

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ В ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСАХ

Organization of Food Tourists in Hotel Complexes

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Навчальний рік	2021/2022
З якого курсу викладається	3
В якому семестрі (-ах) викладається	5
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Липовий Денис Васильович
Науковий ступінь, вчене звання	Немає
Кафедра	Кафедра туристичного та готельного бізнесу
Посада	Викладач
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID
Контактна інформація	d.lypovyi@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Організація харчування туристів в готельних комплексах» – вибіркова навчальна дисципліна, спрямована на отримання теоретичних знань і практичних навичок щодо особливостей 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.

Мета 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.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- сучасні технології по створенню нових продуктів і послуг, технологій розробки послуги і управління процесом надання і просування послуг в туристичній індустрії;
- організацію 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;
- дію 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:

- надавати 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;
- здійснювати 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.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ Ресторанної справи, Готельної справи, Економіки готелів і ресторанів, Менеджменту готелів і ресторанів, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Програма 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.

Особливості та політики дисципліни

Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Роботи (індивідуальні завдання), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до -15 балів від загальної кількості); тести та пропущені практичні заняття відпрацьовуються не пізніше 2-х тижнів від терміну пропущених з іншими групами. У випадку проведення екскурсій - оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття.

З метою набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок з окремих методів оцінки конкурентоспроможності підприємств сфери послуг можуть бути залучені фахівці з ресторанної та туристичної сфери, підприємці галузі та/або науковці в форматі ділової зустрічі, бізнес-лекції, майстер-класу.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЕКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) опрацювання матеріалу наведених у практикумі з дисципліни; 2) виконання завдань в міні-групах; 3) підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач. 4) поточне тестування на Порталі; 5) виконання письмових індивідуальних робіт на Порталі.

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок; завдання на оцінювання професійних вмінь.

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.

Рекомендовані джерела інформації

- 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.
- Борисова О. О. Харчування спортсменів: практичні рекомендації : метод. посібник / О. О. Борисова. – Київ : Спорт, 2007. – 132 с.
- 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 екрана.

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.
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. П'ятницька, 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.