

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

освітньої компоненти

«Практикум з кейтерингу»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Кирніс Наталія Іванівна
к.е.н.,

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-25-630-96
Електронна адреса	kirnosnat7@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/ он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис освітньої компоненти

Мета вивчення освітньої компоненти	Набуття майбутніми фахівцями практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів за спеціальними формами обслуговування
Тривалість	1 кредит ЄКТС/30 годин (практичні заняття 12 год., самостійна робота 18 год.)
Форми та методи навчання	Методи навчання – практичне відпрацювання сервування. Форми навчання - демонстраційні (практичні заняття в аудиторії та виїзні), самостійна робота поза розкладом
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 дисциплін «Ресторани в готельній індустрії», «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Основи барної справи»
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана освітня компонента, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 32. Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг.	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Тематичний план освітньої компоненти

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. СЕРВУВАННЯ СТОЛІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНИМИ ФОРМАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ		
Тема 1. Підготовка столового посуду та приборів до сервування. Основні правила сервування столу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити підготовку столового посуду та столових приборів до сервування. Розмістити столовий посуд та столові прибори на столі згідно правил сервування.
Тема 2. Сервування столу на банкет з повним обслуговуванням офіціантами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
Тема 3. Сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
Тема 4. Сервування столу на банкет-фуршет	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету-фуршету.
Тема 5. Сервування столу на банкет-коктейль	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Здійснити елемент сервування столу до банкету-койтейлю.
Тема 6. Сервування столу на банкет-чай	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Здійснити елемент сервування столу до банкету-чаю.

Інформаційні джерела

1. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – 2-ге вид. – Київ : Ліра-К, 2016. – 388 с.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві / Х.: Світ книг – 2017 . – 657 с.
3. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2020. – 67 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
6. Sondra J. Dahmer, Kurt W. Kahl . Restaurant Service Basics, 2nd Edition. – 2018. – 208.
7. Douglas Robert Brown . The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation. Publisher Atlantic Publishing Group Inc.– 2019. – 1000.

Програмне забезпечення освітньої компоненти

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Дистанційний курс «Практикум з кейтерингу», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення освітньої компоненти та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: письмові практичні завдання мають бути здані для перевірки під час практичного заняття з відповідної теми. Якщо завдання виконуються із порушенням термінів без поважних причин, то можуть оцінюватися на нижчу оцінку (до 50 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Поточна модульна робота проводиться у формі тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу у термін, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни, студент має 2 спроби для тестування. Якщо оцінка за поточну модульну роботу незадовільна (менш 60 % правильних відповідей), перескладання відбувається у формі усної співбесіди з теоретичних питань модулю.
- 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); не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.
- Політика щодо відвідування: відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуації) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf
- Неформальна освіта <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення освітньої компоненти розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (20 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (20 бали); поточна модульна робота (30 балів)	100
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення освітньої компоненти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю