

СИЛАБУС КУРСУ
«ОРГАНІЗАЦІЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ»

2020/2021 н.р.



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – вибіркова дисципліна
Рік підготовки - (3) 1 рік, семестр – 1-2(V-VI)
Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

Керівник курсу - викладач кафедри готельно-ресторанної справи Куницька Наталя Богданівна

Контактна інформація – Natalia.kunytska@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація кейтерингового обслуговування» спрямована на формування у студентів професійних навичок щодо розуміння та вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних зі специфічною діяльністю спеціалізованих компаній та приватних підприємців, а саме: з постачання готових страв за замовленням різних контингентів споживачів у місця, ними зазначені, і підготовкою і організацією виїзного ресторанного обслуговування та надання послуг промислового кейтерингу для зосереджених та розосереджених контингентів споживачів, організовуючи їх харчування за місцем їх діяльності.

Вивчення дисципліни також дозволяє виховати у студентів відповідальність за якість прийняття рішень, якісне виконання посадових обов'язків, а також сформувати вміння щодо якісного розв'язання виробничих завдань.

Метою вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і набуття практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу.

Предметом вивчення є дослідження закономірностей формування кейтерингового обслуговування підприємства готельно-ресторанного господарства.

Дисципліна орієнтується на формування інноваційних моделей організації кейтерингового обслуговування та обрання напрямків їх удосконалення.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
32/16	Змістовий модуль I. Теоретико-методичні основи організації кейтерингового обслуговування споживачів		

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
4/4	Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність	Розуміти мету і завдання дисципліни, сутність і відмінність кейтерингу від стаціонарного ресторану, шляхи появи кейтерингу на ринку вітчизняної сфери послуг; види суб'єктів кейтерингу на ринку; основні групи і споживачів послуг кейтерингу і його сезонні особливості; шляхи розвитку кейтерингу за кордоном. Вміти розрізняти стаціонарний ресторан та кейтеринг, аналізувати діяльність мережі кейтерингових фірм та сезонні особливості їх діяльності; інформаційне забезпечення послуг кейтерингу	Питання, практичні завдання
4/4	Тема 2. Види і класифікація кейтерингового обслуговування	Розуміти види кейтерингу, пов'язаного з постачанням готових страв для подій (подієвий) та промислового (послуги кейтерингу, засновані на договірних умовах протягом визначеного періоду часу); класифікаційні ознаки кейтерингу. Вміти розрізняти подієвий та промисловий кейтеринг, здійснювати класифікацію кейтерингу за різними ознаками, аналізувати динаміку розвитку кейтерингу в Україні.	Питання, практичні завдання
8/4	Тема 3. Види локацій кейтерингового обслуговування	Розуміти види локацій для кейтерингу та їх характерні особливості залежно від виду кейтерингу; подієвого та промислового; знати вимоги, що висуваються до кейтерингу. Знати класифікацію локацій, вміти здійснювати їх класифікацію та особливості. Вимоги, що висуваються до локацій при різних видах кейтерингу.	Практичні завдання, питання
8/2	Тема 4. Види послуг кейтерингового обслуговування	Знати види послуг в кейтерингу, їх сутність залежно від виду; розуміти види послуг подієвого та промислового видів кейтерингу, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід. Знати структуру кейтерингових послуг і вміти поділяти їх на основні та додаткові; вміти відрізняти види послуг подієвого та промислового кейтерингу; вміти формувати перелік основних та додаткових послуг різних видів кейтерингу.	Реферати, питання, практичні завдання

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/2	Тема 5. Особливості формування кейтерингового меню	Розуміти різновиди меню подієвого та промислового кейтерингу, їх особливості; правила складання меню та інших карт для заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням; знати сучасні тренди у меню для кейтерингу; правила підбору напоїв, у тому числі і алкогольних, до страв у меню заходів. Вміти складати різноманітні види меню для заходів подієвого та промислового кейтерингу з дотриманням правил їх складання; вміти використовувати сучасні тренди в меню для складання меню заходів подієвого кейтерингу; вміти здійснювати підбір напоїв до страв у меню з урахуванням правил і принципів еногастрономії.	Питання, практичні завдання/ модульний контроль
28/14	Змістовий модуль 2. Процеси кейтерингового обслуговування продукцією харчування		
4/2	Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції	Розуміти загальну структуру виробничих приміщень базового закладу для виробництва кулінарної продукції для різних видів кейтерингу; принципи організації роботи і робочих місць у базовому закладі та на місці проведення заходу; структуру оперативного планування та управління виробництвом; знати принципи утилізації харчових продуктів. Вміти організовувати процеси виробництва кулінарної продукції для заходів подієвого та промислового кейтерингу на базовому закладі харчування та на місці надання послуг кейтерингу з дотриманням правил виробничої санітарії та гігієни.	Питання, практичні завдання/міні проекти

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/2	Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування	Розуміти широку номенклатуру матеріально-технічних засобів, що використовуються в кейтерингу; зрозуміти правила підбору і розрахунку предметів матеріально-технічного призначення для оформлення дизайну відповідного заходу подієвого кейтерингу з урахуванням його концепції; знати правила розрахунку, нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу; знати організацію зберігання матеріально-технічних засобів у базовому закладі. Вміти розраховувати та планувати обсяги ресурсного забезпечення кейтерингу; здійснювати підбір предметів матеріально-технічного призначення, транспортних засобів для кейтерингу різних видів.	Реферати-повідомлення, питання, ситуації
4/2	Тема 8. Сервісні процеси в кейтерингового обслуговування.	Розуміти структуру і етапи здійснення сервісних процесів у кейтерингу, зміст підготовчої роботи до обслуговування в зонах подієвого і та промислового кейтерингу; знати правила встановлення маршрутів і руху потоків (продукції, використаного посуду, обслуговуючого персоналу); варіанти презентації та подавання страв, їх інноваційні напрями; варіанти засобів анімації; створення стандартів обслуговування. Вміти здійснювати підготовчу роботу до обслуговування заходу, застосовувати різноманітні сценарії обслуговування і варіанти подавання та презентації страв.	Питання, практичні завдання
8/4	Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	З'ясувати, що клінінг є спеціалізованою послугою в кейтерингу; знати класифікаційні ознаки клінінгу, умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу. Вміти здійснювати класифікацію клінінгу за різними ознаками; забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання/задачі

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
4/4	Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу	Встановити важливість вимог дотримання екології при наданні послуг з кейтерингу; знати фактори впливу на зростання відходів від кейтерингу та їх класифікаційні ознаки; розуміти, що рісайклінг є елементом утилізації відходів; знати шляхи переробки відходів. Вміти дотримуватися вимог екології при наданні послуг з кейтерингу; здійснювати класифікацію відходів; сепарацію відходів та використовувати фудшерінг як елемент утилізації.	Захист міні-проектів, питання, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів кейтерингу у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;

- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Таблиця розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2 3 не менше 60 балів.

Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола.**

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

Основна література:

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
2. Бондаренко Г. А. Менеджмент готиниц и ресторанов : Учебное пособие. М : Новое знание, 2006. 365с. (Экономическое образование).
3. 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
4. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317. URL: <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
5. 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. *НоРеСа* : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с. : іл.
6. Московчук З. Выездное задание. Ресторанный рынок . Бизнес. Київ, 2012. 64-66 с.
7. 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]. К. : Кондор, 2012. 557 с.
8. Погодин К.С. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : советы владельцам и управляющим. Санкт-Петербург : Питер, 2012. 220 с.
9. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. URL:<http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>.
7. Федотова И. Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг. М. : Ресторанные ведомости, 2010. 160 с.
10. Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание : пер. с англ. М. : Ресторанные ведомости, 2005. 320 с.
11. Шаулко Л. Кушать подано. Кейтеринг в Украине / Л. Шаулко // Пищевые технологии и оборудование. Київ, 2011. № 1-2. С. 68 -71.

Додаткова література:

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. 388 с.
2. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 460с.
3. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посібник. Київ : КНТЕУ, 2003. 200 с.
4. Зардош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес : пер. с англ. Дж. Зрдош. М. : Альпина Бизнес Букс, 2005. 237с
5. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
6. Полякова П. Кейтеринг: ресторан заказывали? // Ресторатори. Київ, 2008. № 12. С. 34 - 44.

7. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів : Афіша, 2011. 336 с.

8. Згертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. Пер. с англ. Дьячкова М.В. М.: РосКонсульт, 2009. 273с.

9. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. М.: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2009. 271с.

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

I СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекц.	Л1	Л1			Л2	Л2		Л3	Л3			Л4	Л4		Л5	Л5
Сем.-практ. зан.			С1	С1			С2			С3	С3			С4		С5
Контр. знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	МК1

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

II СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Лекц.	Л6	Л6		Л7	Л7		Л8	Л8		Л9	Л9		Л10	
Сем.-практ. зан.			С6			С7			С8			С9		С10
Контр. знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК2	ПО ІНД3

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

МК1 – Модульний контроль 1

ІНД3 – індивідуальне навчально-дослідне завдання