

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РОБОЧА ПРОГРАМА

ОСНОВНА ОСВІТНЯ КОМПОНЕНТА

ОК 25. КЕЙТЕРИНГ

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 12 с.

Розробники:

Паска Марія Зиновіївна, професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, д.вет.н.;

Тесля Ольга Дмитрівна, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2024

©Тесля О.Д., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» Рівень вищої освіти: бакалавр	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Модулів – 1		Основна дисципліна	
Змістових модулів – 2		Рік підготовки:	
		4-й	
		Семестр	
		8- й	9-й
		Лекції	
		10 год	6 год
		Практичні, семінарські	
		20 год	6 год
Загальна кількість годин - 90		Самостійна робота	
		60 год	78 год
Тижневих годин для денної форми навчання: 8 семестр аудиторних - 2 год самостійна робота студента – 4 год		Індивідуальні завдання: -	
	Вид контролю: диф.залік		

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ECTS.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Кейтерингу» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема *кейтерингу*, тобто виїзне обслуговування. Кейтеринговий бізнес у світі нині за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності виробничої бази.

Завдання: навчальної дисципліни «Кейтеринг»: теоретична та практична підготовка студентів професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема давати повну характеристику послуг кейтерингу, розуміти сутність кейтерингового обслуговування, класифікацію кейтерингових послуг, технологію (техніку) організації кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів. Розуміти у чому полягає різниця між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами.

Міждисциплінарні зв'язки: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація барної справи», «Кулінарна етнологія», «Управління якістю у ресторанному господарстві» та ін.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» студенти повинні набути такі компетентності:

Загальні компетентності :

- ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності
- ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності :

- ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- ФК 6. 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 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя

Студенти повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- організацію кейтерингового обслуговування;
- класифікацію кейтерингового обслуговування;
- підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування;
- обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг;
- особливості обслуговування під час презентацій та свят;
- матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
- персонал служби кейтерингу.

вміти:

Зробити перелік послуг, які може надавати ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія). Охарактеризувати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг. Складати меню при кейтеринговому обслуговуванні. Розуміти послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні. Підібрати посуд, меблі та

обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування. Охарактеризувати вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усь ого	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Змістовий модуль І.												
Тема 1 Поняття послуги кейтерингу. Сучасні концепції організації кейтерингового обслуговування в умовах воєнного стану.	16	2		4		10	16	2		2		12
Тема 2 Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	18	2		4		12	18					18
Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.	18	2		4		12	18	2		2		14
Разом за змістовим модулем І	52	6		12		52	48	4		4		44
Змістовий модуль ІІ.												
Тема 6. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз’їзному кейтерингу.	20	2		4		14	20					20
Тема 7. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.	18	2		4		12	12	2		2		8
Разом за змістовним модулем ІІ	38	4		8		26	38	2		2		34
Всього	90	10		20		60	90	6		6		78

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль І.

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Тема 1. *Поняття послуги кейтеринг. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг. Сучасні концепції організації кейтерингового обслуговування в умовах воєнного стану.*

Тема 2 *Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів. с/р*

Тема 3. *Підготовка до повно сервісного 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.*

Змістовий модуль 2

Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування.

Тема 4. *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.*

Тема 5 *Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.*

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Лекція 1. Поняття послуги кейтерингу в сучасних умовах воєнного стану	2	2
2	Лекція 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	2	
3	Лекція 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування	2	2
4	Лекція 4. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу	2	
5	Лекція 5. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2	2
	Разом	10	6

7.Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників, в умовах воєнного стану;.	2	
2	Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням	2	
3	Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет	4	2
4	Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	2	
5	Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.	2	2
6	Складання актів на виявлення відхилення в якості або кількості під час приймання продуктів, тари і матеріально-технічних засобів.	2	
7	Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	4	2
8	Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.	2	
Всього:		20	6

8.Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

8. Самостійна робота

№ з/П	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Класифікація кейтерингового обслуговування.	10	12
2	Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази ЗРГ	8	12
3	Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Оптимізації маршрутів доставки товарів	6	8
4	Особливості обслуговування під час презентацій та свят	10	12
5	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.	8	8
6	Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	10	12
7	Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика.	6	8
8	Персонал служби кейтерингу.	2	6
Всього:		60	78

10. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;

11. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Кейтеринг» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.
- *активні*: тренінги та майстер-класи в умовах закладів ГРК.
- *інноваційні*: екскурсії; використання ІІІ; зустрічі з стейкхолдерами кафедри.
- *наочні*: таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, презентації.
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання і обговорення рефератів.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування.

12. Методи контролю

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;

Підсумковий контроль – диференційований залік

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всівиди навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторнимвивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

Силабус

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/9cd99658-81f8-42a0-b54e-ddef8412587a>

Робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b>

Навчальна робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/daac7f28-7b0a-45d3-9f7d-c1c9bfd44e4a>

Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/5df7de63-29df-4ef9-8dd8-58b9af788a18>

Методичні вказівки до проведення семінарських та практичних занять

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/c556d6e2-4da7-470a-b778-b873f0d7b2da>

Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/f39e1d66-f4cc-4a16-b7f9-52d3d52aff73>

Порядок оцінювання результатів навчання з дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Інформаційні джерела

Основні

1.Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч.посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.

2.Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.

3.Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.

4.Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.

Додаткові:

1. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

2. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010. – 330с.

3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 345с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'яницької. - К: Центр учбової літератури, 2011. – 340 с.

7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

8. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

9. Паска М. З. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні

підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І., Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.11-27>

10. Паска М. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною / Паска Марія, Боратинський Олег // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>

11. Паска М. Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства / Паска Марія, Іжевська Оріся, Макаровський Нестор // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 68. – С. 1–7. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61>

Інтернет-ресурси:

12. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

13. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>