

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Організація банкетів та кейтерінг»**

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології» (дисципліна професійного вибору)
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

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

**Чоні Інна Володимирівна**

к.т.н., доцент  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.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>	Формування у студентів теоретичної бази знань і практичних навичок із сучасної організації обслуговування різних контингентів споживачів, яка забезпечує формування організаторських здібностей, сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, організації споживання продукції на робочих місцях (офіси, установи); місцях відпочинку; святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. надати навички характеризувати кожен етап виробничого процесу, розрізняти види, методи та форми обслуговування банкетів та прийомів, розробки, просування, реалізації та організації споживання кейтерингових послуг для різних сегментів споживачів.
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Методи - словесні, наочні, практичні
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль семестр 2 – ПМК (залік)
<b>Базові знання</b>	Наявність знань щодо технології приготування кулінарної продукції банкетного виконання та організації обслуговування у закладах ресторанного господарства
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності (ЗК 1).	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. (ПР 02).
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПР 01).
Здатність працювати в команді (ЗК 5).	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення (ПР 05)
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
Здатність приймати участь у технологічних процесах з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення (СК 2)	Вміти укладати ділову документацію державною мовою (ПР 14)
Здатність контролювати безпеку продукції відповідно до стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації (СК 4)	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності (ПР 11)

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Організація банкетів</b>		
Тема 1. Особливості обслуговування відвідувачів та характеристика торгівельних приміщень для обслуговування під час урочистостей	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Види сервісу у закладах ресторанного господарства»; «Форми обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування» (на вибір)
Тема 2. Характеристика та призначення посуду, столової білизни, норми оснащення, зберігання та облік у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп»; «Вимоги до миття столового посуду та наборів»; «Характеристика та призначення скляного, кришталевого, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни»; «Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства» (на вибір)
Тема 3. Торгові приміщення у закладах ресторанного	Відвідування занять; обговорення	Підготувати доповідь на тему: «Порядок підготовки торгових приміщень у

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
господарства, підготовка та сервіровка столів	матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	зкладах ресторанного господарства»; «Особливості сервіровки столів»; «Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.» (на вибір)
Тема 4. Види та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Класифікація та призначення меню»; «Особливості застосування електронного меню у закладах ресторанного господарства»; «Складання меню вільного вибору»; «Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору»; «Особливості складання меню денного раціону харчування»; «Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів»; «Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню» (на вибір)
Тема 5. Класифікація бенкетів і прийомів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Види бенкетів»; «Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами»; «Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю»; «Організація бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю-фуршету, бенкету-коктейлю»; «Організація та специфіка бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів»; «Особливості сервіровки столів для бенкет-чай» (на вибір)
Тема 6. Процес обслуговування та особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим»; «Особливості сервірування стола при подаванні холодних страв і закусок»; «Підбір посуду та наборів для подавання»; «Асортимент, послідовність та правила подачі гарячих закусок» (на вибір)
<b>Модуль 2. Кейтерінг</b>		
Тема 7. Класифікація кейтерингових послуг	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Інноваційні напрямки впровадження послуг кейтерінгу в діяльність закладів ресторанного господарства»; «Перспективи розвитку кейтерингового обслуговування в Україні»; «Структура та особливості кейтерінгу, його види»; «Особливості кейтерингового обслуговування, технології організації кейтерингового обслуговування, структура, види і типи»; «Характер кейтерингових послуг в залежності від контингента замовників» (на вибір)

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 8. Особливості підготовки персоналу до надання кейтерингових послуг	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Документальний супровід роботи менеджера з продажу послуг та проведення заходів»; «Документальні форми для роботи з залученим персоналом» (на вибір)
Тема 9. Особливості надання кейтерингових послуг харчування для офісів та на обслуговуванні масових урочистих заходів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Переваги кейтерингу в умовах розширення інфраструктури ринкових послуг»; «Використання інструментів просування послуг ресторану кейтерингового обслуговування»; «Формати обслуговування заходів, критерії вибору формату обслуговування заходу, особливості етапів підготовки до початку заходу виїзного обслуговування»; «Раціональне використання площі та геометрії залу для організації споживання» (на вибір)
Тема 10. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Види устаткування для транспортування страв, посуду та меблів для виїзного обслуговування»; «Основні розділи меню, особливості складання меню для виїзного обслуговування»; «Обсяг та асортимент напоїв та закусок» (на вибір)

### Інформаційні джерела

1. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. Харків : ХДУХТ, 2017 – 350 с
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вишів / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. Київ : Центр учб. л-ри, 2009. 342 с.
3. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник В.В. Архіпов, В.А. Русавська К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
5. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiya-vyjiznoho-harchuvannya/>.
6. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / П'ятницька Н. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 584 с.
7. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с. [http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/subsection/nayka/konf\\_11\\_05\\_2023.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/subsection/nayka/konf_11_05_2023.pdf)

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять

(поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, 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). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro\\_povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyupadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidcontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidcontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (12,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (18,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (6,0 балів) поточна модульна робота (10,0 балів)	56
Модуль 2. (теми 7-10) відвідування занять (8,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (12,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (4,0 балів) поточна модульна робота (10,0 балів)	44
Всього за курс	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь наукових студентських конференцій: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація банкетів та кейтерінг»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни