

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Ресторанний кейтеринг»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

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

Рибакова 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
УРН. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. УРН. Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-	УК. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. УК. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг	УК 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 обслуговування.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Фрілансери 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 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 матеріалу занять; виконання	Підготувати доповіді на теми: «Кейтеринг- як складова послуга ресторанного бізнесу».

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати проект організації та проведення кейтрингу відповідно до обраної нагоди та місця проведення.

Інформаційні джерела

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. ВИПУСК № 6(62). С. 134-138. URL: http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf
3. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317. URL: <http://globalnational.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
4. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
5. Кирніс. Н.І., Оксенченко В.І. Інноваційний напрямок розвитку кейтерингу. Збірник наукових статей магістрів. Факультет товаро-знавства, торгівлі та маркетингу. Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – Ч. 1. – 297 с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.
7. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.
9. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
10. Компанія Фігаро кейтеринг. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://figaro.ua/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перескладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 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). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf . Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострову здачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz-sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.

- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf. Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4).	45
Модуль 2 (теми 5-6).	45
Підсумковий контроль	10
Поточне оцінювання	100
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