

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ «Каразінський
інститут міжнародних відносин та
туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ПЛАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ТА КЕЙТЕРИНГ

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гапоненко Ганна Ігорівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

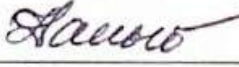
Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталія ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»


Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

 Наталія ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних
економічних відносин та
туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПЛАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ТА КЕЙТЕРИНГ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, 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 № 18 від «26» серпня 2024 року

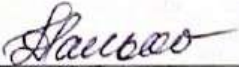
Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

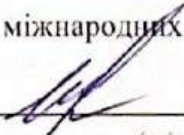


(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

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

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(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. Опис 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 розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
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
Разом за розділом 1	88	8	16			64	88	4				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
Разом за розділом 2	92	8	16			68	92	6				86
Усього годин	180	16	32			132	180	10				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 форма	заочна форма
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 ОПІ 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 ОПП)	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, самостійна робота, індивідуальні завдання								Разом	Залік	Сума
Розділ 1				Розділ 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8			
5	10	5	10	5	10	5	10	60	40	100

T1, T2 ... T8 – теми розділів

Для допуску до складання підсумкового контролю (залік) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Тестування (на платформі Moodle)	від 0.0 до 5.0	0.5	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу з трьома варіантами відповідей
Оцінка практичних завдань	від 1.0 до 5.0	5.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації виконаного завдання та відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		3.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо під час презентації виконаного завдання та відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0-2.0	виставляється, якщо під час презентації виконаного завдання та відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі заліку. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2x20):

18-20 балів отримують здобувачі вищої освіти (ЗдВО), які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

15-17 балів отримують здобувачі вищої освіти (ЗдВО), які розкрили теоретичне питання, але не використали додаткову літературу;

12-14 балів отримують ЗдВО, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності;

9-11 балів отримують ЗдВО, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

6-8 балів отримують ЗдВО, які правильно визначили сутність питання, розкривши його частково і допустивши окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-5 балів отримують ЗдВО, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують ЗдВО, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Оцінювання здобувачів здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
1– 49	не зараховано

10. Рекомендована література Основна література

1. Гревцева Н.В. Планування заходів та кейтеринг: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6028>
2. Радіонова О.М. Івент-технології : навч. посібник / О.М. Радіонова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2021. 168 с.
3. Назаренко І.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / І.А. Назаренко, О.А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. 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.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
6. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./ Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. К. :Кондор, 2013. 250с.

Допоміжна література

7. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
8. 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. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

9. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
10. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
11. Ресторанний консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>
12. Dzyga. Event-catering. Blog. URL: <https://dzyga-catering.com.ua/ua/stati/>
13. Журнал «Ресторатор». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

11. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження 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 залік 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>.

Посилання:

<https://us02web.zoom.us/j/84824194882?pwd=SThMaERJdDRlZlZyMU0vSmpPM3JPUT09>