

**Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського**
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
ОК 25 «КЕЙТЕРИНГ»
на 2024-2025 навчальний рік
компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	4 курс VIII семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НППІ, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Паска Марія Зіновіївна
д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-
ресторанного бізнесу

Контактний телефон	+380-67-302-61-20
Електронна адреса	maria_pas@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	https://study.ldufk.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема <i>кейтерингу</i> . 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, особлива увага буде звертатись на кейтерингове обслуговування у воєнний стан.
Тривалість	VIII семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (10 год – лекції, 20 год – практичні, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – диф. залік
Мова викладання	Українська

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент
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, якими повинен оволодіти студент
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 (зкладах) 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
Програмні результати 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.

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п\п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Поняття послуги кейтерингу. Сучасні концепції організації кейтерингового обслуговування в умовах воєнного стану.	<i>Знати:</i> Класифікацію кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг; організацію обслуговування в умовах воєнного стану	Класифікація кейтерингового обслуговування
2.	Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	<i>Знати:</i> види кейтерингу за межами приміщення ресторану, за спеціальним обслуговуванням	Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази ЗРГ
3.	Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.	<i>Знати:</i> Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування	Особливості обслуговування під час презентацій та свят
4.	Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	<i>Знати:</i> Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні	Устаткування для кейтерингу та шведського столу
5.	Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.	<i>Знати:</i> Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика

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'ятницької. - 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. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
14. Вїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

Полїтика вивчення навчальної дисциплїни та оцїнювання

Полїтика оцїнювання. Оцїнювання якостї знань студентів здїйснюється вїдповїдно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

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

Порядку оцїнювання –

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

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцїнювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвїдношенням:

- поточне оцїнювання – 70 балів;
- диференційований залїк – 30 балів;
- додатковї бали – присутність студента на усїх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференцїях – 10 балів (кожна виконана робота).

Полїтика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведїнки та корпоративної культури здїйснюється вїдповїдно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Полїтика зарахування результатів неформальної освїти. Студенти, якї здобули освїтні компонентностї, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх вїдповїдностї постреквізітам освїтньої програми, можна перезарахувати їх результати у якостї виконання зарахованої теми вїдповїдно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освїті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професїйних знань та навиків проходити онлайн-курси на освїтніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесї навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освїті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним

курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кейтеринг»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни