

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ  
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету фізичного виховання,  
здоров'я і туризму

\_\_\_\_\_ М.В. Маліков  
(підпис) (ініціали та прізвище)  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 р.

**ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ**  
(назва навчальної дисципліни)  
**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

підготовки бакалаврів  
(назва освітнього ступеня)  
денної форми здобуття освіти  
спеціальності 242 туризм  
(шифр, назва спеціальності)  
освітньо-професійна програма «Туризм»  
(назва)

**Укладач:** Конох О.Є., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено  
на засіданні кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи

Протокол № \_\_\_\_\_ від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 202\_ р.  
Завідувач кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ухвалено науково-методичною радою  
Факультету фізичного виховання, здоров'я  
та туризму

Протокол № \_\_\_\_\_ від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 202\_ р.  
Голова науково-методичної ради  
факультету фізичного виховання, здоров'я  
та туризму

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2022 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

1	2	3	
<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти</b>	<b>Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>	
		денна форма здобуття освіти	заочна (дистанційна) форма здобуття освіти
<b>Галузь знань 24 сфера обслуговування (шифр і назва)</b>	Кількість кредитів – 4	<b>За вибором</b>	
		<b>Цикл професійної підготовки освітньої програми</b>	
<b>Спеціальність 242 туризм (шифр і назва)</b>	Загальна кількість годин – 120 год.	<b>Семестр:</b>	
		1-й	-й
<b>Освітньо-професійна програма Туризм (назва)</b>	Змістових модулів – 6	<b>Лекції</b>	
		20 год.	год.
<b>Рівень вищої освіти: бакалаврський</b>	Кількість поточних контрольних заходів – 12	<b>Практичні заняття</b>	
		20 год.	год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		68 год.	год.
		<b>Вид підсумкового семестрового контролю: Залік</b>	

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Організація послуг харчування» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з туризму для здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного бізнесу.

**Основні завдання** вивчення дисципліни «Організація послуг харчування»:

- ознайомити студентів з базовою термінологією, поняття та сутність послуг, місце послуг в світовій економіці, інновації в сфері послуг;
- ознайомити студентів з загальною характеристикою, ознакою класифікації, типами закладів ресторанного господарства;
- розкрити особливості організації продовольчого постачання та організацію роботи складського господарства;
- знати оперативне планування виробництва й технологічну документацію;
- засвоїти основи організації виробництва;
- знати основні напрями організації праці на виробництві;
- знати типологію елементів обслуговування;
- знати організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства, туристів на транспорті, кейтерингове обслуговування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких результатів навчання та компетентностей:

Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<p><b>Результати навчання:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</li> <li>2. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</li> <li>3. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</li> </ol> <p><b>Компетентності:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</li> <li>2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</li> <li>3. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)</li> <li>4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</li> <li>5. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми</li> <li>6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</li> </ol>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини</p>

**Міждисциплінарні зв'язки.** Навчальна дисципліна «Організація послуг харчування» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Організація транспортних послуг» та інші.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1. Поняття послуг та їхнє місце в світовій економіці.** Поняття та сутність послуг закладів ресторанного господарства. Місце послуг у світовій економіці. Інновації у сфері послуг.

**Змістовий модуль 2. Особливості організації роботи та типи закладів ресторанного господарства.** Класифікація закладів ресторанного господарства. Основні типи закладів ресторанного господарства, готельних курортних і туристських комплексів. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

**Змістовий модуль 3. Організація роботи допоміжного виробництва закладів ресторанного господарства.** Організація продовольчого постачання та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського господарства. Організація роботи тарного господарства.

**Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробництва й технологічна документація.** Оперативне планування виробництва й технологічна документація закладів ресторанного господарства. Загальні принципи

організації заготівельних цехів. Загальні принципи організації доготівельних цехів. Основи раціональної організації праці.

#### **Змістовий модуль 5. Форми обслуговування як складові послуг харчування.**

Сервірування та форми обслуговування як складові послуг ресторанного господарства.

#### **Змістовий модуль 6. Інноваційні впровадження в організації послуг харчування.**

Науково-технічний прогрес у ресторанній діяльності: 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; впровадження мерчандайзингу.

### **4. Структура навчальної дисципліни**

Змістовий модуль	Усього годин	Аудиторні години					Самостійна робота		Система накопичення балів		
		Усього годин	Лекційні заняття		Практичні заняття		о/дф	з/дист ф.	Теор зав-ня, к-ть балів	Практ зав-ня, к-ть балів	Усього балів
			о/дф	з/дист ф.	о/дф	з/дист ф.					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
1	10	9	3		3		6		5	5	10
2	10	9	3		3		6		3	7	10
3	10	9	3		3		6		5	5	10
4	10	9	4		4		7		3	7	10
5	10	9	4		4		7		3	7	10
6	10	7	3		3		6		5	5	10
Усього за змістові модулі	60	52	20		20		38				60
Підсумковий семестровий контроль залік	30						30				40
Загалом		120					68		100		

### **5. Теми лекційних занять**

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1	Поняття послуг та їхнє місце в світовій економіці.	2	

2	Особливості організації роботи та типи закладів ресторанного господарства.	2	
3	Організація роботи допоміжного виробництва закладів ресторанного господарства	2	
4	Оперативне планування виробництва й технологічна документація закладів ресторанного господарства	2	
5	Загальні принципи організації роботи заготівельних цехів.	2	
6	Загальні принципи організації роботи доготівельних цехів.	2	
7	Основи раціональної організації праці.	2	
8-9	Сервірування та форми обслуговування як складові послуг ресторанного господарства.	4	
10	Інноваційні впровадження в організації послуг харчування.	2	
Разом		20	

## 6. Теми практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
1	2	3	4
1	Поняття послуг та їхнє місце в світовій економіці.	2	
2	Особливості організації роботи та типи закладів ресторанного господарства.	2	
3	Організація роботи допоміжного виробництва закладів ресторанного господарства .	2	
4	Оперативне планування виробництва й технологічна документація закладів ресторанного господарства.	2	
5	Загальні принципи організації роботи заготівельних цехів.	2	
6	Загальні принципи організації роботи доготівельних цехів.	2	
7	Основи раціональної організації праці.	2	
8-9	Сервірування та форми обслуговування як складові послуг ресторанного господарства.	4	
10	Інноваційні впровадження в організації послуг харчування.	2	
Разом		20	

## 7. Види і зміст поточних контрольних заходів

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування – відповіді на 5 питань.	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	5
	Практичне завдання	Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях.	Оцінюється за активність учасників – 0-5 балів	5
<b>Усього за ЗМ 1 контр. заходів</b>				<b>10</b>

2	Теоретичне завдання	Усне опитування	Оцінюється – 0-3 балів	<b>3</b>
	Практичне завдання	Проведення вікторини і рольової гри «Заклади ресторанного господарства» на практичних заняттях.	Вікторина – по 1 бали за кожне питання (5 балів). Рольова гра – 2 бали	<b>7</b>
<b>Усього за ЗМ 2 контр. заходів</b>				<b>10</b>
3	Теоретичне завдання	Виконання тестів	Тестування – по 1 балу за кожне питання	<b>5</b>
	Практичне завдання	Самостійно розроблена презентація за наданою тематикою	Презентація – 0-5 балів	<b>5</b>
<b>Усього за ЗМ 3 контр. заходів</b>				<b>10</b>
4	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	<b>3</b>
	Практичне завдання	Проведення рольової гри «Організація роботи закладів»	Оцінюється за активність учасників – 0-7 балів	<b>7</b>
<b>Усього за ЗМ 4 контр. заходів</b>				<b>10</b>
5	Теоретичне завдання	Усне опитування	Оцінюється – 0-3 балів	<b>3</b>
	Практичне завдання	Виконання тестів	Тестування – по 1 балу за кожне питання	<b>7</b>
<b>Усього за ЗМ 5 контр. заходів</b>				<b>10</b>
6	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування – відповіді на 5 питань	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	<b>5</b>
	Практичне завдання	Проведення рольової гри «Сервірування та форми обслуговування»	Оцінюється за активність учасників – 0-5 балів	<b>5</b>

<b>Усього за ЗМ 6</b>				<b>10</b>
<b>Усього за змістові модулі контр. заходів</b>				<b>60</b>

### 8. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Іспит</b>	Індивідуальне завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Індивідуальне завдання – максимально 20 балів.	<b>20</b>
	Контрольне завдання	Відповідь на 3 відкриті питання письмово. Проведення аналізу професійного характеру усно.	Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання. Аналіз – 8 балів.	<b>20</b>
Усього за підсумковий семестровий контроль				<b>40</b>

### 8. Рекомендована література

#### Основна:

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», 2006. – 311 с.
2. Архіпов В. В. Гостинично-ресторанний сервіс: особливості культури и традицій питанія народів мира : курс лекцій : учебное пособие / В. В. Архіпов, Е. И. Иванникова. – К. : Атика, 2005. – 216 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури ; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова та ін. – К. : ІНОКС, 2007. – 382 с.

5. Балабанова Л. В. Маркетинг : підручник / Л. В. Балабанова. – К. : Знання- Прес, 2004. – 645 с.

6. Давидова О. Ю. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна // Комунальне господарство міст. – 2012. – № 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, 2010. – 312 с.

8. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – К., 2011. – 215 с.

9. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін. ; під ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

10. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге видання, доповнене і виправлене. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 339 с.

11. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 308 с.

12. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навчальний посібник для вищих навчальних закладів / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К. : Кондор-Видавництво, 2013. – 250

13. П'ятницька Г. Т. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози / Г. Т. П'ятницька, О. М. Григоренко, В. С. Найдюк // Економіст. – 2013. – № 11. – С. 37–45.

14. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів : Афіша 2007. – 301 с.

15. Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу. Теорія та практика : навчальний посібник / Ю. Сахно, М. С. Дорош. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 328 с.

#### **Додаткова:**

1. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підруч. [для вищ. навч. заклад.] / Т. Г. Сокол. – К. : Альтепрес, 2009. – 446 с.

2. Стельмахович М. А. Ділова культура для офіціантів – барменів : учбовий посібник / М. А. Стельмахович. – Ростов н/Д. : Фенікс 2001. – 161 с.

4. Циганенко В. О. Етнічні кухні: конспект лекцій для студентів спец.



091700 «Технологія харчування» напряму підготовки 0917 «Харчова технологія та інженерія» денної форми навчання / В. О. Циганенко, В. І. Кочерга, М. Ф. Корягіна. – К. : НУХТ, 2009. – 151 с.

### Інформаційні ресурси

1. [https://pidru4niki.com/18800413/turizm/benket\\_stolom\\_povnim\\_obsługovuvannya\\_ofitsiantami](https://pidru4niki.com/18800413/turizm/benket_stolom_povnim_obsługovuvannya_ofitsiantami)
2. [https://westudents.com.ua/glavy/92259-227-benket-za-stolom-z-povnim\\_obsługovuvannyam-ofitsantami.html](https://westudents.com.ua/glavy/92259-227-benket-za-stolom-z-povnim_obsługovuvannyam-ofitsantami.html)
3. [https://student.zoomru.ru/men/organizatsiya-banketu-z-povnim\\_obsługovuvannyam/236107.1843370.s4.html](https://student.zoomru.ru/men/organizatsiya-banketu-z-povnim_obsługovuvannyam/236107.1843370.s4.html)
4. <https://alexsolor.ru/uncategorized/osobennosti-obsluzhivaniya-shvedskij-stol>
5. <https://studfile.net/preview/5647204/page:12/>
6. [https://pidru4niki.com/1098120545023/turizm/poslugi\\_organizatsiyi\\_harchuvannya\\_uchasnikov\\_zyizdiv\\_konferentsiy\\_festivaliv\\_forumiv\\_narad#49](https://pidru4niki.com/1098120545023/turizm/poslugi_organizatsiyi_harchuvannya_uchasnikov_zyizdiv_konferentsiy_festivaliv_forumiv_narad#49)
7. <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=942>
8. [https://pidru4niki.com/20101014/poshuk?cx=partner-pub-9237573666471195%3Aztv8izj9qne&cof=FORID%3A10&ie=UTF-8&q=%D0%B0%D0%B2%D1%96%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82&siteurl=pidru4niki.com%2F15341220%2Fturizm%2Fzaliznichnyy\\_transport&ref=www.google.com%2F&ss=3272j1387222j13](https://pidru4niki.com/20101014/poshuk?cx=partner-pub-9237573666471195%3Aztv8izj9qne&cof=FORID%3A10&ie=UTF-8&q=%D0%B0%D0%B2%D1%96%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82&siteurl=pidru4niki.com%2F15341220%2Fturizm%2Fzaliznichnyy_transport&ref=www.google.com%2F&ss=3272j1387222j13)
9. [https://pidru4niki.com/17490110/turizm/obsługovuvannya\\_pasazhiriv\\_aviatransporti](https://pidru4niki.com/17490110/turizm/obsługovuvannya_pasazhiriv_aviatransporti)
10. [https://pidru4niki.com/17490110/turizm/obsługovuvannya\\_pasazhiriv\\_aviatransporti](https://pidru4niki.com/17490110/turizm/obsługovuvannya_pasazhiriv_aviatransporti)
11. <https://westudents.com.ua/knigi/608-organizatsiya-obslugovuvannya-uzakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html>
12. <https://westudents.com.ua/glavy/92464-82-poslugi-z-organizats-harchuvannya-uchasnikov-zzdv-konferentsiy-festivaliv-forumiv-ta-narad.html>
13. <https://westudents.com.ua/glavy/92453-74-organizatsiya-furshetiv.html>
14. [https://pidru4niki.com/1098120545023/turizm/poslugi\\_organizatsiyi\\_harchuvannya\\_uchasnikov\\_zyizdiv\\_konferentsiy\\_festivaliv\\_forumiv\\_narad](https://pidru4niki.com/1098120545023/turizm/poslugi_organizatsiyi_harchuvannya_uchasnikov_zyizdiv_konferentsiy_festivaliv_forumiv_narad)
15. [https://ua-referat.com/%D0%9C%D0%B5%D0%BD%D1%8E\\_%D1%84%D1%83%D1%80%D1%88%D0%B5%D1%82%D1%83](https://ua-referat.com/%D0%9C%D0%B5%D0%BD%D1%8E_%D1%84%D1%83%D1%80%D1%88%D0%B5%D1%82%D1%83)
16. <http://coffeetime.in.ua/vse-pro-kavu/yak-organizuvati-kavu-brejk/>
17. <https://catering-lviv.com/keytering-i-kava-breyk-kоротко-pro-golovne/>
18. <https://tropickava.com.ua/uk/coffee-break>