



## Силабус курсу

### Організація послуг харчування

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 24 Сфера обслуговування

спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

освітньо-професійна програма «Готельно-

ресторанна справа»

Рік навчання: 4, Семестр: 8

Кількість кредитів: 5

Мова навчання: українська

ПП

### Керівник курсу

Уляна Володимирівна ТКАЧ

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу

Контактна інформація

[u.tkach@wunu.edu.ua](mailto:u.tkach@wunu.edu.ua), (0352) 47-50-75

### Опис дисципліни

*Метою навчальної дисципліни* є сформувати у студентів цілісне уявлення про організацію послуг харчування, де основними є сутність послуг в світовій економіці, інновації в сфері послуг; загальна характеристика, класифікація, типи закладів ресторанного господарства; особливості організації продовольчого постачання й організація роботи складського господарства; оперативне планування виробництва й технологічна документація; основи організації виробництва; напрями організації праці; процес обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів, надаються правила подавання страв і напоїв, охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, що використовуються у повсякденній практиці, а також при проведенні урочистих свят – банкетів та прийомів, здійсненні кейтерингового обслуговування.

Глибокий, теоретичний досвід та здобуті практичні навички з міжнародних практик, сприятимуть розвитку таких затребуваних роботодавцями «м'яких» навичок, як формування мотивованої поведінки в аспекті сервісного обслуговування, приймання самостійних рішень в вирішенні складних ситуацій на виробництві та нових форм прогресивних технологій організації харчування, застосування знань суміжних дисциплін, що безумовно впливатиме на розвиток творчого мислення і здатності до подальшого навчання та зростання.

### Структура курсу

Годин и (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
3/3	Тема 1. Поняття послуг та їхнє місце в світовій економіці.	Розуміння принципів, процесів і технологій послуг і їхнє місце в світовій економіці.	Тести, питання
3/3	Тема 2. Особливості організації роботи та типи закладів ресторанного господарства.	Класифікація закладів ресторанного господарства. Основні типи закладів ресторанного господарства, готельних курортних і туристських комплексів. Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства	Питання, кейси
3/3	Тема 3. Організація роботи допоміжного виробництва закладів ресторанного господарства .	Здатність до організації продовольчого постачання та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського господарства. Організація роботи тарного господарства	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 4. Оперативне планування виробництва й технологічна документація закладів ресторанного господарства .	Застосування оперативного планування виробництва й технологічна документація закладів ресторанного господарства, вимоги до розробки ТК,ТТК,ТУ,ТІ,СТП.	Тести, питання
3/3	Тема 5. Загальні принципи організації роботи заготівельних цехів	Організація обробки овочів, організація обробки м'ясопродуктів, розміщення обладнання в м'ясо-рибному цеху, технологічні процеси обробки птиці і дичини	Питання, кейси
3/3	Тема 6. Загальні принципи організації роботи доготовочних цехів.	Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи спеціалізованих цехів.	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 7. Сервірування та форми обслуговування як складові послуг ресторанного господарства.	Здатність проводити і проводити організацію і види банкетів. Банкети за формами обслуговування.	Тести, питання
3/3	Тема 8. Інноваційні впровадження в організації послуг харчування	Створення концептуальних підприємств громадського харчування; розширення мережі віртуальних ресторанів, забезпечення Інтернет та їх доставку споживачеві; готування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтеринг	Питання, кейси

## Літературні джерела

1. Апонін В. В. Організація і технологія надання послуг : навчальний посібник / В. В. Апонін, І. І. Олексин, Н. О. Шутовська, Т. В. Футало ; за редакцією професора В. В. Апоніна. – К. : Видавничий центр «Академія», 2019. – 311 с.
2. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций

- питання народів мира : курс лекцій : учебное пособие / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К. :Атика, 2019. – 216 с.
3. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. В. Архипов. – К. : Центр учбової літератури ; Фірма «Інкос», 2017. – 280 с.
  4. Архипов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архипов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова та ін. – К. : ІНОКС, 2017. – 382 с.
  5. Балабанова Л. В. Маркетинг : підручник / Л. В. Балабанова. – К. : Знання- Прес, 2017. – 645 с.
  6. Давидова О. Ю. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна // Комунальне господарство міст. – 2018. –№ 106. – С. 403–408.– (Серія «Економічні науки»).
  7. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навчальний посібник / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. – К. : Центр учбової літератури, 2018. – 312 с.
  8. Литвиненко Н.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – К., 2019. – 215 с.

### **Політика оцінювання**

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (КПЗ)
30 %	40 %	30 %
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-6 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів	1. Опитування (тестування) під час занять (Тема 6-12 по 5 балів) = 30 балів 2. Письмова робота = 70 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПЗ – макс. 70 балів

## Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)