

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кейтеринг

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 7 від 15.01.2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Кейтеринг
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
Е-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/023fd43d39169ea0d8e5
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Кейтеринг» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і створює умови для формування у здобувачів вищої освіти організаторських здібностей, набуття практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних зі специфічною діяльністю 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.

Зміст курсу передбачає підготовку та ознайомлення здобувачів вищої освіти з теоретичними та практичними навиками до діяльності у сфері послуг, а саме в індустрії кейтерингу, вивчення здобувачами принципів організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку; набуття вмінь щодо створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг кейтерингу а також дозволяє виховати у здобувачів відповідальність за якість прийняття рішень, якісне виконання посадових обов'язків, а також сформуванню вмінь щодо якісного розв'язання виробничих завдань

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: вивчення основних компонентів, структури та організації кейтерингу, формування здатності розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, а також володіти сукупністю методів і прийомів діяльності з кейтерингу як складової частини ресторанних технологій.

Цілі курсу: вивчення особливостей кейтерингу та їх використання, структури і логічної організації діяльності з надання кейтерингових послуг, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

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 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.

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

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

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.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни			
Вид заняття	Загальна кількість		
лекції	14 годин		
Семінарські	16 годин		
самостійна робота	60 годин		
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий

	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий
Тематика навчальної дисципліни			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність	2	2	6
Тема 2. Види кейтерингових послуг	2	2	6
Тема 3. Кейтирингове обслуговування готовою продукцією харчування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	2	2	8
Тема 4. Особливості формування кейтерингового меню	2	2	8
Тема 5. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування	2	2	8
Тема 6. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	2	2	8
Тема 7. Вимоги до персоналу служби кейтерингу	1	2	8
Тема 8. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	1	2	8
Заг:	14	16	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни	
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 40 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 20 балів – підсумковий тестовий контроль
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок,

	оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. HoReCa : Том 3. Кейтеринг / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. Ю. Мельниченко та ін. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 448 с. 2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 280 с. 3. Загнибіда Р. П. Організація ресторанного господарства: Навчально-методичний посібник для підготовки бакалаврів спеціальності «Туризм». Івано-Франківськ, 2017. 199 с. 4. Загнибіда Р.П. Барна справа. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 292 с. 5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу К.:КНТЕУ, 2018. 215 с. 6. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник [для вищ. навч. закл.]. Харків. Світ Книг, 2017. 657 с. 	

7. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи.
[електронний ресурс]. URL:<http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi>

Викладач

**доцент кафедри
готельно-
ресторанної та
курортної справи
Р.П.Загнибіда**