

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Ресторанний кейтеринг»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 2 семестр
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 універсальних компетенцій, які забезпечує дана навчальна дисципліна, універсальні програмні результати навчання

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетенції, 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

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетенції, 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 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 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. Барна справа: підручник./ Мьялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с.
2. Новічкова Т. П.; Новічков В. К.; Асауленко Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021. – С. 592-595.
3. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник[для студ. вищ. навч. закл]/ І.М.Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. – 288с.
4. Рибаківа С. Миронов Д. Розвиток барної справи на території України, перспективи та значення. *І Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції. Innovations and Prospects in Modern Science*яка, Стокгольм, Швеція, 15-17 січня 2023 р.
5. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.
6. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.
7. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p
8. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395 с.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа [Текст] : довідник офіціанта /Я. М. Сало. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
10. Барний інвентар. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ogoshop.com.ua/ru/barniy-inventar/>
11. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabochego-mesta-barista> .
12. The Bartender's Guide to Mixing 600 Cocktails & Drinks: Everything from the Singapore Sling and the Cosmopolitan to the Manhattan and the Classic ... Than 800 Stunning Step-by-step Photographs Paperback – Illustrated, 29 Feb 2012.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Дистанційний курс «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: 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).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu.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

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

Положення про повторне навчання 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, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем

Політика щодо академічної доброчесності: 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.

В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента 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

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-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.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти 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 <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-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_pidsumkontr.pdf

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

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

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

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

Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/> <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

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

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми 1-4: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Теми 5-6: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у наковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

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