

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ПЛАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ТА КЕЙТЕРИНГ»**

<b>Галузь знань</b>		24 «Сфера обслуговування»	<b>Освітній рівень</b>	Другий (магістерський)		
<b>Освітньо-професійні програми</b>		«Готельно-ресторанна справа»	<b>Тип дисципліни</b>	за вибором		
<b>Обсяг:</b>	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Лабораторних занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	6	180	16/10	-	32	132/170
<b>Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі</b>						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:		технології продукції ресторанного господарства; менеджменту				
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою		Coursera: <a href="http://surl.li/bgpqr">http://surl.li/bgpqr</a>				
<b>Мета курсу:</b>	формування у студентів сучасного управлінського мислення, здатності до ефективної інноваційної діяльності, системи спеціальних знань з планування заходів та перспектив кейтеринг-індустрії					
<b>Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми</b>						
<b>Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)</b>		<b>Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>				
ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК7. Здатність приймати обгрунтовані рішення		СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу				
<b>Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)</b>						
ПН5 – Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.						
ПН8 – Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення						

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
<b>Розділ 1. ПОНЯТТЯ ТА СТАН РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ. ОСОБЛИВОСТІ ТА ВИДИ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>			
<b>Тема 1. Історія та сучасні тенденції розвитку кейтеринг-індустрії</b>	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	5	Вивчення історії та сучасних тенденцій розвитку кейтеринг-індустрії
<b>Тема 2. Особливості планування та організації кейтерингового обслуговування</b>	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2	5 5	Аналіз особливостей планування та організації кейтерингового обслуговування Тестування за темами 1, 2
<b>Тема 3. Види виїзного ресторанного обслуговування</b>	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	5	Аналіз видів виїзного ресторанного обслуговування
<b>Тема 4. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування</b>	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	5 5	Вивчення процесу підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування Тестування за темами 3, 4
<b>Розділ 2. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>			
<b>Тема 5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування</b>	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Аналіз особливостей матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування
<b>Тема 6. Організація роботи персоналу служби кейтерингу</b>	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	5 5	Дослідження особливостей організації роботи персоналу служби кейтерингу Тестування за темами 5, 6
<b>Тема 7. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування</b>	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	5	Вивчення особливостей технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування
<b>Тема 8. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів</b>	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	5 5	Аналіз сучасних концепцій організації виїзного обслуговування споживачів Тестування за темами 7, 8
<b>Підсумковий контроль знань</b>		<b>40</b>	Виконання залікової роботи:
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		<b>до 10</b>	

**ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

<p><b>Актуальні ресурси для поглибленого вивчення дисципліни</b>                  1. Школа ресторанного бізнесу. URL: <a href="http://www.restorator.ua/">http://www.restorator.ua/</a></p>	<p>1. 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.                  2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.                  3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч.посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.</p>
---	---

**ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)**

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

**КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ**

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 30 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши помилки, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці	1

**Самостійна робота**

	Підготовка до практичних занять та тестування (вивчення теоретичного матеріалу)	132 години / 170 годин
--	---	------------------------