

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК -37-2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету бізнесу
та сфери обслуговування

30 серпня 2023 р, протокол № 05

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРИНГ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультету бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

28 серпня 2023 року, протокол № 7

Т.в.о. завідувача кафедри

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
ЧАГАЙДА Андрій

Житомир
2023-2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 2

1. Опис навчального курсу

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		8-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 3 самостійної роботи – 4...5 годин залежно від тижня	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		12 год	-
		Практичні	
		24 год.	-
		Лабораторні	
		0 год.	-
		Самостійна робота	
54 год.	-		
		Вид контролю: екзамен	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 40 % аудиторних занять, 60 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Кейтеринг» є: набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, що забезпечують підготовку і організацію виїзного обслуговування для різного контингенту споживачів, та вирішення виробничих ситуацій, відповідно до специфіки організації промислового або подієвого кейтерингу.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

- вивчення теоретичних питань та отримання розуміння сутності кейтерингового обслуговування;
- отримання розуміння різниці між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами;
- отримати знання та вміння для організації повносервісного кейтерингового обслуговування;
- отримати знання про особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- навчитися складати меню при кейтеринговому обслуговуванні;
- організувати та планувати проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- ознайомитися із основними підходами щодо вимог до вибору території для кейтерингового обслуговування.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 05. Здатність працювати в команді;

СК2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

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

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси 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 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 4

проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Становлення та розвиток кейтерингу в Україні та у світі. Організація праці служби кейтерингу

Тема 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні. Організація святкових і офіційних бенкетів Жаном-Франсуа Вателем. Створення першої кейтерингової компанії у Франції. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя. Світові тенденції розвитку кейтерингу. Лідери світової кейтеринг-індустрії. Популярність та привабливість кейтерингового бізнесу в Україні.

Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування. Поняття послуги кейтеринг. Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

Змістовний модуль 2. Організація обслуговування відвідувачів кейтеринговою компанією

Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 5

приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Тема 7. Корпоративний кейтеринг. Доставка готових обідів співробітникам компанії. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах. Обслуговування корпоративів.

Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності. Кальянна справа та сигарний етикет. Заміські ресторани. Кейтеринг для осіб з особливими дієтарними потребами. Кейтеринг на вишколах і тренінгах

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 6

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Змістовний модуль 1. Становлення та розвиток кейтерингу в Україні та у світі. Організація праці служби кейтерингу				
Тема 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні	9	1	2	6
Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування	10	1	2	7
Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу	13	2	4	7
Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	13	2	4	7
Разом за модуль 1	45	6	12	27
Змістовний модуль 2. Організація обслуговування відвідувачів кейтеринговою компанією				
Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування	13	2	4	7
Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні.	10	2	2	6
Тема 7. Корпоративний кейтеринг	10	1	2	7
Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	12	1	4	7
Разом за модуль 2	45	6	12	27
ВСЬОГО	90	12	24	54

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 7

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
Модуль 1		
1	Тема 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні	2
2	Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування	2
3	Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу	4
4	Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	4
5	Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування	4
6	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні.	2
7	Тема 7. Корпоративний кейтеринг	2
8	Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	4
РАЗОМ		24

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Тема 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні	6
2	Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування	7
3	Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу	7
4	Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	7
5	Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування	7
6	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні.	6
7	Тема 7. Корпоративний кейтеринг	7
8	Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	7
РАЗОМ		54

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 8

ТЕМА 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні.

1. Створення першої кейтерингової компанії у Франції.
2. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя.
3. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
4. Основні напрями кейтерингового бізнесу в Україні.

ТЕМА 2. Класифікація кейтерингового обслуговування.

1. Класифікація кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу
2. Класифікація кейтерингового обслуговування за повнотою наданих послуг.
3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
4. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування "шведський стіл".
5. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування барбекю.

ТЕМА 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу.

1. Підготовка персоналу ресторану до обслуговування.
2. Вимоги до персоналу високої кваліфікації.
3. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу

ТЕМА 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

1. Характеристика термоустаткування для доставки обідів при роз'їзному кейтерингу.
2. Особливості доставки обідів в офіси.
3. Особливості доставки обідів на концертні майданчики
4. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

ТЕМА 5. Види локацій кейтерингового обслуговування. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

ТЕМА 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні.

1. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Варіанти закупки сировини для замовлення.
4. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 9

5. Процес розкладання кулінарної продукції.
6. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів.

ТЕМА 7. Корпоративний кейтеринг.

1. Доставка готових обідів співробітникам компанії.
2. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника.
3. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах. Обслуговування корпоративів.

ТЕМА 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності.

1. Кальянна справа.
2. Кейтеринг для осіб з особливими діетарними потребами.
3. Кейтеринг на вишколах і тренінгах

7. Індивідуальні завдання

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Кейтеринг» студент зобов'язаний виконати контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.
2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Контрольна робота оформлюється у звичайному зошиті або на аркушах формату А4. В структуру контрольної роботи входять: титульний лист, план із зазначенням теоретичних питань відповідного варіанту, відповіді на теоретичні запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та ініціали студента.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 10

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

До змісту роботи ставляться такі вимоги: чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, акуратність оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант 1

1. Класифікація кейтерингових послуг. Особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
2. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
3. Характеристика формату free flow.

Варіант 2

1. Характеристика діяльності ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
2. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
3. Характеристика формату Fast Casual.

Варіант 3

1. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
2. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
3. Характеристика формату Quick Service Restaurant.

Варіант 4

1. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
2. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
3. Характеристика формату Casual Dining.

Варіант 5

1. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 11

використовуються при організації кейтерингового обслуговування.

2. Основні принципи, якими керуються заклади швидкого обслуговування під час роботи зі споживачами.
3. Характеристика формату Street food.

Варіант 6

1. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
2. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування
3. Характеристика формату Fast food.

Варіант 7

1. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства.
2. Види кейтерингу, їх характеристика.
3. Характеристика формату Food Court.

Варіант 8

1. Особливості організації дитячих банкетів.
2. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні
3. Характеристика формату Fine Dining.

Варіант 9

1. Організація та обслуговування «шведського столу» і «шведської лінії».
2. Обладнання купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купебуфетів та вагонів-ресторанів.
3. Характеристика формату Free flow.

Варіант 10

1. Особливості організації «кава-брейк» у конференц-залах готельних комплексів.
2. Класифікація кейтерингових послуг
3. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів

Варіант 11

1. Підготовка до обслуговування учасників ділових заходів.
2. Основні типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість.
3. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування

Варіант 12

1. Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.
2. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування
3. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції

Варіант 13

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 12

1. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.
2. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів
3. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування

Варіант 14

1. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках.
2. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування
3. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів

Варіант 15

1. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
2. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання.
3. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування

Варіант 16

1. Ділова програма виставки. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки
2. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг
3. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення

Варіант 17

1. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.
2. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
3. Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі

Варіант 18

1. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань.
2. Сутність послуги Cash Catering
3. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.

Варіант 19

1. Організація обслуговування групи туристів.
2. Вимоги до форми обслуговуючого персоналу, його підготовки та техніки роботи
3. Класифікація заходів залежно від їх характеру і масовості.

Варіант 20

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 13

1. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто.
2. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів
3. Види музичного обслуговування, їх особливості.

8. Методи навчання

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності

1) за джерелом інформації:

- Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.

- Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.

- Практичні: вправи.

2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).

3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.

II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 14

практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Кейтеринг»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 2 контрольних заходів (максимальна оцінка - 10 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на екзамені використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 15

оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацює і письмово подає всі розв'язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 5 балів (12 занять × 5 бали = 60 бали).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 10 балів

4. Письмова робота за другим змістовним модулем – 10 балів

5. Підсумковий контроль - екзамен

Разом за семестр: 100 балів.

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Бали
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

11. Рекомендована література

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.

2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

3. 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.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК37- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 16 / 16

Допоміжна 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 готельноресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 460с.
3. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
4. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177
<https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>

12.Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
2. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>
3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>
4. Найсмачніший сервіс для ваших яскравих свят [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://vsegotovo.com.ua/?gclid=Cj0KCQiA67CrBhC1ARIsACKAa8RHqgvecg8YpbBmG8uD_OHGmJEM1UQNrN4oT3z8IPYwveHv43P9ZwIaAiIyEALw_wcB