

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ неперервної освіти і туризму

Проф. Гриценко І.С.



«09» 06 2022 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 14 від «06» 06 2022 р.

Завідувач кафедри

Левицька І.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»

Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
КЕЙТЕРІНГ

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: доцент, к.т.н., доцент Попова С.Ю.

Київ – 2022 р.

Опис навчальної дисципліни

КЕЙТЕРІНГ

(назва)

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

1. 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:

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК02. Здатність працювати в команді;
- ЗК03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- ЗК04. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК05. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

- СК01. Розуміння специфіки організації надання послуг кейтерингової компанії.
- СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність в умовах виїзного обслуговування.
- СК03. Здатність використовувати на практиці сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг.
- СК04. Здатність організації та реалізації повносервісного кейтерингового обслуговування.
- СК05. Здатність управляти персоналом в умовах кейтерингової компанії.
- СК06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів кейтерингової компанії.
- СК07. Здатність здійснювати контроль якості роботи кейтерингової компанії.
- СК08. Здатність просувати послуги кейтерингового обслуговування.
- СК09. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

2. 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 кейтерінгу. Структура кейтерінгу, його види та особливості. Класифікація кейтерінгових послуг														
Тема 1. Сучасні		19	3	3			13							

тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерінгового обслуговування в Україні													
Тема 2. Структура та особливості кейтерінгу, його види. Класифікація кейтерінгового обслуговування		17	2	2			13						
Тема 3. Документальне оформлення діяльності кейтерінгової 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 кейтерінгове обслуговування.		17	2	2			13						
Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення кейтерінгового обслуговування		17	2	2			13						
Тема 7. Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню		16	2	2			12						
Разом за змістовим модулем 2		50	6	6			38						
Разом за семестр		120	15	15			90						
Усього годин		120	15	15			90						

3. 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 кейтерінгового обслуговування в Україні	3
2	Структура та особливості кейтерінгу, його види. Класифікація кейтерінгового обслуговування	2
3	Документальне оформлення діяльності кейтерінгової компанії	2
4	Реалізація послуг ресторану виїзного обслуговування	2
Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів		
5	Повносервісне кейтерінгове обслуговування	2
6	Матеріально-технічне забезпечення кейтерінгового обслуговування	2
7	Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	2
	Разом	15

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

4.1. Контрольні питання

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

4.2. Тестові завдання з дисципліни

- 1. Основними напрямками розвитку сучасних технологій обслуговування в ресторанах, барах і кафе є:**
 - А. Створення концептуальних підприємств громадського харчування
 - В. Розширення мережі віртуальних ресторанів, забезпечують прийомзамовлення помережі Інтернет і доставку його споживачеві
 - С. Обидва варіанти вірні
- 2. Кейтеринг – це:**
 - А. Виїзний ресторан, який сам приїжджає до клієнта в узгоджене місце і час
 - В. Заклад громадського харчування (іноді з музикою, танцями), де подаються страви та напої.
 - С. Заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.
- 3. Cater - буквально значить:**
 - А. "Обслуговування клієнта", "поставка провізії", "прагнення принести задоволення"
 - В. Розташування у прилеглий місцевості
 - С. Доставка у зазначений час
- 4. Кейтеринг започаткував:**
 - А. Людовіка XIV
 - В. Франсуа Ватель
 - С. Френсіс Ватічеллі
- 5. Найкраще розпочинати свою справу у сфері кейтерингу з:**
 - А. Придбання приміщення або його оренди, придбання якісного обладнання
 - В. Залучення штату спеціалістів, проведення рекламної компанії
 - С. Обидва варіанти вірні
- 6. Одне з фундаментальних понять цивілізації і унікальний феномен розвинутих країн світу**
 - А. Обслуговування
 - В. Гостинність
 - С. Розвиток
- 7. На яке слова заміняється слова "customer", "client" (споживач, клієнт):**
 - А. "Guest" (гість)

- В. "Visitor" (відвідувач)
 - С. Ні один із варіантів
- 8. Метою ділової активності, перш за все є:**
- А. Підвищення доходів підприємства
 - В. Задоволення потреб гостя
 - С. Підвищення конкурентоспроможності
- 9. На практиці під кейтерингом розуміють:**
- А. Лише доставку і приготування їжі
 - В. Обслуговування, сервіровку, оформлення і подібні послуги
 - С. Доставку і приготування їжі, обслуговування, сервіровку, оформлення і подібні послуги
- 10. Кейтерингове обслуговування можна виразити діями:**
- А. Надання підрядних послуг з організації доставки співробітникам підприємств і організацій здорової та смачної їжі, яка буде сприяти їхній продуктивній праці
 - В. Ресторанне обслуговування поза стаціонарними приміщеннями, організація виїзних заходів громадського харчування
 - С. Обидва варіанти вірні
- 11. Назва компанії, яка взяла на себе обслуговування шкіл московського округу:**
- А. Конкорд
 - В. Ессен
 - С. Віват
- 12. Скільки відсотків шкіл зверталися до послуг кейтеринга у 2012 р.:**
- А. 42%
 - В. 65%
 - С. 11%
- 13. До основних особливостей кейтерингу відносять:**
- А. Технологія, сезонність
 - В. Бізнес-стратегію, позиціонування послуг
 - С. Обидва варіанти вірні
- 14. Скільки відділів включає структура кейтерингу:**
- А. 6
 - В. 4
 - С. 3
- 15. Чим займається експлуатаційний відділ:**
- А. Здійснює управління всіма структурами, займається закупками устаткування, продуктів, напоїв.
 - В. Здійснює координацію діяльності виробничої та експлуатаційної служб, виконує функції секретаря
 - С. Займається контролем за виробництвом та організацією обслуговування споживачів
- 16. Чим займається адміністративний відділ:**
- А. Здійснює управління всіма структурами, займається закупками устаткування, продуктів, напоїв.
 - В. Здійснює координацію діяльності виробничої та експлуатаційної служб, виконує функції секретаря
 - С. Займається контролем за виробництвом та організацією обслуговування споживачів
- 17. Чим займається виробничий відділ:**
- А. Здійснює управління всіма структурами, займається закупками устаткування, продуктів, напоїв.

- В. Здійснює координацію діяльності виробничої та експлуатаційної служб, виконує функції секретаря
- С. Займається контролем за виробництвом та організацією обслуговування споживачів

18. Перевагами кейтерингу в приміщенні є:

- А. Економії часу для підготовки виїзного заходу (доставка, встановлення необхідного обладнання, кухонного посуду, інвентарю)
- В. Наявності приміщень для зберігання напоїв, посуду і столових приладів, скатертин і елементів оформлення. Можливість використання інвентарю компанії дозволяє заощадити час для підготовки заходу пов'язане з доставкою, установкою і налаштуванням необхідного обладнання
- С. Обидва варіанти вірні

19. Недоліком кейтерингу в приміщенні є:

- А. Економії часу для підготовки виїзного заходу (доставка, встановлення необхідного обладнання, кухонного посуду, інвентарю)
- В. Наявності приміщень для зберігання напоїв, посуду і столових приладів, скатертин і елементів оформлення. Можливість використання інвентарю компанії дозволяє заощадити час для підготовки заходу пов'язане з доставкою, установкою і налаштуванням необхідного обладнання
- С. Ресторан виїзного обслуговування, що надає цей вид послуг, несе великі витрати з оплати лізингу (приміщення, обладнання), страховки, накладних і виробничих витрат

20. Контракт на постачання – це:

- А. Приготування обідів в офісі клієнта, доставка напівфабрикатів з наступним доведенням блюд до готовності і роздача, доставка готових обідів в одноразовому посуді
- В. Надання послуг рестораном на території замовника з використанням його устаткування для приготування блюд.
- С. Виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів та офіціантів

21. Перевагами соціального кейтерингу є:

- А. Вид кейтерингу пов'язаний зі значними фінансовими витратами.
- В. Невеликі накладні витрати і відсутність витрат на обладнання
- С. Багато витрати (оренда приміщень, накладні витрати, сплата комунальних послуг, податки) можуть бути значно нижчою, ніж для кейтерингу в приміщенні

22. На проведення фуршету виділяють:

- А. від 30 хвилин до 1,5 години
- В. від 10 хвилин до 1 години
- С. від 2 годин до 5 годин

23. Шведський стіл представляє собою:

- А. Декілька невеликих столів оформляються як міні-бари, де виставляються міцні і прохолодні напої, відповідні келихи
- В. На спеціальних столах, розміщених, як правило, уздовж стіни, виставляються холодні і гарячі закуски, гарячі блюда, десерти і фрукти. На кожному столі приготовлені закусочні тарілки і столові прилади.
- С. Це свого роду міні-фуршет, на який компанія- замовник виділяє не більше півгодини

24. На каву-брейк подають:

- А. Десерти, випічку, канапе, безалкогольні напої, чай і каву
- В. Холодні і гарячі закуски, гарячі блюда, десерти і фрукти
- С. Велике число холодних закусок

25. Скільки груп споживачів виділяють у класифікації кейтерингових послуг:

- A. 8
- B. 6
- C. 4

26. До третьої групи замовників кейтерингових послуг відносять:

- A. Приватні особи, що влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе дома або за його межами
- B. Громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.
- C. Певні колективи, які вважають за необхідне організовувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери).

27. До четвертої групи замовників кейтерингових послуг відносять:

- A. Приватні особи, що влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе дома або за його межами
- B. Громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.
- C. Певні колективи, які вважають за необхідне організовувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери).

28. До другої групи замовників кейтерингових послуг відносять:

- A. Приватні особи, що влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе дома або за його межами
- B. Громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.
- C. Певні колективи, які вважають за необхідне організовувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери).

29. До першої групи замовників кейтерингових послуг відносять:

- A. Приватні особи, що влаштовують сімейні свята (дні народження, весілля, ювілеї та ін.) у себе дома або за його межами
- B. Компанії, що проводять презентації, конференції з наступним фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки
- C. Певні колективи, які вважають за необхідне організовувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечери).

30. За місцем проведення кейтерингові послуги поділяються на такі, що проводяться:

- A. В приміщенні, на лоні природи
- B. На лоні природи, в транспорті
- C. В приміщенні, на лоні природи, в транспорті

31. За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на:

- A. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування
- B. Повносервіснекейтерингове обслуговування
- C. Обидва варіанти вірні

5. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;
- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;
- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;
- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилення на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;
- розкриття наукових засад курсу;
- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;
- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувують шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

6. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	максимальна	методи контролю	тиждень семестру
3 курс, 5 семестр					
Змістовий модуль 1. Поняття та історія розвитку кейтерінгу. Структура кейтерінгу, його види та особливості. Класифікація кейтерінгових послуг					
1.	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	2,4,6,8
	Практичне заняття 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерінгового обслуговування в Україні	10	15	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	2
	Практичне заняття 2. Структура та особливості кейтерінгу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	4
	Практичне заняття 3. Документальне оформлення діяльності кейтерінгової компанії	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	6
	Практичне заняття 4. Реалізація послуг ресторану виїзного обслуговування	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	8
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів				
2	Лекційний курс (3 теми лекцій)	15	40	Письмова модульна робота	10,12,14
	Практичне заняття 5. Повносервісне кейтерінгове обслуговування	15	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Практичне заняття 6. Матеріально-технічне забезпечення кейтерінгового обслуговування	15	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 7. Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	15	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	14
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		

	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Залік(екзамен)	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} \cdot K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)} \cdot K_{ЗМ}^{(n)})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{K_{ДИС}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$K_{ДИС}$

де $R_{ЗМ}^{(1)}, \dots, R_{ЗМ}^{(n)}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K_{ЗМ}^{(1)}, \dots, K_{ЗМ}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{ДИС} = K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + K_{ЗМ}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{ЗМ}^{(1)} = \dots = K_{ЗМ}^{(n)}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

n

Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний R штр не перевищує 5 балів і віднімається від **R** нр. Він визначається лектором і вводить рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

-

9. Рекомендована література:

- 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. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.-632 с.
3. Организация производства в общественном питании: Учеб.пособие для вузов /Е.Д. Аграновский и др. -М.: Экономика, 2010. – 453с.
4. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.
5. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2009. – 365с.
6. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р.Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М.: ЗАО "Издательство"Центрополиграф", 2009. – 453с.

– допоміжна:

1. Организация работы предприятий общественного питания: Учеб. пособие для вузов / Н.Н. Шаповалов, В.М. Плагонов, В.И. Пивоваров, Б.А. Крымская. -М.: Экономика, 2010. – 431с.
2. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов- на-Дону: «Феникс», 2009 – 352с.
3. Белкина О. Секреты фуршета: [Член Барменской Ассоциации России, преподаватель курса официантов в Школе современного искусства обслуживания Андрей Бурцов об организации и проведенний фуршетов]/ О. Белкина //Ресторанная жизнь. - 2011. - №7 - С. 14-15.
4. Белошарка М.И. Технологія ресторанного обслуговування: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Марина Ивановна Белошарка. – М.: Издательский центр „Академия”, 2010. – 224 с.
5. Браймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. Е.Б. Циганова. - М.: Аспект Пресс, 2008. – 378с.

6. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Экономика, 2010 – 272 с.
7. Бутейкіс Н.Г. “Организация производства предприятий общественного питания»: учебное пособие. - Москва, 2010. – 389 с.

10. Інформаційні ресурси

1. www.brussel.ru
2. www.prazdnik.info/restorany.htm
3. www.chiken.com.ua
4. www.2k.com.ua
5. www.russiandc.com
6. banket-hall.com.ua