

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Організація харчування туристів в готельних комплексах

---

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки  
студентів ступеня  
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,  
бакалавр чи магістр

року набору 2019

курсу

3

номер курсу, на якому викладається дисципліна

форма навчання

денна/заочна

форма навчання

статус дисципліни

вибіркова

Розробник:

Липовий Денис Васильович,  
вмикладач кафедри туристичного та  
готельного бізнесу

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,  
науковий ступінь, вчене звання повністю

Програму розроблено на підставі силябусу навчальної дисципліни, затвердженого на засіданні методичної ради інституту, протокол від 28.04.2021 р. № 4, п. 3

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 17.05.2021 р. № 7.

# 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** вивчення дисципліни є формування у студентів комплексного уявлення про системи обслуговування споживачів на підприємствах сфери обслуговування, в тому числі індустрії гостинності та туризму на основі міжнародного та вітчизняного досвіду. Набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів, технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції та забезпечення належного рівня якості продукції і послуг під час організації турів різної спрямованості.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є особливості харчування туристів під час організації турів різної спрямованості, а також отримання навичок з процесу надання послуг харчування у готелях та організації сервісу, вивчення нових форм організації готельного-ресторанного обслуговування з практики провідних зарубіжних та вітчизняних готельних підприємств.

У результаті вивчення дисципліни студент має:

**знати:**

- сучасні технології по створенню нових продуктів і послуг, технологій розробки послуги і управління процесом надання і просування послуг в туристичній індустрії;
- організація обслуговування послугами харчування у туристичній індустрії;
- методи і форми організації обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства у туристичній індустрії;
- етапи технологічного циклу виробництва продукції ресторанного господарства, показники її якості;
- дія на організм основних складових речовин їжі;
- основи раціонального харчування.
- принципи організації обслуговування туристів харчуванням в місцях проживання, поза ними, на шляху прямування на різних видах транспорту.

**вміти:**

- надати характеристику процесу організації обслуговування та надання послуг на підприємствах ресторанного господарства з урахуванням запитів різних категорій туристів з використанням сучасних технологій, форм і методів обслуговування
- розробляти виробничі програми у закладах ресторанного господарства, раціонально і ефективно організувати виробничий процес організації праці, організувати обслуговування туристів, виконувати технологічні розрахунки.
- проводити моніторинг ступеня задоволеності споживачів якістю послуг громадського харчування;
- застосовувати отримані знання в області організації громадського харчування при проектуванні туристичного продукту для організованих і самодіяльних туристів, при укладанні договорів на організацію харчування туристів у підприємствах громадського харчування при туристично-готельних комплексах і в загальнодоступній мережі та контролі за їх виконанням

## **2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Тема 1. Сучасне визначення комплексу послуг підприємств харчування**

Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств харчування в умовах ринкової економіки. Типи підприємств ресторанного господарства у туристичній індустрії; класифікація послуг, які надаються закладами ресторанного господарства і вимоги до них. Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. Форми і методи обслуговування, обслуговування в номерах. Форми і види розрахунків з клієнтами за харчування всередині готельного комплексу. Організаційна структура управління рестораном при готелі.

### **Тема 2 . Послуги підприємств харчування як складова частина туристичної індустрії**

Роль і місце туризму в сучасному суспільстві. Загальні закономірності розвитку туризму в Україні. Туристична інфраструктура як сукупність спеціалізованих підприємств туристичного обслуговування. Тенденції, стратегія та концепція розвитку ресторанного господарства як складової інфраструктури туризму. Організація взаємодії туристичних підприємств з підприємствами харчування.

### **Тема 3 . Організація обслуговування туристів**

Складові організації харчування в туризмі. Додаткові та супутні послуги харчування. Організація харчування в ЗРГ. Обслуговування туристів у закладах розміщення. Особливості обслуговування у готелях. Організація харчування в готельному номері.

### **Тема 4. Організація харчування туристів. Види обслуговування і сервіс**

Вимоги до організації харчування туристів. Сніданок. Напів пансіон. Повний пансіон. All inclusive. Класифікація форм обслуговування. Шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкетний сервіс. Основні способи подавання страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, десертів та напоїв. Французький сервіс. Англійський сервіс. Американський сервіс. Ненецький сервіс.

### **Тема 5 Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, особливості складання меню для іноземних туристів**

Організація харчування іноземних туристів. Організація обслуговування іноземних туристів у ЗРГ. Організація обслуговування іноземних туристів у дорозі. Комплексне обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.

### **Тема 6. Організація харчування в турах з активним способом пересування**

Особливості організації турів. Вимоги до організації харчування турів, турів для спортсменів, мисливських, рибальських та інших турів. Організація харчування в турах з активним способом пересування. Водно-сольовий режим, основи складання і розрахунку меню. Основи технології приготування їжі. Контроль якості продуктів харчування. Харчовий раціон при спортивному туризмі.

Розробка добового раціону харчування. Режим харчування. Використання основних продуктів харчування в поході та їхня характеристика. Поповнення запасів продуктів на маршруті.

### **Тема 7. Організація харчування в гастрономічному туризмі**

Заклади національної кухні. Історія та рецептура національної кухні відповідно до сезонів. Екзотичні гастрономічні продукти. Кухні світу. Винний туризм. Технологія та організація проведення гастрономічних фестивалів.

### **Тема 8. Організація харчування туристів, які подорожують з лікувально-оздоровчою метою**

Лікувально-оздоровчі тури в Україні. Загальні принципи організації лікування та оздоровлення на курортах. Лікувальне харчування. Характеристика дієтичного харчування за системою М. І. Певзнера. Технологічна обробка продуктів при лікувально-оздоровчому харчуванні.

### **Тема 9. Організація харчування туристів у транспортних подорожах і під час транспортного обслуговування**

Харчування туристів у дорозі. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.



Назви тем	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		
<b>Усього годин / кредитів ECTS</b>	<b>180/6</b>	<b>28</b>		<b>28</b>		<b>124</b>	<b>180/6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>168</b>													

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4023>

## **4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

### **Тема 1. Сучасне визначення комплексу послуг підприємств харчування**

1. Форми і види розрахунків з клієнтами за харчування всередині готельного комплексу.
2. Організаційна структура управління рестораном при готелі.
3. Стан і перспективи розвитку закладів ресторанного господарства у туристичній індустрії.
4. Характеристика основних та додаткових послуг ресторанів .
5. Нетрадиційні методи і форми обслуговування споживачів в ресторанах у туристичній індустрії.

### **Тема 2 . Послуги підприємств харчування як складова частина туристичної індустрії**

1. Стан розвитку туризму в Україні
2. Історія та передумови розвитку туризму
3. Фактори, що впливають на розвиток туризму
4. Індустрія гостинності і місце в ній ресторанного господарства.

### **Тема 3 . Організація обслуговування туристів**

1. Види попередньої сервіровки столів в залежності від характеру обслуговування.
2. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
3. Характеристика засобів, які покращують організацію праці обслуговуючого персоналу.
4. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

### **Тема 4. Організація харчування туристів. Види обслуговування і сервіс.**

1. Основні способи подавання страв і закусок.
2. Правила подавання холодних страв і закусок
3. Правила подавання гарячих закусок
4. Правила подавання перших страв, других страв,
5. Правила подавання десертів та напоїв.

### **Тема 5 Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, особливості складання меню для іноземних туристів**

1. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідання і віку.
2. Правила складання меню для іноземних туристів.

### **Тема 6. Організація харчування в турах з активним способом пересування**

1. Контроль якості продуктів харчування.



2. Харчовий раціон при спортивному туризмі. Розробка добового раціону харчування. Режим харчування. Використання основних продуктів харчування в поході та їхня характеристика.
3. Поповнення запасів продуктів на маршруті.

### **Тема 7. Організація харчування в гастрономічному туризмі**

1. Екзотичні гастрономічні продукти. Кухні світу. 2.
2. Винний туризм.
3. Технологія та організація проведення гастрономічних фестивалів.

### **Тема 8. Організація харчування туристів, які подорожують з лікувально-оздоровчою метою**

1. Лікувальне харчування.
2. Технологічна обробка продуктів при лікувально-оздоровчому харчуванні.

### **Тема 9. Організація харчування туристів у транспортних подорожах і під час транспортного обслуговування**

1. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів.
2. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4023>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
<b>1</b>	<b>Поточний контроль</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
1.1	<i>Тема 1. Сучасне визначення комплексу послуг підприємств харчування</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	
	Виконання практичної роботи	1	
	Тестування на Порталі	5	5
1.2	<i>Тема 2 . Послуги підприємств харчування як складова частина туристичної індустрії</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	2
	Виконання практичної роботи	1	3
	Тестування на Порталі	5	5
1.3	<i>Тема 3 . Організація обслуговування туристів</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	
	Виконання практичної роботи	1	
	Тестування на Порталі	5	5
1.4	<i>Тема 4. Організація харчування туристів. Види обслуговування і сервіс</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	2
	Виконання практичної роботи	1	3
	Тестування на Порталі	5	5
1.5	<i>Тема 5 Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, особливості складання меню для іноземних туристів</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	2
	Виконання практичної роботи	1	3
	Тестування на Порталі	5	5
1.6	<i>Тема 6. Організація харчування в турах з активним способом пересування</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	
	Виконання практичної роботи	1	
	Тестування на Порталі	5	5
1.7	<i>Тема 7. Організація харчування в гастрономічному туризмі</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	
	Виконання практичної роботи	1	
	Тестування на Порталі	5	5
1.7	<i>Тема 8. Організація харчування туристів, які подорожують з лікувально-оздоровчою метою</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	
	Виконання практичної роботи	1	
	Тестування на Порталі	5	5
	<i>Тема 9. Організація харчування туристів у транспортних подорожах і під час транспортного обслуговування</i>		
	Укладання глосарію за темою	1	
	Виконання практичної роботи	1	

	Тестування на Порталі	4	5
<b>2</b>	<b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (ситуаційне завдання)	10	10
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (ситуаційне завдання)	10	10
<b>3</b>	<b>Оцінка з дисципліни</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## **6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### **10.1. Основні джерела інформації**

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.
2. Борисова О.О. Харчування спортсменів: практичні рекомендації : метод. посібник / О.О. Борисова. – Київ : Спорт, 2007. – 132 с.
3. Готельний і ресторанний бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс] : [веб-портал організації]. – Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М. П. Мальська, О. М. Гаталюк, Н. М. Ганич. – Київ : – Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

### **10.2. Додаткові джерела інформації**

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищ. навч. закл.] / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016 – 584 с.
6. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 1999. -272 с.
7. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. /Г. Т. Пятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250с.
8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник/ Ф. Ф. Шандор, М. П. Кляп. – Київ : Знання, 2013. – 334 с.