

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	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/index.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами обслуговування
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом 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)
Система поточного та підсумкового контролю	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)
Базові знання	Наявність відповідних знань з надання кейтерингових послуг та обслуговування споживачів відповідно до виду банкету
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та

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

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи кейтерингових послуг		
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 обслгуговування.	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
Модуль 2. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі		
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.
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. Кейтеринг: Підручник / За ред. Мазаракі А.А. Київ : КНТЕУ, 2017. – 448с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Кондор, 2012. 557 с.
3. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
4. Компанія Фігаро кейтеринг. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://figaro.ua/>
5. Зрвко М. Кейтеринг – новий напрямок ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Зрвко Марія, Шепенда Віталія – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/zrovko.htm
6. 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>
7. Смірнова Л. Кейтеринг: що це таке і в чому його особливість? [Електронний ресурс] / Смірнова Л. – Режим доступу: <http://nakablychkah.com.ua/syspilstvo/keitering.html>. Сайт nakablychkah.com.ua.
8. . Топ-5 кейтерингових компаній України [Електронний ресурс]. – 2018. – Режим доступу : <https://ckp.in.ua/lifestyle/19603>.
9. Сайт компанії «Живіт-кейтеринг» [Електронний ресурс]. – 2018. – Режим доступу : <https://zhivot.kiev.ua/>.
10. Menu Group купила український сервіс доставки еди [Електронний ресурс] // Ліга Бізнес. – 2019. – Режим доступу : <https://biz.liga.net/ekonomika/all/novosti/kompaniya-s-rossiyskimi-investitsiyami-kupila-proekt-edaua>.
11. 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>.
12. 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>.
13. 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); 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
Разом	100

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