послуг у туризмі.	Здійснювати аналіз методик обслуговування у ресторанній галузі, оцінювати соціально-економічний ефект якості обслуговування та виявляти фактори, що сприяють підвищенню якості обслуговування.	Питання, кейси
2 / 2	5.Організація постачання закладів туристичного бізнесу.	Використовувати інструментарій кейтерингу, оперувати основними механізмами організації кейтерингу, знати технологію спілкування з клієнтами, оцінювати ефективність кейтерингу.	Ділові ігри, питання
4 / 4	6. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах туристичної сфери..	Виявляти зв'язки між SWOT-аналізом процесу обслуговування та соціально-економічними процесами в сфері гостинності, на основі чого розробляти рекомендації щодо брендингової стратегії закладу індустрії гостинності.	Тести, питання
4 / 4	7. Кейтеринг як складова ресторанного господарства.	Використовувати інструментарій кейтерингу, оперувати основними механізмами організації кейтерингу, знати технологію спілкування з клієнтами, оцінювати ефективність кейтерингу.	Кейси, тести
2 / 2	8. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.	Проводити аналіз матеріально-технічної бази ресторанів, обґрунтовувати роль фірмових назв ресторанних брендів, розробляти технологію створення позитивного іміджу ресторану, виявляти властивості обслуговування клієнтів, які впливають на імідж закладу.	Тести, питання
4 / 4	9. Технологічний процес організації харчування у туризмі.	Засвоїти сучасний інструментарій розроблення і впровадження новітніх підходів у сфері організації обслуговування на підприємствах готельного господарства.	Ділові ігри, питання
2 / 2	10.Моделювання процесу організації харчування у закладах туристичної сфери.	Здійснювати управління матеріальними й інформаційними потоками на всіх етапах бізнес-процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Розраховувати економічну ефективність планування та організації діяльності на підприємствах готельно-ресторанної сфери.	Тести, задачі

### Літературні джерела

1. Асауленко, Н. В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка харчової промисловості*. 2020. Т. 12, вип. 3. С. 81–87. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2020\\_12\\_3\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2020_12_3_10)
2. Баженова С. Е., Поголовська Ю. Ю., Канцур І. Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 38. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1280/1234/>
3. Банєва І. О., Величко О. В. Перспективи післявоєнного відновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. Випуск 67. С. 46-50.
4. Брич В.Я. *Організація готельно-ресторанної справи* : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
5. Готельна індустрія: тренди якісного сервісу у 2023 році. Дія.Бізнес. 2023. URL: <https://business.diia.gov.ua/cases/antikrizovi-risenna/gotelna-industria-trendi-akisnogo-servis-u-2023-roci>
6. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
7. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / за заг. ред. д-ра іст. наук, проф. Г. М. Чепурди ; Черкаський державний технологічний університет. Черкаси : Новий курс, 2020. 119 с.
8. Камушков, О. С. Інновації світового готельного господарства. *Причорноморські економічні студії*. 2019. Вип. 48 (2). С. 52–55.
9. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 304 с.
10. Матвійчук Л. Ю., Дашук Ю. Є. Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 45. URL : <http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1937>
11. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 88–96.
12. Нечаук Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
13. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2024. № 11. DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>
14. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL : [https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3255/1/%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C\\_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%8F%202021.pdf](https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3255/1/%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%8F%202021.pdf)
15. Чорний О. Сталий розвиток українського туризму: що маємо створити для майбутнього? *Журнал лідера сталого розвитку*. 2023. № 2. URL : <https://ukraine-oss.com/stalyj-rozvytok-ukrayinskogo-turyzmu-shho-mayemo-stvoryty-dlya-majbutnogo/>
16. Юринець З. В., Байда Б. Ф., Бірюкова Ю. А. Управління стратегічним бізнес-потенціалом підприємств готельно-ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2023. № 58. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-97>
17. Cosgrove I., Jackson R. International tourism. *In The Geography of Recreation and Leisure*. 2020. Available at : <https://doi.org/10.4324/9781315658889-11>.
18. Schwartz M. S. Business Ethics in Hospitality: An Ethical Decision Making Approach. 2020. Available at : [https://books.google.com.ua/books?id=eGgvDgAAQBAJ&dq=business+ethics&hl=ru&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.ua/books?id=eGgvDgAAQBAJ&dq=business+ethics&hl=ru&source=gbs_navlinks_s).

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

В процесі вивчення дисципліни “**Організація харчування в туризмі**” використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента за 100-бальною шкалою:

Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточн. оцінюв.	Модульн. контр. 1	Поточн. оцінюв.	Модульн. контр. 2	Тренінг	Самостійна робота	Екзамен
Визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять	1. Теоретичні питання (2 пит.) – макс. 50 балів. 2. Кейс (1 кейс) – макс. 50 балів. (За змістовим модулем 1)	Визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять	1. Теоретичні питання (2 пит.) – макс. 60 балів. 2. Тестові завдання (20 тестів по 2 бали за тест) – макс. 40 балів. (За змістовим модулем 2)	Оцінка за завдання з тренінгу (5 завдань по 20 балів)	Оцінка за виконання самостійної роботи (підготовка інтерактивної презентації з аналітичними даними на одну із запропонованих розширених тем)	1. Теоретичні питання (2 пит.) – макс. 50 балів. 2. Тестові завдання (10 тестів по 2 бали за тест) – макс. 20 балів. 3. Кейс (1 кейс) – макс. 30 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом