

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

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА (СИЛАБУС) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

Розробник: Корх Альона Сергіївна, викладач коледжу

**ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ (СИЛАБУСА) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Голова ЦМК  (підпис) Кравченко Т.Ф. (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Кейтеринг
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання -16 тижнів протягом 2 -го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 2 кредити ЄКТС, 60 годин, з яких 32 годин становить контактна робота з викладачем (12 годин лекцій, 20 години практичних занять), 28 години становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання – 2 год. 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: «Устаткування закладів ГРС», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»
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>	

Завдання дисципліни:

- 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

ІК. 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 кейтерингу, які відповідають вимогам споживачів;
- основні технології управління підприємствами кейтеринг-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 кейтерингу, 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;
- скласти 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

- 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 (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2		4				8	
2.	Тема 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	2	4		4				10	
3.	Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	2	4		6				12	
4.	Тема 4. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	2	4		6				12	
5.	Тема 5 Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	2	4		4				12	

6.	Тема 6 Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2	2	4			8	
	ВСЬОГО:	12	20	28			60	

9. Теоретичне планування курсу

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
		1	
1.	<i>Тема 1.</i> Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	Л 1,2
2.	<i>Тема 2.</i> Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	2	Л 2,3
3.	<i>Тема 3.</i> Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	2	Л 2,3
4.	<i>Тема 4.</i> Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	2	Л 3,5
5.	<i>Тема 5.</i> Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	2	Л 4,6
6.	<i>Тема 6.</i> Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2	Л 5,6
	Всього	12	

10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	<i>Тема 1.</i> Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	Методичні вказівки
2	<i>Тема 2.</i> Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	4	Методичні вказівки
3	<i>Тема 3.</i> Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	4	Методичні вказівки
4	<i>Тема 4.</i> Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	4	Методичні вказівки
5	<i>Тема 5.</i> Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	4	Методичні вказівки
	<i>Тема 6.</i> Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2	Методичні вказівки
	Всього	20	

11. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю-	Бібліографія
-------	--	-------------	--------------

		вання	
1	2	3	4
1.	<i>Тема 1.</i> Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	Л 1,2
2.	<i>Тема 2.</i> Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	4	Л 2,3
3.	<i>Тема 3.</i> Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	6	Л 2,3
4.	<i>Тема 4.</i> Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	6	Л 3,5
5.	<i>Тема 5.</i> Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	4	Л 4,6
6.	<i>Тема 6.</i> Вимоги до персоналу служби кейтерингу	4	Л 5,6
	ВСЬОГО	28	

11. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Кейтеринг» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).

2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).

3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.

4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів.

Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Кейтеринг» проводить освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Кейтеринг» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

12 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 викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«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 обґрунтована. 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 з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	--

13. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних та лабораторних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання РГР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0-%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

14. Рекомендована література

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., Миколук 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-vujiznoho-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.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
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: Materialy IX Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysl, 2013. – S. 37-44.