ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

Семестр	**4**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Форма контролю	**Залік**

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є формування у здобувачів виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств туристичної індустрії.

Завдання: ознайомлення з основами організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства ресторанної галузі туристичної індустрії; ознайомлення з характеристикою форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів; ознайомлення з роллю особистості в ресторанному господарстві; ознайомлення з особливостями організації обслуговування на підприємства туристичної індустрії.

Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність працювати в команді. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. 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.

Зміст за темами:

Тема 1. Харчування – основний вид послуг в туристичної індустрії.

Тема 2. Організація харчування і обслуговування туристів у готельних і туристських комплексах.

Тема 3. Обслуговування спеціальних заходів (фондю, транширування, фламбирування, кейтерінг).

Тема 4. Організація обслуговування туристів на транспорті.

Тема 5. Поділ світу за гастрономічними принципами. Харчові моделі планети

Тема 6. Класифікація видів туризму. і харчування в екскурсійно-пізнавальних турах,

гастрономічний, винний туризм. Організація харчування туристів на відпочинку. Круїзний та пивний туризм.

Тема 7. Організація обслуговування туристів, подорожуючих з діловою метою (форуми, симпозіуми, конференції).

Тема 8. Організація раціонального харчування туристів у спортивному туризмі, у простих і складних походах. Організація харчування туристів у зеленому сільському туризмі.