

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО


Директор
Анатолій ХОМИЧ
« 1 » вересня 2023р.




НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

КЕЙТЕРИНГ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023 р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p style="text-align: center;">  (підпис) </p> <p style="text-align: right;"> <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали) </p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023 р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ЦК</p> <p style="text-align: center;">  (підпис) </p> <p style="text-align: right;"> <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали) </p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023 р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П.</p>

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Кейтеринг
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 2 кредити ЄКТС, 60 годин. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна (за вибором здобувачів освіти)
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологія галузі», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
<p>Мета навчальної дисципліни формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, зокрема кейтерингу, тобто виїзного обслуговування, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері організації послуг, зв'язаних з індустрією харчування.</p> <p>Сучасний світовий ринок кейтеринг-індустрії за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності виробничої бази.</p>	
<p>Завдання дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формування у здобувачів освіти уявлення про кейтеринг, як частину сучасного вітчизняного ринку послуг; - формування прикладних навичок, що дозволяють ефективно взаємодіяти з кейтеринговими організаціями; - формування прикладних навичок, що дозволяють управляти кейтеринговою організацією; - розвиток здібностей знаходити нестандартні організаційно-управлінські рішення в сфері кейтерингу 	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	

К. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

5. Професійні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

6. Вимоги до знань і вмінь

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі освіти повинні знати:

- організацію кейтерингового обслуговування;
- класифікацію кейтерингового обслуговування;
- сучасні технології надання послуг кейтерінгу, які відповідають вимогам споживачів;
- основні технології управління підприємствами кейтерінг-індустрії;
- основні технології надання послуг харчування;
- підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування;
- обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг;
- особливості обслуговування під час презентацій та свят;
- матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
- персонал служби кейтерингу.

вміти:

- застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерінгу, які відповідають вимогам споживачів;
- вибирати оптимальні процеси сервісу, що відповідає запитам споживача;
- застосовувати технологію (техніку) організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів;
- застосовувати в своїй практичній діяльності загальні правила і вимоги кейтерингу, а також правила і вимоги ділового етикету, використовуючи рекомендації щодо їх застосування;
- вміти використовувати переваги кейтерингу при обслуговування споживачів;
- охарактеризувати послуги кейтерингу, розуміти сутність кейтерингового обслуговування;
- охарактеризувати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- складати меню при кейтеринговому обслуговуванні.
- розуміти послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- підібрати посуд, меблі та обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування;
- охарактеризувати вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування;

-здійснювати взаємодію і виконувати професійні функції в процесі кейтерингового обслуговування

7. Програма навчальної дисципліни

Вступ. Мета та основні завдання вивчення курсу.

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.

Тема 4. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.

Тема 5. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

Тема 6. Вимоги до персоналу служби кейтерингу

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	2
Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	2
Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	2
Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	2
Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2
Всього	12

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.

«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як звикористанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

10. Рекомендована література.

10.1. Основна

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
 2. 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.
 3. Прилепа Н.В., Миколок О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.
 4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
 5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Беке това, 2015. – 67 с.
 6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
 7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.
 8. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiya-vyjiznoho-harchuvannya/>.
- Базова*
1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
 2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
 3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.: Кондор, 2013. - 250 с.
 4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2018. - 215 с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Інтернет-ресурси:

1. Никифоров А. Социальный кейтеринг. Кто накормит организованные коллективы? [електронний ресурс].- Режим доступу : www.tour.ru/food/articles.
2. Социальное питание: прокормить и прокормиться//HORECA Magazine.- 2011.- №11.-С.10-12.
3. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг)/ К. Погодин.- СПб.: Питер. 2012.-220 с.
4. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.- №4(45).-С.4- 18.
5. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materiały IX Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysl, 2013. – S. 37-44.