

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кейтеринг»

Ступінь освіти **фаховий молодший бакалавр**

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа

Рік підготовки - 1 , семестр -2

Форма підсумкового контролю - залік

Вид дисципліни вибіркова

Мова викладання українська



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

<http://www.ltklntu.org.ua>



Викладач: Корх Альона Сергіївна

викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії

Персональна сторінка

<https://www.blogger.com/blog/posts>

E-mail: 1korhaliona1974@gmail.com

1. Анотація

Дисципліна «Кейтеринг» включена до блоку вибірових дисциплін за вибором здобувача, циклу професійної підготовки ОПП «Готельно-ресторанна справа» і спрямована на опанування теоретичних та практичних аспектів організації кейтерингової діяльності в різних виробничих умовах.

2. Мета вивчення дисципліни.

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів освіти практичних навиків у сфері кейтеринг-індустрії; планування господарської діяльності у співвідношенні з попитом ринку і можливостей отримання необхідних ресурсів; якісному наданню широкого кола послуг з кейтерингу; ефективній інноваційній діяльності; вивчення останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадження його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є вивчення організації надання послуг кейтерингу у закладах ресторанного господарства; опанування навичок складання та розрахунку меню з урахуванням особливостей проведення виїзного обслуговування; набуття практичних умінь з технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування; вивчення номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації

виїзного обслуговування; опанування теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема.

3. Результати вивчення навчальної дисципліни, її місце в освітньому процесі.

Знання та навички, набуті здобувачами вищої освіти під час вивчення дисципліни «Кейтеринг», дозволять фахівцям ефективно організовувати процес кейтерингового обслуговування, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Кейтеринг» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

- загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

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

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Кейтеринг» полягають:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

4.Програма навчальної дисципліни

Лекції

Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність.

Тема 2. Класифікація кейтерингу.

Тема 3. Види локацій кейтерингу.

Тема 4. Види послуг кейтерингу.

Тема 5. Меню.

Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції.

Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу.

Тема 8. Сервісні процеси в кейтерингу.

Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу.

Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу.

Практичне заняття №1

1. Дослідження мережі кейтерингових фірм.
2. Дослідження сезонних особливостей діяльності кейтерингових компаній.
3. Дослідження інформаційного забезпечення послуг кейтерингу.

Практичне заняття №2

- 1.Класифікація кейтерингу за різними ознаками.
2. Класифікація діяльності провідних кейтерингових компаній України та м. Києва за видами кейтерингу.
3. Порівняння частоти здійснення ознак класифікації за окремими кейтеринговими фірмами (визначає викладач).

Практичне заняття №3

1. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кейтерингу в Україні.
2. Динаміка розвитку кейтерингу в Україні (зобразити графічно).

Практичне заняття №4

1. Вимоги до локацій кейтерингу.
2. Кейтеринг у приміщенні: вітчизняний та закордонний досвід.
3. Кейтеринг поза приміщенням: вітчизняний та закордонний досвід.

Практичне заняття №5

1. Дослідження місць здійснення подієвого кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід).
2. Дослідження місць промислового кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід).
3. Презентація незвичайних та екстремальних місць проведення подієвого кейтерингу.

Практичне заняття №6

1. Дослідження основних послуг промислового кейтерингу провідних вітчизняних кейтерингових компаній.
2. Дослідження додаткових послуг подієвого кейтерингу провідних вітчизняних кейтерингових компаній.

Практичне заняття №7

1. Формування переліку основних та додаткових послуг подієвого кейтерингу конкретного заходу за варіантом.
2. 2. Формування переліку основних та додаткових послуг промислового кейтерингу конкретного заходу.

Практичне заняття № 8

1. Скласти меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. Скласти меню для весілля, що проходить у форматі пікніка.
3. Скласти меню бортового харчування для бізнес класу.

Практичне заняття № 9

1. Скласти меню для офісного харчування з урахуванням потреб потенційних споживачів.
2. Скласти меню фуршету з нагоди ювілею фірми.
3. Скласти меню брейк-кави (бізнес- клас).

5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення

Технічні засоби навчання.

Дистанційна платформа <https://www.blogger.com/blog/posts>.

<https://drive.google.com/drive/folders/11WjJdmXnbMYL-GiquiZuQDjFDDBkNQrM>.

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b3%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d0%be-%d1%80%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%be%d1%80%d0%b0%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%b0/>

6. Система оцінювання та вимоги

Завдання студентів оцінюється з теоретичної підготовки за такими критеріями:

«відмінно» - студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» - студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

«задовільно» - студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» - студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані

7. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття . У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою. У випадку незадовільної

підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова.

8. Політика курсу

8.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі).

У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

8.2. Комунікаційна політика

Здобувачі освіти повинні мати активовану пошту коледжу.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на електронну пошту коледжу.

8.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу заступника директора з НР коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

8.4. Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

8.5. Відвідування занять

Для здобувачів освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в заходах коледжу, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
2. 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. : іл.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької ; [А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, І. Ю. Антонюк, Л. В. Лукашова, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. Київ : Кондор, 2012. 557 с.