

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Ресторанний кейтеринг»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність, для якої читається ця дисципліна як обов'язкова	-
Галузь знань	-
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Рибаківа Світлана Сергіївна**

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/index.php">http://www.grks.puet.edu.ua/index.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами обслуговування
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Наявність відповідних знань з надання кейтерингових послуг та обслуговування споживачів відповідно до виду банкету
<b>Мова викладання</b>	Українська

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• здатність до розробки системи показників роботи підприємств готельно-ресторанного господарства, критичної оцінки нових рішень для удосконалення їх діяльності ;</li><li>• здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;</li><li>• здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства</li><li>• здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</li><li>• здатність організувати сервісно-виробничий</li></ul>

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<p>процеси виробництва та обслуговування ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність здійснювати операції, пов'язані з наданням основних і додаткових послуг у готельному і ресторанному господарстві, розробляти пропозиції щодо розширення їх асортименту;</li> <li>• здатність організувати своєчасне постачання підприємств готельного і ресторанного господарства продовольчими та матеріально-технічними ресурсами, забезпечити технологічний процес виробництва кулінарної продукції.</li> </ul>	<p>процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства ;</li> <li>• здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;</li> <li>• здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</li> </ul>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Теоретичні основи кейтерингових послуг</b>		
Тема 1. Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати тези, статтю на тему «Тенденції розвитку кейтерингових послуг в сучасній Україні».
Тема 2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Постачальники матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг». Ознайомитись та провести аналіз фірм-постачальників матеріально-технічного оснащення для проведення та організації кейтерингу. Обрати один із видів кейтерингу, та підібрати можливе обладнання для організації заходу.
Тема 3. Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Фрі-лансери у надання кейтерингових послуг». Скласти посадову інструкцію для персоналу задіяних в організації кейтерингового заходу. Обрати один із видів кейтерингу, та підібрати персонал для організації та проведення заходу з описом покладених на них функціональних обов'язків.
Тема 4. Організація кейтерингових компаній.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	Проаналізувати діяльність кейтерингових компаній на території України за останні п'ять років

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	
<b>Модуль 2. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі</b>		
Тема 5. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Сучасні методи і форми обслуговування споживачів». Обрати від 3 до 5 кейтрингових компаній на території України, та проаналізувати форми обслуговування, які використовуються для проведення заходу. Обрати нагоду та скласти меню на банкет з частковим обслуговуванням, повним обслуговуванням, банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль. Підібрати посуд, обладнання, меблі, розрахувати кількість персоналу для проведення заходу.
Тема 6. Організація процесу кейтерингу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Кейтеринг- як складова послуга ресторанного бізнесу». Підготувати проект організації та проведення кейтерингу відповідно до обраної нагоди та місця проведення.

#### Інформаційні джерела

1. ДСТУ 3862 99 "Громадське харчування. Терміни та визначення".
2. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
4. ДСТУ 150 9000-2001. Система управління якістю. Основі положення.
5. Акулич М. Кейтеринг: о видах выездного ресторанного обслуговування / М. Акулич М.: — «Издательские решения», 2018. – 250 с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
7. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
8. Малюк Л.П., Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко. - ХУПиТ, 2004.-131с.
9. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.

#### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

#### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика збереження результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи						Кількість балів
	Відвідування	Захист виконаного домашнього завдання	Обговорення матеріалу заняття	Виконання навчальних завдань	Завдання самостійної роботи	Тестування	
<b>Модуль 1</b>							
ТЕМА 1	0,5	2,5	1,5	2,5	2	1	10
ТЕМА 2	0,5	2,5	1,5	2,5	2	1	10
ТЕМА 3	0,5	2,5	1,5	2,5	2	1	10
ТЕМА 4	0,5	2,5	1,5	2,5	2	1	10
<b>МКР 2</b>							<b>15</b>
<b>Модуль 2</b>							
ТЕМА 5	0,5	2,5	1,5	2,5	1	1	10
ТЕМА 6	0,5	2,5	1,5	2,5	1	1	10
<b>МКР 2</b>							<b>15</b>
<b>Разом</b>							<b>100</b>

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни