

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Проректор з науково-педагогічної роботи

Олександр ГОЛОВКО

2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Планування заходів та кейтеринг
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти другий (магістерський)
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва)
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
спеціалізація _____
(шифр і назва)
вид дисципліни за вибором
(обов'язкова / за вибором)
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету (інституту, центру)

«30 серпня» 2022 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)
Гревцева Н.В., к.т.н., професор, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1_____

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми (керівником проектної групи) Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми (керівник проектної групи) Готельно-ресторанна справа



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії _____



(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Планування заходів та кейтеринг” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістрів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1 Метою викладання дисципліни є формування у студентів сучасного управлінського мислення, здатності до ефективної інноваційної діяльності, системи спеціальних знань з планування заходів та перспектив кейтеринг-індустрії.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2 Основним завданням вивчення дисципліни “Планування заходів та кейтеринг” є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення

- **формування наступних фахових компетентностей**

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.

1.3 Кількість кредитів – 6.

1.4 Загальна кількість годин – 180.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	

16 год.	10 год (2 год. – ауд., 8 год. – дист.)
Практичні заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
132 год.	170 год.
в т. ч. Індивідуальні завдання (курсова робота)	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

PH5 – 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.

PH8 – Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Поняття та стан розвитку кейтерингу на сучасному етапі. Особливості та види кейтерингового обслуговування

Тема 1. Історія та сучасні тенденції розвитку кейтеринг-індустрії.

Історія та розвиток кейтерингового обслуговування. Стан кейтеринг-індустрії в Україні та за кордоном.

Тема 2. Особливості планування та організації кейтерингового обслуговування.

Особливості планування та організації кейтерингового обслуговування. Систематизація видів кейтерингу за різними класифікаційними ознаками. Види основних та додаткових послуг.

Тема 3. Види виїзного ресторанного обслуговування.

Характеристика видів виїзного ресторанного обслуговування: фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів. Індивідуальне та корпоративне обслуговування.

Тема 4. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.

Укладання договору із замовником. Особливості підбору страв для повносервісного кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування гостей на заходах.

Розділ 2. Забезпечення кейтерингового обслуговування

Тема 5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

Обладнання, інвентар, посуд та допоміжні засоби кейтерингового обслуговування.

Тема 6. Організація роботи персоналу служби кейтерингу.

Склад та підготовка персоналу для кейтерингу. Організація робочих місць.

Тема 7. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування.

Асортимент і технологія різних груп страв та напоїв для виїзного обслуговування. Особливості приготування, забезпечення основною та додатковою сировиною, напівфабрикатами, устаткуванням, посудом, інвентарем, інструментами

Тема 8. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів.

Прогресивні технології обслуговування: ресторан типу фрі-фло, фуд-корт, фреш-бари, гриль, картопля, млинці, бутербродні, піцерія, концептуальні ресторани, кабаре.

Потенційні ризики в кейтеринг-індустрії.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усьо го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	ср		л	п	інд	ср	
Розділ 1. Поняття та стан розвитку кейтерингу на сучасному етапі. Особливості та види кейтерингового обслуговування												
Тема 1. Історія та сучасні тенденції розвитку кейтеринг-індустрії	22	2	4			16	22	1	-	-	21	
Тема 2. Особливості планування та організації кейтерингового обслуговування	22	2	4			16	22	1	-	-	21	
Тема 3. Види виїзного ресторанного обслуговування	22	2	4			16	22	1	-	-	21	
Тема 4. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	22	2	4			16	22	1			21	
<i>Разом за розділом 1</i>	88	8	16	0	0	64	88	4	0	0	84	
Розділ 2. Забезпечення кейтерингового обслуговування												
Тема 5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	23	2	4			17	24	2	-	-	22	
Тема 6. Організація роботи персоналу служби кейтерингу	23	2	4			17	23	1	-	-	22	
Тема 7. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування	23	2	4			17	23	2	-	-	21	
Тема 8. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів	23	2	4			17	22	1	-	-	21	
<i>Разом за розділом 2</i>	92	8	16	0	0	68	92	6	0	0	86	
Усього годин	180	16	32	0	0	132	180	10	0	0	170	

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Історія та сучасні тенденції розвитку кейтеринг-індустрії	4
2.	Тема 2. Особливості планування та організації кейтерингового обслуговування	4
3.	Тема 3. Види виїзного ресторанного обслуговування	4
4.	Тема 4. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	4
5.	Тема 5. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	4
6.	Тема 6. Організація роботи персоналу служби кейтерингу	4
7.	Тема 7. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування	4
8.	Тема 8. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів	4
Разом		32

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вивчити історію та сучасні тенденції розвитку кейтеринг-індустрії в Україні та за кордоном	16	21
2	Вивчити особливості планування та організації кейтерингового обслуговування, види основних та додаткових послуг	16	21
3	Вивчити види виїзного кейтерингу, особливості індивідуального та корпоративного обслуговування	16	21
4	Вивчити особливості підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування	16	21
5	Вивчити особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	17	22
6	Вивчити особливості організації роботи персоналу служби кейтерингу	17	22
7	Вивчити особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування	17	21
8	Вивчити сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів та потенційні ризики в кейтеринг-індустрії	17	21
Разом		132	170

6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Виконання індивідуального завдання не передбачене.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1.

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Планування заходів та кейтеринг»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН5	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	Лекція; підготовка до практичних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань, залікова робота
РН8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення	Лекція; підготовка до практичних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань, залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (**поточний контроль**) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи. Засвоєння розділів (**проміжний контроль**) здійснюється на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

тестові завдання;

виконання творчих завдань (розробка плану заходів).

Проміжний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем.

Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку.

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума контрольних оцінок та балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів підсумкового семестрового контролю складає 100.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточний контроль та самостійна робота								Разом	Залік	Сума
Розділ 1				Розділ 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8			
5	10	5	10	5	10	5	10		40	100

T1, T2 ... T8 – теми розділів

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	для екзамену	для заліку
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Гревцева Н.В. Планування заходів та кейтеринг: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6028>
2. 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.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч.посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

Допоміжна література

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

11. Інтернет-ресурси

15. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
16. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
17. Ресторанний консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії форс-мажорних обмежень освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти іспит в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Планування заходів та кейтеринг», режим доступу <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6028>.