

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК 11. Основи кейтерингу

Вибірковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

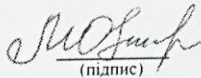
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник

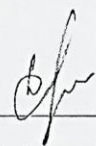
(підпис)


Маренкова ТІ., старший викладач

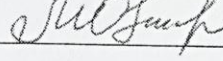
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на Засіданні кафедри	протокол від <u>14.06.2022</u> № <u>18</u>
<u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	В.п. завідувача кафедри  <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Сабадаш С.М.
(підпис) (ПІБ)

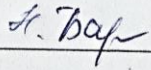
В.п. заступника декану, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана  Мельник О.Ю.
(підпис) (ПІБ)

Степанова Т.М.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  (Ф. Баранік)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 23.06 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК11. Основи кейтерингу			
2.	Факультет/кафедра	Інженерно-технологічний/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Вибірковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)				
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність:181 «Харчові технології»			
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр третій Тривалість вивчення – 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		денне 8 / заочне -		денне 22 / заочне 2	денне 120 / заочне 148
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вивчення формування системи менеджмента якості кейтерингової компанії та повносервісного кейтерингового обслуговування. Вивчення кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.			
13.	Мета освітнього компонента	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.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства», « Організація ресторанного господарства»			
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку – робота студента анулюється і залік складається повторно.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5039			

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК ЗПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³							Як оцінюється РНД ⁴
	ПР4	ПР 14	ПР 19	ПР 21	ПР 23	ПР 25	ПР 30	
ДРН 1. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, застосовувати техніку організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.		X						Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Комп'ютерне тестування (атестація) Диф.залик
ДРН 2. Вибирати оптимальні процеси сервісу, планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів, вирішувати виробничі ситуації			X					
ДРН 3. Володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень, дотримуючись загальних правил і вимог кейтерингу, а також правил і вимог ділового етикету.					X			
ДРН 4. Розробляти структуру кейтерингової компанії, розробляти пакети пропозицій кейтерингової компанії, планувати та забезпечувати організацію постачання, складати договірні відносини, вести підбір персоналу кейтерингової компанії.						X		
ДРН 5. Збирати, обробляти та аналізувати інформацію, пов'язану з веденням бізнесу.	X							
ДРН 6. Забезпечувати раціональну організацію праці.							X	
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній. Володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій.				X				

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Л к	Лаб		
	Денна	Денна	Денна	
<p>Тема 1. Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування.</p> <p>1. Поняття послуги кейтеринг. 2. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). 3. Класифікація кейтерингового обслуговування.</p>	2	4	14	[1,2,3,4,6,9,11,14]
<p>Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.</p> <p>1. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. 2. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. 3. Соціальний кейтеринг. 4. Інші види кейтерингу.</p>	2	4	16	[1,2,4,6,7,9,11,14]
<p>Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.</p> <p>1. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. 2. Особливості приготування упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. 3. Організація обслуговування гостей на заходах.</p>	2	4	15	[1,2,5,6,8,9]
<p>Тема 4. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.</p> <p>1. Особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. 2. Характеристика роз'їзного кейтерингу.</p>	2	4	15	[1,2,6,9,12]
<p>Тема 5. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.</p> <p>1. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. 2. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.</p>			15	[1,2,6,9,10,12,14]
<p>Тема 6. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.</p> <p>1. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.</p>			15	[1,2,6,9,12,13]

Тема 7. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування. 1. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.		4	10	[1,2,6,9,17,19]
Тема 8. Персонал кейтерингової компанії 1. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. 2. Вміння персоналу високої кваліфікації.		2	20	[1,2,6,9,15,16,17,19]
Всього	8	22	120	

4 МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які видавничальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість один ⁷
ДРН1. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, застосовувати техніку організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням.	12
ДРН2. Вибирати оптимальні процеси сервісу, планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів, вирішувати виробничі ситуації	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем обслуговування)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН3. Володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень, дотримуючись загальних правил і вимог кейтерингу, а також правил і вимог ділового етикету.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12
ДРН4. Розробляти структуру кейтерингової компанії, розробляти	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15

пакети пропозицій кейтеринговій компанії, планувати та забезпечувати організацію постачання, складати договірні відносини, вести підбір персоналу кейтерінової компанії.	наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)			
ДРН5. Збирати, обробляти та аналізувати інформацію, пов'язану з веденням бізнесу.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН6.3 забезпечувати раціональну організацію праці.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	15
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній. Володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів)	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація– тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Диф. залік	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<i><12 балів</i>	<i>12-15</i>	<i>15-18 балів</i>	<i>20 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<i><12 балів</i>	<i>12-15</i>	<i>15-18 балів</i>	<i>20 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<i><8 балів</i>	<i>8-11</i>	<i>11-14 балів</i>	<i>15 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підсумкова атестація– тест множинного вибору	<i><8 балів</i>	<i>8-11</i>	<i>11-14 балів</i>	<i>15 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф.залік–письмова відповідь	<i><12 балів</i>	<i>12-24</i>	<i>25-29 балів</i>	<i>30 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті,	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		відсутній аналіз інших підходів до питання		
--	--	--	--	--

5.2 Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи нормативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем 1-3	3 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 4-8	15 тиждень
2.	Письмовий зворотний зв'язок на есе	Протягом 1 тижня після складання
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-15 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. 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.
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. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
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.

6.2. Додаткові джерела

9. StephenB. Shiring, Sr., R. William “Bill” Jardine, &RichardJ. Mills, Jr. *IntroductiontoCatering: IngredientsforSuccess*. COPYRIGHT © 2001 byDelma.-398p.
10. 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>.
11. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.
12. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
13. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiyavyjznoho-harchuvannya/>.

6.3.Методичні джерела

14. Радіонова О.М.Івент-технології: конспект лекцій /О.М.Радіонова. –ХНУМГім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.

15. УсінаА.І., СегедаІ.В. Технологія ресторанної справи. Конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

6.4. Інформаційні ресурси

16. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>

17. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>

18.http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21I

19. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32930/3/gotel.pdf>