

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ

Вибіркова дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Д'яконова А.К., проф. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.т.н., професор,
Жовтяк К.О., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від « 02 » серпня 2022 р. № 1

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанний бізнес 24 Готельно-ресторанна справа
(код та найменування спеціальності)

Голова ради ПІДПИСАНО Вікторія ТКАЧ
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від « 30» серпня 2022 р. № 1

Секретар Методичної ПІДПИСАНО Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
ради університету (підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти...
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....
2	Зміст дисципліни:.....
2.1	Програма змістовних модулів.....
2.2	Перелік практичних робіт.....
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....
4	Інформаційне забезпечення.....

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Організація санаторно-курортного харчування» є набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо організації санаторно-курортного харчування відповідно до стану здоров'я пацієнтів і вимог дієтологів, методики його організації, ролі інформаційних та інноваційних технологій у процесі організації санаторно-курортного харчування, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до організації лікувального і лікувально-профілактичного харчування в санаторно-курортних закладах на сучасному рівні, підготовка висококваліфікованих спеціалістів, які будуть спроможними забезпечити високий рівень ефективності організації лікувального та лікувально-профілактичного харчування в санаторно-курортних закладах в умовах ринкової економіки.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- особливостей санаторно-курортного харчування;
- методологічних засад організації лікувального і лікувально-профілактичного харчування;
- інформаційних систем управління підприємствами;
- інноваційних технологій у організації та забезпеченні санаторно-курортного харчування;
- складання меню для лікувальних і лікувально-профілактичних дієт та раціонів.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- концептуальні засади організації санаторно-курортного харчування, забезпечення дієтичними продуктами і складання меню для лікувальних та лікувально-профілактичних дієт і раціонів, новітні технології переробки рослинної і тваринної сировини і сучасне обладнання, використання якого дозволить внести зміни в організаційної структури на основі впровадження інформаційних систем та підвищити харчову і біологічну цінність продуктів харчування;

- проблеми в управлінні підприємствами та побудову нових бізнес-моделей;

- раціональні підходи щодо управління технологічними та організаційними процесами підприємств;

- значення основних компонентів їжі і біологічно цінних речовин для хворої людини;

- характеристику основних продуктів, що використовуються у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні;

- методи кулінарної обробки і їх вплив на харчову і біологічно-цінність, спеціалізоване обладнання для приготування дієтичних страв.

вміти:

- залежно від категорії санаторно-курортних закладів і змін бізнес-процесів підприємства обирати найбільш відповідні способи впровадження

нових інформаційних технологій;

- застосовувати новітні підходи до управління підприємством і організації санаторно-курортного харчування;

- працювати з нормативно-технічною літературою, збірниками рецептур страв, довідниками хімічного складу продуктів, картотекою страв дієтичного та лікувально-профілактичного харчування;

- використовувати методи структурного, функціонально-вартісного моделювання організаційних процесів роботи санаторно-курортних закладів і формування рішень щодо їх реорганізації;

- правильно організувати технологічний процес з урахуванням особливостей дієтичного і лікувально-профілактичного харчування;

- складати збалансоване по основних компонентах і калорійності добові раціони харчування для всіх дієт, які використовуються в санаторно-курортних закладах;

- впроваджувати в санаторно-курортних закладах санітарно-гігієнічних вимог до підвищення якості обслуговування і забезпечення потреб пацієнтів відповідно до новітніх досягнень медицини та наукових засад харчових технологій.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація санаторно-курортного харчування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про

природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 15* (ОНАХТ). Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг, відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

Програмні результати навчання:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – кулінарне мистецтво, технологія продуктів ресторанного господарства, етнічні кухні, охорона праці та цивільний захист в галузі, інновації в індустрії гостинності, організація ресторанного господарства, організація готельного господарства, управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві, проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 4 курсі 7 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 3,0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	90	20	22
заочна	90	6	6
Самостійна робота, годин	Денна -48		Заочна 78

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1. Базові положення системи управління якістю продукції та послуг у санаторно-курортних і оздоровчих закладах

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	<i>Організація здорового, лікувального і лікувально-профілактичного харчування в санаторно-курортних і оздоровчих закладах.</i> Санаторно-курортна індустрія. Еволюція підходів до організації санаторно-курортного харчування. Санаторно-курортні заклади України: тенденції розвитку спектру послуг та харчування. Оздоровчі заклади на клімато-лікувальних курортах. Теоретичні аспекти організації харчування в санаторно-курортних організаціях. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах. Оздоровче харчування. Наукове обґрунтування дії харчування на організм людини. Основи побудови харчових раціонів. Режим харчування.	10
2.	<i>Основи побудови здорового і лікувального харчування.</i> Наукове обґрунтування дії дієтичного харчування на організм людини. Основи організації лікувального харчування на курортах. Набір продуктів і порядок їх заміни визначений законодавчо. Основи організації лікувального харчування на курортах. Значення дієтотерапії в профілактиці та лікуванні. Принципи щадіння і тактика дієтотерапії. Дієтичне і оздоровче харчування. Принципи побудови дієтичного харчування. Загальна характеристика діючих номерних дієт. Розвантажувальні і спеціальні дієти	24

3.	<i>Організація і техніка обслуговування на підприємствах харчування санаторно-курортних комплексів</i> Загальна характеристика дієтичних раціонів. Порядок призначення та організація забезпечення хворих лікувальним харчуванням. Організація обслуговування клієнтів. Правила обслуговування. Організація харчування в курортних готелях і лікувально-профілактичних закладах. Умови харчування. Організація обслуговування в курортних готельних комплексах. Етичні норми і правила обслуговування.	24
----	---	----

Змістовний модуль 2: Санітарно-епідеміологічні вимоги до організації харчування в санаторно-курортних і оздоровчих закладах

№ теми	Зміст теми	Годин
4.	<i>Особливості функціонування і організації закладів харчування</i> Семиденні меню (на зимово-весняний і літнє-осінній періоди) у лікувально-профілактичних і санаторно-курортних закладах. Контроль за якістю продуктів і готової їжі Критерії оцінки якості приготування страв. Вітамінізація їжі аскорбінової кислотою. Прийоми теплової обробки продуктів. Основні умови харчування. Особливі умови харчування. Види сервісу. Організація обслуговування в курортних готелях на вищому рівні. Види обслуговування в курортних готельних комплексах. Приймання товару на продовольчий склад їдальні. Правила приймання на склад їдальні сировини, напівфабрикатів і гастрономічних продуктів. Контроль за якістю продуктів і готових страв. Бракераж. Безпечність та екологічність харчування	14
5.	<i>Організація праці робітників санаторно-курортних закладів.</i> Методи обслуговування. Культура обслуговування. Особливості обслуговування вір-гостей. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Особиста гігієна працівників санаторно-курортних закладів і курортних готелів. Вимоги до обслуговуючого персоналу, приміщень для харчування і навколишнього середовища. Естетика інтер'єру. Умови обслуговування. Створення комфортних умов для обслуговування.	18

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікація підприємств харчування в санаторно-курортних комплексах	4
2	Організація і техніка обслуговування на підприємствах санаторно-курортних закладів	4
3	Управління персоналом дієтичного харчування санаторно-курортних комплексів	4
4	Умови харчування, методи обслуговування і види сервісу на підприємствах санаторно-курортних закладів	4
5	Гігієна і санітарія харчування в санаторно-курортних закладах	4
6	Проблеми і перспективи розвитку підприємств харчування в санаторно-курортних комплексах	2
Усього		22

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу	10
2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	10
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	10
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	18
5	Виконання курсового проекту (роботи)	-
Разом з дисципліни		48
Підготовка та складання контрольних заходів		-

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min	max	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Модуль 1 Організація здорового, лікувального і лікувально-профілактичного харчування в санаторно-курортних і оздоровчих закладах								
Змістовний модуль 1 Базові положення системи управління якістю продукції та послуг у санаторно-курортних і оздоровчих закладах								
Робота на лекціях	0,5	1	7	3,5	7	2	2	4
Виконання практичних /лабораторних/ робіт	2	3	7	14	21	2	4	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,5	1	3	1,5	3	-	-	-
Підготовка до практичних /лабораторних/ занять	1	2	7	7	14	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань			1	9	15	1	29	50
Проміжна сума	-	-	-	35	60	-	35	60
Поточний контроль (тестовий)			1	25	40	-	25	40
Контроль результатів дистанційного модулю						-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовний модуль 2 Санітарно-епідеміологічні вимоги до організації харчування в санаторно-курортних і оздоровчих закладах								
Робота на лекціях	1	2	3	3	6	1	1	2
Виконання практичних /лабораторних/ робіт	2	3	4	8	12	1	3	5

Опрацювання тем, не винесених на лекції	3	4	3	9	12	-	-	-
Підготовка до практичних /лабораторних/ занять	3	4	3	9	12	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань			1	11	18		36	53
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Поточний контроль (тестовий)			1	20	40	-	20	40
Контроль результатів дистанційного модулю						-	-	-
Оцінка за змістовий модуль				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Закон України «Про курорти» від 05 жовтня 2000 р. № 2026-III [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourlib.net/zakon/concept2.htm>.
2. Заваріка, Г. М. Курортна справа [Текст] : навч. посібник / Г. М. Заваріка. – Київ : Центр учб. л-ри, 2015. – 264 с.
3. Фоменко Н. В. Рекреаційні ресурси та курортологія: навч. посібник / В. Н. Фоменко. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 312 с.
4. Курорти та санаторії України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sankurort.ua/>.
5. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методика аналізу, термінологія, районування: Монографія. – К.: ВПЦ “Київський університет”, 2001. – 395 с.
6. Бейдик О.О. Оцінка спелеоресурсів України. // Фізична географія та геоморфологія. – 2003. – № 44. – С.35–43.
7. Бейдик О.О. Ресурсно-рекреаційні паспорти суб’єктів адміністративно-територіального поділу України. // Економічна та соціальна географія. – 2002. – Вип. 53. – С.216–222.
8. Курорти та санаторії України [Текст] : наук.-практ. довідник / за ред. К. Д. Бабанов ; упоряд. О. П. Тарасенко, В. С. Соколов. – Київ : Фолігрант, 2009. – 432 с.
9. Любіцева О. О., Стафійчук В. І. Розвиток курортної справи в Україні //Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету ім. М. Коцюбинського. Серія: Географія.– Вінниця. – 2005. – С. 86-89.
10. Мендела І. Я. Особливості стратегічного розвитку підприємств санаторно-курортної справи //Карпатський край. – 2012. – №. 2. – С. 86-89.
11. Рутинський М. Й. Категорія „насиченості відпочинку” у теоретичному арсеналі рекреаології та курортології //Науковий вісник Чернівецького університету: зб. наук. праць.– Чернівці: Чернівецький національний університет. – 2010. – С. 519-520.
12. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 341 с.
13. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: Практикум. – К.: КДТЕУ, 2000. – 258с.
14. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування. – К.: КНТЕУ, 2001. – 249с.
15. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалімов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко, та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848с.
16. Буднікевич І.М. Сучасні тенденції розвитку маркетингу санаторно-курортних закладів / І.М. Буднікевич, Н.К. Ватаманюк, О.В. Коломицева // Вісник Хмельницьк. нац. університету.– 2019. – №5.– С. 37-41.
17. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування: Підр.– К.: Здоров'я, 2000.–335с
18. Бабов К.Д. Лікувально-оздоровчий туризм – один із сучасних напрямків

підвищення ефективності діяльності санаторно-курортної сфери / К.Д. Бабов, Г.О. Дмитрієва, Л.В. Тихохід, О.Д. Гавловський // Медична реабілітація, курортологія, фізіотерапія.– 2019. – № 2. – С. 5 – 9.

19. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 288 с.

20. Завірка Г.М. Курортна справа: навч. посіб. – Київ: «Центр учбової літератури», 2017. – 264 с.

21. Кравець О.М., Рябев А.А. Курортологія: підручник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2017. – 167 с

22. Домбровська С. М. Державне регулювання туристичної галузі України: монографія. – Харків: НУЦЗУ, 2016. – 196 с.

Додаткові (за наявності):

1. Рипкович, М. П. Функціонування та розвиток санаторно-курортного комплексу в ринкових умовах господарювання [Текст] / М. П. Рипкович // Актуальні проблеми економіки. – 2015. – № 10. – С. 147–153 .

2. Коваленко, Н. О. Аналіз ринку санаторно-курортних послуг України [Текст] / Н. О. Коваленко // Економіка харчової промисловості. – 2015. – № 4. – С. 21–27.

3. Васильчак, С. В. Стан та тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу України [Текст] / С. В. Васильчак, Н. М. Стручок // Формування ринкових відносин в Україні. – 2015. – № 11. – С. 92–95.

13. Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Миколаївської обласної універсальної наукової бібліотека ім. О. Гмирьова - Режим доступу: <http://www.reglibrary.mk.ua>

2. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. І.В. Вернадського – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>

3. Офіційний сайт Державного комітету статистики – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>