

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора навчально-наукового інституту міжнародних відносин ім. Б.Д.Гаврилишина

Людмила ГАВРИЛЮК-ЄНСЕН

«__» _____ 2024р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної роботи

Віктор ОСТРОВЕРХОВ

«__» _____ 2024р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового інституту новітніх освітніх технологій

Святослав ПИТЕЛЬ

«__» _____ 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ»

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 242 «Туризм»

Освітньо-професійна програма: «Туризм»

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції	Практ.	ІРС	Тренінг	СРС	Ра-зом	Екзамен, залік
Денна	4	7	30	30	4	8	78	150	екзамен
Заочна	4	7	8	4	-	-	138	150	екзамен

30.08.2024

Тернопіль – ЗУНУ
2024

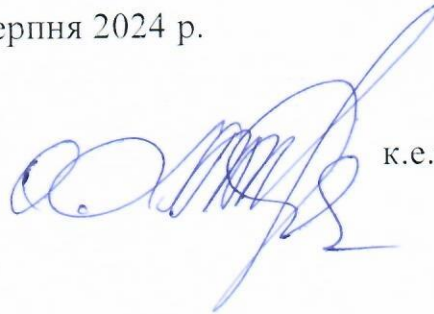
Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 «Туризм», затвердженої Вченою радою ЗУНУ (протокол № 9 від 26.06.21).

Робоча програма складена к.е.н., доцентом Нагарою М.Б.



Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу
Протокол № 1 від 28 серпня 2024 р.

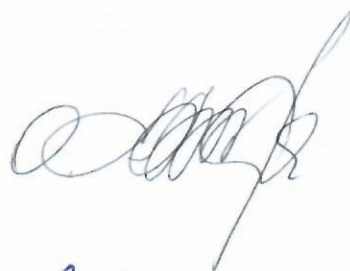
Завідувач кафедри



к.е.н., доцент Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності «Туризм і рекреація»
Протокол № 2 від 30 серпня 2024 р.

Голова групи
забезпечення спеціальності



к.е.н., доц. Оксана ГУГУЛ

Гарант ОП



к.е.н., проф. Володимир МАЗУР

**1. СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ “Організація харчування в туризмі”
1.1. Опис дисципліни “Організація харчування в туризмі”**

Дисципліна – “Організація харчування в туризмі”	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Статус дисципліни блок обов’язкових дисциплін, цикл професійної підготовки Мова навчання Українська
Кількість залікових модулів – 5	Спеціальність 242 Туризм	Рік підготовки: ДФН - 4. ЗФН – 4. Семестр: ДФН -7. ЗФН – 7.
Кількість змістових модулів – 2	Освітньо-професійна програма «Туризм»	Лекції: ДФН – 30 год. ЗФН – 8 год. Практичні заняття: ДФН – 30 год. ЗФН – 4 год.
Загальна кількість годин –150 год.	ступінь вищої освіти: бакалавр	Самостійна робота: ДФН – 78 год. ЗФН – 138 год. Тренінг: ДФН – 8 год. Індивідуальна робота: ДФН – 4 год.
Тижневих годин – 10 год., з них аудиторних – 4 год.		Вид підсумкового контролю: ДФН – екзамен. ЗФН – екзамен.

**2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
“Організація харчування в туризмі”**

2.1. Мета вивчення 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.

2.2. Завдання вивчення дисципліни

У результаті вивчення дисципліни «Організація харчування в туризмі» студент повинен **знати**:

- основи організації роботи закладів ресторанного господарства як сфери надання послуг;
- на основі аналізу наявних споживчих благ, використовуючи класифікаційні ознаки, потреби потенційних споживачів ресторанних послуг;
- положення цивільного права при підготовці нормативних та інших документів ресторанного закладу;
- підходи та методи, що можуть забезпечити досягнення визначених цілей або покращити результати діяльності закладу харчування.
- організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо.

2.3. Найменування компетентностей, формування яких забезпечує вивчення дисципліни.

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Дисципліна «Організація харчування в туризмі» має структурно-логічний зв'язок з наступними дисциплінами: «Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу», «Туристична інфраструктура», «Кон'юнктура туристичного ринку».

2.5. Програмні результати навчання.

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

3. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ»

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ.

Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування у закладах туристичної сфери.

Поняття основних видів обслуговування в закладах туристичної сфери. Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. Послуги закладів готельно-ресторанного господарства та вимоги до них. Поняття методів обслуговування споживачів в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика комбінованого методу.

Література: 1; 4; 8; 11; 14; 16; 18; 21.

Тема 2. Види сервісу у закладах туристичної сфери.

Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом. Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування.

Література: 2; 4; 5; 9; 13; 17; 18; 22.

Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів туристичної сфери.

Види торговельних приміщень. Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства. Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень. Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торговельна група, адміністративно-побутова група, група технічних приміщень. Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Основні показники інтер'єру торговельного залу. Загальна характеристика дизайну закладів готельно-ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Стили дизайну інтер'єрів залів закладів готельно-ресторанного господарства.

Література: 3; 4; 7; 10; 14; 15; 20.

Тема 4. Особливості послуг у туризмі.

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг. Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги. Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування. Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів готельно-ресторанного господарства на ринку послуг.

1; 2; 6; 8; 10; 15

Тема 5. Організація постачання закладів туристичного бізнесу.

Основні принципи та особливості постачання закладів туристичної сфери в сучасних умовах. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів готельно-ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання закладів готельно-ресторанного господарства: функції служб продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Література: 1; 4; 8; 11; 15; 16; 19; 22.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РІЗНИХ ФОРМ ХАРЧУВАННЯ У ТУРИЗМІ

Тема 6. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах туристичної сфери.

Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми обслуговування гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: сніданок, фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря, «журфікс». Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами.

Література: 2; 4; 10; 14; 16; 19; 21.

Тема 7. Кейтеринг як складова ресторанного господарства.

Кейтеринг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Використання методу сіткового планування та управління (СПУ) в процесі надання послуг з кейтерингу.

Література: 1; 5; 6; 10; 15; 17; 19.

Тема 8. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів і засобів праці. Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації.

Література: 2; 5; 9; 13; 17; 18.

Тема 9. Технологічний процес організації харчування у туризмі.

Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм. Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.

Література: 1; 5; 7; 10; 13; 22.

Тема 10. Моделювання процесу організації харчування у закладах туристичної сфери.

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням видів туризму.

Література: 2; 3; 6; 11; 16; 22.

**4. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ З ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ»
(денна форма навчання)**

Назва теми	Кількість годин					
	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Тренінг	Самостійна робота	Контрольні заходи
<i>Змістовий модуль 1.</i>						
Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування у закладах туристичної сфери.	4	4	2	4	8	поточне опитування
Тема 2. Види сервісу у закладах туристичної сфери.	2	2			8	тести
Тема 3. Характеристика приміщень для обслуговування відвідувачів закладів туристичної сфери.	2	2			8	кейси
Тема 4. Особливості послуг у туризмі.	4	4			8	кейси
Тема 5. Організація постачання закладів туристичного бізнесу	2	2			8	ділові ігри
<i>Змістовий модуль 2.</i>						
Тема 6. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах туристичної сфери.	4	4	2	4	10	ситуаційні завдання
Тема 7. Кейтеринг як складова ресторанного	4	4			8	ситуаційні завдання

господарства						
Тема 8. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.	2	2			8	тестові завдання
Тема 9. Технологічний процес організації харчування у туризмі	4	4			8	ділові ігри
Тема 10. Моделювання процесу організації харчування у закладах туристичної сфери.	2	2			8	кейси
Разом	30	30	4	8	78	

(заочна форма навчання)

Назва теми	Кількість годин		
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
<i>Змістовий модуль 1.</i>			
Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування у закладах туристичної сфери.	2	1	14
Тема 2. Види сервісу у закладах туристичної сфери.			14
Тема 3. Характеристика приміщень для обслуговування відвідувачів закладів туристичної сфери.	1		13
Тема 4. Особливості послуг у туризмі.	1		14
Тема 5. Організація постачання закладів туристичного бізнесу		1	14
<i>Змістовий модуль 2.</i>			
Тема 6. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах туристичної сфери.	1	1	14
Тема 7. Кейтеринг як складова ресторанного господарстві	1		14

Тема 8. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.	2		13
Тема 9. Технологічний процес організації харчування у туризмі.			14
Тема 10. Моделювання процесу організації харчування у закладах туристичної сфери.		1	14
Разом	8	4	138

5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 1.

Тема: “Форми обслуговування та особливості їх застосування у закладах туристичної сфери”.

Мета: закріплення теоретичних та нормативно-правових основ обслуговування споживачів у закладах туристичної сфери.

Питання для обговорення:

1. Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування.
2. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.
3. Основні види обслуговування.
4. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика.
5. Структура процесу самообслуговування.
6. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика.

Література: [1; 5; 7; 10];

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 2.

Тема: “Види сервісу у закладах туристичної сфери”.

Мета: вироблення умінь та навичок здійснення оцінки рівня сервісу у закладах туристичної індустрії.

Питання для обговорення:

1. Характеристика французького сервісу.
2. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів.
3. Характеристика англійського сервісу.
4. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів.
5. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування.

Література: [4; 6; 9; 11];

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 3.

Тема: “Характеристика приміщень для обслуговування відвідувачів закладів туристичної сфери”.

Мета: вивчення особливостей становлення та розвитку моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.

Питання для обговорення:

1. Технологічна схема підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.
2. Особливості підготовки посуду, приборів та столової білизни до обслуговування.
3. Попереднє сервірування столу.

4. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
 5. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.
 6. Способи подавання страв та закусок: французький, англійський, російський, німецький, загальноєвропейський, комбінований тощо.
- Література: [3; 8; 15; 22].

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 4-5

Тема: “Особливості послуг у туризмі”.

Мета: вивчення методичних підходів до організації проведення банкетів і прийомів.

Питання для обговорення:

1. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Загальні особливості ринку послуг.
3. Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги.
4. Загальні вимоги до послуг та обслуговування.
5. Класифікація послуг за основними ознаками.

Література: [12; 14; 17; 21]:

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 6.

Тема: “Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах туристичної сфери”.

Мета: опанування практичного інструментарію обслуговування в туризмі.

Питання для обговорення:

1. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню.
2. Особливості сервірування столу.
3. Складання схеми обслуговування гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.
4. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом.
5. Види прийомів: сніданок, фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря, «журфікс».

Література: [2; 5; 9; 13; 19]:

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РІЗНИХ ФОРМ ХАРЧУВАННЯ У ТУРИЗМІ

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 7-8.

Тема: “Кейтеринг як складова ресторанного господарства”.

Мета: закріплення теоретичних та методичних основ обслуговування в процесі кейтерингу.

Питання для обговорення:

1. Кейтеринг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
2. Аналіз ринку кейтерингових послуг.
3. Види кейтерингу та їх характеристика.
4. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.
5. Вимоги до обслуговуючого персоналу..

Література: основна [3; 5; 7; 10; 14];

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 9-10.

Тема: “Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства”.

Мета: вироблення умінь та навичок організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
2. Структура виробничого процесу.
3. Поняття виробничого процесу.
4. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів і засобів праці.
5. Основні принципи організації виробництва у закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Література: основна [4; 6; 8; 12; 18];

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 11.

Тема: “Технологічний процес організації харчування у туризмі”.

Мета: опанування практичними навичками організації процесу харчування в туризмі.

Питання для обговорення:

1. Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм.
2. Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.
4. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю.

Література: основна [1; 2; 5; 9; 14];

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 12-13.

Тема: “Моделювання процесу організації харчування у закладах туристичної сфери”.

Мета: закріплення теоретичних основ моделювання різних типів харчування в туризмі.

Питання для обговорення:

1. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів.
2. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
4. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням видів туризму.

Література: основна [3; 1; 16; 20]:

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 14-15.

Тема: “Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства”.

Мета: опанування практичного інструментарію проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Особливості обслуговування тематичних заходів.
2. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства.
3. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
4. Загальні принципи організації обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства

Література: основна [5; 8; 10; 12; 15]:

6. ТРЕНІНГ З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ТУРИЗМІ»

Мета тренінгу з дисципліни «Організація харчування в туризмі» – формування у студентів цілісного бачення, критичного мислення та пропонування обґрунтованих рішень на основі використання теоретичних знань під час розв’язання практичних завдань та вміння змістовно інтерпретувати отримані результати. Успішне проходження тренінгу сприяє посиленню практичної спрямованості у підготовці фахівців за ступенем вищої освіти «бакалавр».

Завдання для тренінгу:

1. Скласти меню для харчування туристів із різних країн (країна надається викладачем), пасажирів транспорту залежно від мети подорожі: ділова, лікувально-оздоровча, релігійна, спортивна, зелений, винний, гастрономічний туризм тощо.
2. Запропонувати меню та карти напоїв для закладу ресторанного господарства.
3. Сформувати схему виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства із зазначенням основним груп приміщень та їх взаємозв’язку.
4. Скласти план-схеми розміщення меблів і елементів дизайну в інтер’єрі торговельного залу закладу ресторанного господарства.
5. Розробити сценарій проведення кейтерингового заходу.

Оцінка за завдання з тренінгу (5 завдань по 20 балів).

7. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Організація самостійної роботи студентів вимагає особливої уваги, тому, що частина питань, кожної теми виноситься на самостійне вивчення студентами. Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених кафедрою для вивчення навчальної дисципліни. Методичні матеріали передбачають можливість проведення самоконтролю (питання, тестування) з боку студента. Самостійна робота над засвоєнням дисципліни може виконуватися у читальних залах університету, навчальних кабінетах та комп’ютерних лабораторіях, в домашніх умовах. Кафедра забезпечує консультації з окремих найскладніших тем курсу. Викладачі кафедри здійснюють також поточний і підсумковий контроль та аналізують результати самостійної роботи студента. Студент обирає одну із запропонованих тем лекцій і пише реферат або есе опрацьовуючи запитання із запропонованого переліку.

Навчальний матеріал, передбачений для засвоєння під час самостійної роботи, виноситься на підсумковий контроль поряд з навчальними матеріалом, який опрацьовується на навчальних заняттях.

Зміст самостійної роботи

Теми лекцій	Перелік питань
Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування у закладах туристичної сфери.	Складові процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Основні групи споживачів, їх характеристика Характеристика видів і методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Структура процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів. Системи обслуговування відповідно до типів і класів закладів ресторанного господарства.
Тема 2. Види сервісу у закладах туристичної сфери.	Історія розвитку світового ресторанного сервісу. Складові фірмового стилю: загальні елементи, специфічні носії. Формування стандартів сервісу в залежності від виду пропозиції послуг закладом ресторанного господарства.
Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів туристичної сфери.	Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Інтер'єр торговельних приміщень. Види меблів та устаткування закладів ресторанного господарства різних типів, вимоги до них. Організація клінінгових технологій, гігієнічний план закладу. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів. Столова білизна: види, призначення
Тема 4. Особливості послуг у туризмі.	Послідовність та способи подавання страв. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок. Правила подавання супів, основних страв. Правила подавання десертів, солодких страв і напоїв власного виробництва. Аперитиви та діджестиви: функції, види, правила подавання. Правила подавання вина, міцних алкогольних напоїв
Тема 5. Організація постачання закладів туристичного бізнесу.	Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин з постачальниками. Значення інформаційного обслуговування для підвищення туристичного сервісу. Основні правила телефонного етикету в туризмі.
Тема 6. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах туристичної сфери.	Особливості сервірування банкетних столів. Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава.
Тема 7. Кейтеринг як складова ресторанного господарства.	Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Характеристика кейтерингових послуг. Види заходів. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

	Персонал служби кейтерингу
Тема 8. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.	Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції. Основні принципи організації виробництва у закладах готельно-ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.
Тема 9. Технологічний процес організації харчування у туризмі.	Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю. Проблема якості. Поняття якості послуг. Якість як економічна категорія. Менеджмент якості послуг харчування. Теорія і практика управління якістю послуг харчування.
Тема 10. Моделювання процесу організації харчування у закладах туристичної сфери.	Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Обслуговування пасажирів на водному транспорті. Особливості організації харчування пасажирів на автотранспорті.

8. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ ТА МЕТОДИ ДЕМОНСТРУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

У процесі вивчення дисципліни “**Організація харчування в туризмі**” використовуються наступні засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне опитування, тестування;
- презентації результатів виконаних завдань;
- оцінювання результатів модульної контрольної роботи;
- оцінювання комплексного практичного індивідуального завдання;
- оцінювання результатів самостійної роботи студентів;
- інші види індивідуальних і групових завдань;
- екзамен.

9. КРИТЕРІЇ, ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

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

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90-100	Відмінно	A (відмінно)
85-89	Добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

10. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

№	Найменування	Номер теми
1.	Мультимедійний проектор	1-10
2.	Проекційний екран	1-10
3.	Комунікаційне програмне забезпечення (Internet Explorer, Opera, Google Chrome, Firefox)	1-10
4.	Наявність доступу до мережі Інтернет	1-10
5.	Персональні комп'ютери	1-10
6.	Комунікаційне програмне забезпечення (Zoom) для проведення занять у режимі он-лайн (за необхідності)	1-10
7.	Комунікаційна навчальна платформа (Moodle) для організації дистанційного навчання (за необхідності)	1-10
8.	Програмне забезпечення: ОС Windows	1-10
9.	Інструменти Microsoft Office (Word; Excel; Power Point і т. і.)	1-10
10.	Google Forms, Google Sheets	1-10

11. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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
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., Дащук 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. Нечаюк 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%84i%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. Nahara M. The Customer Relationship Management Model at the Hospitality Enterprise”. *Innovative Economy*. 2023. No. 1-2. P. 52-59.
19. Nahara M. Digital Transformation in the Hospitality Industry. *Перспективи індустрії гостинності та міжнародного бізнесу: світові тенденції та національні пріоритети*: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції. Тернопіль. 18–19 травня 2022 року. Тернопіль : ЗУНУ, 2023. С. 159-161.
20. Nahara M. Navigating the Branding Dilemma in Modern Hospitality. *Актуальні та інтеграційні напрямки розвитку індустрії гостинності та міжнародного бізнесу*: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції. Тернопіль – Яблуниця. 24–25 травня 2024 року. Тернопіль : ЗУНУ, 2024. С. 82-85.
21. Nahara M., Danylenko-Kulchytska V. Accessible Tourism: European Experience and Ukrainian Aspects. *Innovative Economy*. 2023. No. 4(96). P. 11-16.