

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>4-й, семестр 8-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	Коляновська Л.М., к. т. н. доцент
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>kolianovska73@gmail.com</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація харчування» є вибірковою компонентою ОПШ.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Організація харчування» спрямована сформувати у здобувачів вищої освіти сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з планування заходів з організації харчування, організації повносервісного обслуговування, особливостями матеріально-технічного забезпечення послуг організації харчування.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема, виїзного обслуговування. Виїзна організація харчування у світі нині за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності

виробничої бази.

Завдання вивчення дисципліни

Основне завдання вивчення дисципліни «Організація харчування» – дати повну характеристику послуг організації харчування, розуміти сутність виїзного обслуговування, класифікацію послуг, технологію (техніку) організації обслуговування, особливості організації обслуговування виїзного порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (*soft skills*): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Поняття послуги кейтеринг	2	2	7
2	Види кейтерингу	2	2	7
3	Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	2	2	7
4	Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування	2	2	7
5	Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування	2	2	7
6	Характеристика термоустаткування	2	2	7
7	Характеристика матеріально- технічного забезпечення	2	-	7
8	Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2	2	7
9	Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування	2	2	7
10	Обладнання, необхідне для ресторану виїзногообслуговування	2	2	7
11	Особливості обслуговування дипломатичних прийомів	2	2	6
12	Використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності	2	2	6
13	Організація і технологія обслуговування учасників ділових та спортивних заходів.	2	2	6
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і

підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що вносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
3. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с
4. Басюк Т. О., Романів О. Я., Скабара Р. М. Обґрунтування розвитку нової дестинації пивного туризму в Україні. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. №11. URL: <https://www.internauka.com/issues/2021/11/7468>.
5. Галасюк С., Нездоймінов С.. Організація туристичних подорожей та

екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.

6. Кудла Н.. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.

7. Мальська М.. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

8. Мальська М.. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.

Додаткова література

1. Круль Г. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.

2. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the conditions of global economic integration. In: *Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes*: Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. P. 223-315. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.7

3. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. *Монографія*. Твори. 2022. 332 с.

4. Tabenska O. Foreign experience in the development of successful companies. In: *Socio-economic and ecological aspects of the development of the economy of Ukraine in the conditions of european integration: monograph*, Boston, USA: Primedia eLaunch, 2022. P. 179-212. DOI - 10.46299/979-8- 88722-616-3.7 URL: <https://isg-konf.com/979-8-88722-616-3/>.

5. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: *The prospects for the development of integrated*. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf>

6. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. 51. С. 1-8. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37

7. Табенська О.І. Розвиток сільського зеленого туризму. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. С. 1-7. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-42>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1480>

8. Табенська О.І. Гастротуризм актуальний напрям розвитку сфери туризму. *Бізнес-навігатор*. 2023. № 2 (72). С. 87-94. DOI: URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-5>

Інформаційні ресурси:

1. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm->

tin.html

2. Готелі та ресторани Котбуса. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/altstadthotel-am-theater/hotel/cottbus-de.html?cid=-218>

3. "HoReCa.Restart": у Вінниці відбудеться форум для працівників готельно-ресторанної сфери. URL: <https://vezha.ua/horeca-restart-u-vinnytsi-vidbudetsya-forum-dlya-upravlyayuchykh-pratsivnykiv-i-majbutnih-restoratoriv/>

4. Капліна Т.В., Капліна А. С., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. *Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва"*. 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>

5. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html>

6. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. Проект Закону України 9015 від 07.08.2018. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Кількість заходів	Кількість балів за захід	Бали
Атестація 1				
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7	1	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
3	Виконання самостійної роботи	7	1	7
4	Виконання контрольної роботи	1	4	4
5	Індивідуальне завдання	1	6	6
	Всього за атестацію 1			30
Атестація 2				
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6	1	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	6	2	12
9	Виконання контрольної роботи	1	6	6
	Всього за атестацію 2			30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності			10
11	Підсумкове тестування (залік)			30
	Разом			100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкали оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни