

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Навчально-науковий інститут денної освіти  
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**  
 навчальної дисципліни  
**«Ресторанний кейтеринг»**  
 на 2022-2023 навчальний рік

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Курс та семестр вивчення       | 3 курс, 2 семестр |
| Освітня програма/спеціалізація |                   |
| Спеціальність                  |                   |
| 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><br>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 (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)  |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом<br>Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові) |
| <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<br>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>  |
|---|--|
| Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.<br>Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм | Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.<br>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та |

| <b>Програмні результати навчання</b>  | <b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>   |
|---|---|
| обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг | рекреаційного господарства<br>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів |

### **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». Обрати один із видів кейтирингу, 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». 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 навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Проаналізувати діяльність кейтерингових компаній на території України за останні п'ять років   |
| <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 кейтерингових компаній на території України, та проаналізувати форми обслуговування, які використовуються для проведення заходу. |
| Тема 6. Організація процесу кейтерингу.   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення  | Підготувати доповіді на теми: «Кейтеринг- як складова послуга  |

| Назва теми | Види робіт  | Завдання самостійної роботи у розрізі тем   |
|------------|---|---|
|            | матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | ресторанного бізнесу». Підготувати проект організації та проведення кейтрингу відповідно до обраної нагоди та місця проведення. |

#### Інформаційні джерела

1. Акулич М. Кейтеринг: о видах выездного ресторанного обслуговування / М. Акулич М.: — «Издательские решения», 2018. – 250 с.
2. Кейтеринг: Підручник / За ред. Мазаракі А.А. Київ : КНТЕУ, 2017. – 448с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Кондор, 2012. 557 с.
4. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
5. Компанія Фігаро кейтеринг. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://figaro.ua/>
6. Зровко М. Кейтеринг – новий напрямок ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Зровко Марія, Шепенда Віталія – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/zrovko.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/zrovko.htm)
7. Кейтеринг: Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3>
8. Смірнова Л. Кейтеринг: що це таке і в чому його особливість? [Електронний ресурс] / Смірнова Л. – Режим доступу: <http://nakablychkah.com.ua/sypilstvo/keitering.html>. Сайт [nakablychkah.com.ua](http://nakablychkah.com.ua).
9. . Топ-5 кейтерингових компаній України [Електронний ресурс]. – 2018. – Режим доступу : <https://ckp.in.ua/lifestyle/19603>.
10. Сайт компанії «Живіт-кейтеринг» [Електронний ресурс]. – 2018. – Режим доступу : <https://zhivot.kiev.ua/>.
11. Котолуп А. Я мечтаю обслужить мероприятие на Марсе [Электронный ресурс] / Александр Котолуп // CEO Club Ukraine. – 2019. – Режим доступа : <https://ceoclub.com.ua/article/personality/kotolup>.
12. Menu Group купила украинский сервис доставки еды [Электронный ресурс] // Ліга Бізнес. – 2019. – Режим доступа : <https://biz.liga.net/ekonomika/all/novosti/kompaniya-s-rossijskimi-investitsiyami-kupila-proekt-edaua>.
13. Тренди 2020: 20 прогнозів для ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/trendy-2020-20-prognoziv-dlya-restorannogo-biznesu>.
14. Рябенка М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / М. Рябенка // Економіка та суспільство. – 2021. – № 24. – Режим доступу: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-51>.
15. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи / Т. Ю. Чаркіна, Л. В. Марценюк, В. О. Задоя, О. В. Пікуліна // Економіка та держава. – 2021. – № 2. – С. 19-23.

#### 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: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)); 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 зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>; Положення про зарахування результатів неформальної освіти

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт   | Максимальна кількість балів |
|--|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 5-6). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів) | 50                          |
| Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів) | 50                          |
| <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 |