ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

НЕКОМЕРЦІЙНІ ПОСЛУГИ ХАРЧУВАННЯ

Non-Commercial Food Service

Ступінь освіти	Бакалавр
З якого курсу викладається	3
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	90/3
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Гібкін Кирило Романович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	k.gibkin@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Некомерційні послуги харчування» охоплює теоретичні та практичні аспекти управління некомерційними закладами харчування. Здобувачі ознайомлюються з класифікацією та видами некомерційних послуг харчування, вивчають методи управління роботою закладу, формування меню та цінового позиціонування, організації контролю якості продукції та сервісу. Також вивчаються питання маркетингу та реклами в некомерційних закладах харчування, законодавчого регулювання та безпеки, соціальної відповідальності та волонтерства.

Мета дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів знань, навичок та компетенцій, необхідних для успішної професійної діяльності в галузі некомерційних послуг харчування.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- види та класифікацію некомерційних закладів харчування;
- принципи організації та управління роботою некомерційного закладу харчування;
- формування меню та цінового позиціонування у некомерційному закладі харчування;
- організацію контролю якості продукції та сервісу;

- методи маркетингу та реклами в некомерційному закладі харчування;
- законодавче регулювання та вимоги безпеки в некомерційних закладах харчування.;

вміти:

- організовувати та управляти роботою некомерційного закладу харчування;
- складати меню та встановлювати цінову політику в некомерційному закладі харчування;
- проводити контроль якості продукції та сервісу, вирішувати проблеми, що виникають у цьому процесі;
- використовувати методи маркетингу та реклами для залучення клієнтів до некомерційного закладу харчування;
- дотримуватися вимог законодавства та стандартів безпеки в некомерційному закладі харчування;
- розв'язувати проблеми зі зберіганням та збереженням продуктів харчування.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основи технології харчових виробництв, організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Програма дисципліни

Тема 1. Основні поняття некомерційних послуг харчування

Визначення поняття некомерційних послуг харчування. Роль некомерційних закладів харчування у суспільстві та їх вплив на здоров'я населення.

Тема 2. Організація роботи некомерційних закладів харчування

Форми власності некомерційних закладів харчування. Структура та організація роботи некомерційного закладу харчування. Взаємодія зі замовниками послуг та постачальниками продуктів харчування. Планування роботи некомерційного закладу харчування.

Тема 3. Меню та цінова політика

Складання меню для некомерційного закладу харчування. Встановлення цінової політики та методів розрахунку вартості послуг. Аналіз ринку та конкуренції для визначення оптимальної цінової політики.

Тема 4. Контроль якості та сервісу

Основні принципи контролю якості продуктів харчування. Системи контролю якості та безпеки продуктів харчування. Контроль якості та сервісу в некомерційних закладах харчування. Взаємодія з клієнтами та розв'язання конфліктів.

Тема 5. Маркетинг та реклама.

Маркетингові стратегії в некомерційному закладі харчування. Продаж та просування послуг в некомерційному закладі харчування. Реклама та промоції в некомерційному закладі харчування.

Тема 6. Законодавство та стандарти безпеки.

Основні закони та нормативно-правові акти, які регулюють діяльність некомерційних закладів харчування. Вимоги до безпеки продуктів харчування та виробництва їжі. Санітарні та гігієнічні вимоги до приміщень, устаткування та персоналу некомерційних закладів харчування.

Тема 7. Інновації в некомерційному харчуванні.

Використання інноваційних технологій в готуванні та сервісі їжі. Впровадження екологічних технологій та зменшення відходів у некомерційних закладах харчування. Використання соціально відповідних підходів до діяльності некомерційних закладів харчування.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною калою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) Опрацювання лекційного матеріалу; 2) виконання практичних завдань; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 336 с.

2. Trends in Non-commerical Foodservice.

3. Food Processing And Technology.