

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму
проф. І. С. Гриценко
“ 6 ” “ 06 ” 2024 р

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 21 від “05.06.2024 р.

Завідувач кафедри
д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Гарант ОП
к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КЕЙТЕРИНГ

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник : доцент кафедри готельно – ресторанної справи та туризму,
кандидат економічних наук, доцент Лариса Гопкало

Київ – 2024 р.

1. Опис навчальної дисципліни

КЕЙТЕРИНГ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанний бізнес»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Вибіркова</i>	
Загальна кількість годин	<i>120</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>4</i>	
Кількість змістових модулів	<i>2</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>III курс</i>	
Семестр	<i>5</i>	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>15 год.</i>	
Лабораторні заняття	<i>-</i>	
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>1 год.</i>	<i>1 год.</i>

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- принципи організації надання послуг кейтерингу у закладах ресторанного господарства;
- стилі, види та методи обслуговування, які застосовуються в кейтеринг-індустрії;
- загальну номенклатуру існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації виїзного обслуговування;
- загальну характеристику потенційних ризиків кейтеринг-індустрії;
- особливості функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема.

вміти:

- формувати склад та розрахунок меню з урахуванням особливостей проведення виїзного обслуговування;
- впроваджувати інноваційні технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства.

Програмні результати навчання

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

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

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу. Структура кейтерингу, його види та особливості. Класифікація кейтерингових послуг														
Тема 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерингового обслуговування в Україні		19	3	3			13							
Тема 2. Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування		17	2	2			13							
Тема 3. Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії		17	2	2			13							
Тема 4. Реалізація послуг ресторану виїзного обслуговування		17	2	2			13							
Разом за змістовим модулем 1		70	9	9			52							
Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів														
Тема 5. Повносервісне кейтерингове обслуговування.		17	2	2			13							
Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування		17	2	2			13							
Тема 7. Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання.		16	2	2			12							

Розрахунок вартості меню													
Разом за змістовим модулем 2	50	6	6			38							
Разом за семестр	120	15	15			90							
Усього годин	120	15	15			90							

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Поняття та історія розвитку кейтерінгу. Структура кейтерінгу його види та особливості. Класифікація кейтерінгових послуг		
1	Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерингового обслуговування в Україні	3
2	Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування	2
3	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії	2
4	Реалізація послуг ресторану виїзного обслуговування	2
Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів		
5	Повносервісне кейтерингове обслуговування	2
6	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	2
7	Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	2
	Разом	15

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- розрахункові та розрахунково-графічні роботи;
- захист практичних робіт;
- інші види

Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

1. Як визначається поняття кейтерингу?
2. В чому полягають основні функції кейтерингу?
3. Які особливості ринку кейтерингу в Україні?
4. Які основні процеси функціонування кейтерингової компанії?
5. Охарактеризуйте структуру кейтерингової компанії.
6. Як виявити слабкі сторони кейтерингових компаній?
7. Які етапи процесу виїзного ресторанного обслуговування?
8. Охарактеризуйте стандарти роботи кейтерингової компанії.
9. Якими документами супроводжується робота менеджера з продажу кейтерингових послуг?
10. Якими документами супроводжується робота менеджера з проведення заходу?

11. Якими документами супроводжується робота з тимчасовим персоналом?
12. Охарактеризуйте стандарт обслуговування та стандартизовану процедуру контролю.
13. У чому полягає система контролю якості роботи кейтерингової компанії?
14. Які існують інструменти просування послуг ресторану виїзного обслуговування
15. Наведіть складові пропозиції для корпоративних клієнтів.
16. Назвіть виробниче обладнання для роботи ресторану виїзного обслуговування.
17. Охарактеризуйте устаткування для транспортування страв, посуду та меблів ресторану виїзного обслуговування.
18. Охарактеризуйте сервірувальне, декоративне та інше обладнання ресторану виїзного обслуговування.
19. Які можливі формати обслуговування виїзних заходів?
20. Назвіть критерії вибору формату обслуговування заходу.
21. Наведіть характеристику площі та геометрії залу для організації споживання.
22. Визначте особливості етапів підготовки до початку заходу виїзного обслуговування.
23. В чому полягає особливість складання меню для заходів виїзного обслуговування
24. Охарактеризуйте сезонні особливості меню для заходів виїзного обслуговування.
25. Розрахуйте необхідний об'єм та асортимент напоїв.
26. Розрахуйте вартість меню.
27. Як складаються графіки підготовки до проведення виїзного заходу?
28. Наведіть перелік документів, якими має володіти менеджер при проведенні заходу.
29. Визначте основні ресурси, необхідні для забезпечення роботи кейтерингової компанії.

1. Методи навчання.

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
- інші види

Для засвоєння матеріалу передбачено такі види занять: лекції з елементами діалогу, практичні(семінарські), індивідуальна робота, групова робота. Для закріплення матеріалу передбачається робота студентів над індивідуальними завданнями, самостійна робота студентів з інформаційними джерелами, підготовка доповідей та рефератів.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати, есе;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

-інші види.

Програма передбачає проведення постійного контролю знань студентів у ході практичних занять, опитування, виконання ними комплексних контрольних завдань, застосування модульно-рейтингової системи навчання та оцінки знань та складання екзамену після вивчення курсу дисципліни.

8 Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

9.Методичне забезпечення

Електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4676>)

10. Рекомендовані джерела інформації

- **нормативно-правові акти:**

Державні стандарти

1. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).

– **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-nbu.gov.ua>.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Прилепа Н.В., Миколюк 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-orhanizatsiyavyjiznoho-harchuvannya/>.
9. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.

– допоміжна

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. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
5. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.