

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ

Кафедра харчових технологій

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗЮНДЗЯ Оксана Валентинівна

Метою дисципліни є засвоєння теоретичних знань з основних питань сучасної організації харчування на підприємствах туристичної індустрії, набуття практичних навичок у проведенні різноманітних розрахунків, пов'язаних із виробничими процесами.

Завданням є вивчення теоретичних і практичних засад організації харчування на підприємствах туристичної індустрії.

Загальні компетентності: Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Фахові компетентності:

Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

Програмні результати навчання: Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Зміст за темами:

Тема 1. Ресторанне господарство в індустрії гостинності

Тема 2. Функціонування підприємств ресторанного господарства

Тема 3. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Тема 4. Сервісне обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства

Тема 5. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства

Тема 6. Організація обслуговування та харчування туристів у спеціальних видах туризму