

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ КЕЙТЕРИНГОВОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ»



Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес» «Туристична діяльність»
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС
Тривалість викладання	2 семестр 3 чверть 2024-2025 н.р.
Обсяг навчальних занять	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	4 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	2 година
Мова викладання	українська

Кафедра, що викладає: Туризму та економіки підприємства

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:

<https://do.nmu.org.ua/user/index.php?id=7106>

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Управління кейтеринговою діяльністю»

Інформація про викладача:



Язіна Вікторія Анатоліївна,
кандидат економічних наук, доцент
кафедри туризму та економіки
підприємства

Персональна сторінка:

<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/Yazina.php>

E-mail: Yazina.V.A@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Освітня компонента «Управління кейтеринговою діяльністю» належить до переліку вибіркового навчальних дисциплін, яка пропонується для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» та «Туристична діяльність» на першому році навчання. Дисципліна «Управління кейтеринговою діяльністю» розвиває гнучке самостійне мислення, спонукає бачити незвичайне у звичайному. Важливим для подальшої фахової

підготовки здобувачів буде вміння орієнтуватися у спільних та відмінних рисах кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів, а також розуміння кейтерингової діяльності у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти відповідного рівня знань і умінь при організації кейтерингової діяльності; вивчення основних підходів, принципів і методів роботи кейтерингового обслуговування; аналіз структурних елементів кейтерингової діяльності; володіння прийомами та технологіями якісного обслуговування при різних видах кейтерингової діяльності; засвоєння здобувачами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних аспектів, які виникають в результаті кейтерингового обслуговування у сучасних умовах.

Завдання курсу:

- формування понятійного апарату дисципліни «Управління кейтеринговою діяльністю»;
- формування уявлення про ефективні методи та форми кейтерингової діяльності;
- оволодіння технікою організації кейтерингового обслуговування відповідно до їх різних видів;
- дослідження різниці ефективності використання матеріально-технічного устаткування в кейтеринговій діяльності;
- дослідження сучасних інноваційних рішень в кейтеринговій діяльності.

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати сучасну термінологію, що застосовується в кейтеринговій діяльності;
- вміти впроваджувати ефективні методи та форми кейтерингової діяльності;
- вміти організовувати кейтерингове обслуговування;
- вміти досліджувати сучасні інноваційні рішення та впроваджувати їх в кейтеринговій діяльності.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

Тема 1. Поняття кейтерингу та сутність кейтерингової діяльності. Історія виникнення і розвитку кейтерингу.

- 1.1. Історія появи та розвитку кейтерингу.
- 1.2. Зміст поняття кейтеринг та сутність кейтерингової діяльності.
- 1.3. Класифікація кейтерингу за ознаками.
- 1.4. Характеристика кейтерингових послуг.
- 1.5. Особливості надання кейтерингових послуг.

Тема 2. Види кейтерингу.

- 1.1. Основні види та форми кейтерингу.
- 1.2. Тенденції інноваційного розвитку кейтерингової діяльності: сучасні послуги.

Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

- 1.1. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування.
- 1.2. Основні види кейтерингу при виїзному обслуговуванні: фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

- 1.1. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.
- 1.2. Вимоги зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

Тема 5. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.

- 1.1. Укладання договору між замовником та кейтеринговим підприємством.
- 1.2. Складання рахунку-замовлення.
- 1.3. Особливості підбору страв для повносервісного кейтерингового обслуговування.
- 1.4. Організація обслуговування гостей на заходах.
- 1.5. Особливості згортання повносервісного кейтерингового обслуговування.

Тема 6. Сутність і специфіка кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.

- 1.1. Основні зобов'язання кейтерингового підприємства перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування.
- 1.2. Характеристика роз'їзного кейтерингу.
- 1.3. Підписання договору між кейтеринговим підприємством і керівником колективного підприємства.

Тема 7. Основні технічні характеристики термоустаткування при роз'їзному кейтеринговому обслуговуванні.

1.1. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.

1.2. Процес повернення термоустаткування до кейтерингового підприємства.

1.3. Характеристика та особливості вибору упаковки: основні вимоги.

Тема 8. Організація праці персоналу в кейтеринговій діяльності.

1.1. Обов'язки персоналу служби кейтерингу.

1.2. Принципи організації роботи служби кейтерингу.

Практичні заняття

Тема 1. Поняття кейтерингу та сутність кейтерингової діяльності. Історія виникнення і розвитку кейтерингу.

Тема 2. Види кейтерингу.

Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

Тема 5. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.

Тема 6. Сутність і специфіка кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.

Тема 7. Основні технічні характеристики термоустаткування при роз'їзному кейтеринговому обслуговуванні.

Тема 8. Організація праці персоналу в кейтеринговій діяльності.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 4 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Здобувачі заочної форми навчання виконують передбачені робочою програмою дисципліни контрольні роботи, подають їх на кафедри на початку сесії, обов'язково до проведення контрольних заходів з дисципліни. Під час сесії здобувачі виконують практичні та тестові завдання. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgpuz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова	Інституційна
90...100	відмінно / Excellent
74...89	добре / Good
60...73	задовільно / Satisfactory
0...59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за 2 контрольні роботи (кожна контрольна робота оцінюється максимально по 20 балів, разом 40 балів), оцінок за роботу на практичних заняттях (оцінюється 4 заняття, участь у одному занятті максимально може принести здобувачу вищої освіти 10 балів) та оцінок за виконання самостійної роботи у вигляді 2 презентацій, які захищаються на практичних заняттях (1 презентація оцінюється максимально в 5 балів), а також написання 2 есе на індивідуальну тему (кожне есе оцінюється в 5 балів, разом 10 балів). Отримані бали за контрольні роботи, практичні заняття та виконання самостійної роботи (індивідуального завдання) додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

<p>Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)</p>	<p>Визначення сумарного результату поточних контролів. У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 50 тестів (вірна відповідь 1 бал) та 2 питань теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 25 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів</p>
<p>Практичні заняття</p>	<p>Практичні заняття передбачають проведення круглих столів, дебатів, дискусій, які мають на меті формування знань, умінь, навичок здобувачів, їх закріпленню та вдосконаленню. Оцінюються 4 практичні заняття × 10 балів/заняття (разом 40 балів) та максимально за виконання практичних занять здобувачі можуть отримати 40 балів.</p>
<p>Самостійна робота (індивідуальне завдання)</p>	<p>Кожен здобувач повинен/на підготувати 2 есе на індивідуальну тему (1 есе оцінюється в 5 балів, 2×5 балів разом 10 балів). Написання есе допомагає розширити кругозір та поглибити знання. Виконання самостійної роботи передбачає виконання 2 презентацій на індивідуальні теми, які оцінюється максимально в 5 балів кожна. Підготовка презентації розвиває мислення, пробуджує інтерес, перетворює малоцікаве повторення на захоплююче зіставлення точок зору. Максимально за виконання самостійної роботи здобувачі можуть отримати 20 балів.</p>
<p>Контрольні заходи</p>	<p>Максимально оцінюються у 40 балів (2 контрольні роботи × 20 балів / контрольна робота).</p>

6.3. Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*:

Кожне практичне завдання оцінюється за двома складовими: тестові завдання та відповідь на ситуаційне завдання.

Тестові завдання складаються з 7 тестів, де є одна правильна відповідь. За умови вірного вирішення тестового завдання здобувач отримує 1 бал. Максимальна кількість набраних балів за тестові завдання – 7 балів.

Відповідь на ситуаційне завдання максимально оцінюється в 3 бали, де:

3 бали: активна участь у дебатах, дискусіях (виступи, коментарі, активне слухання), володіння навчальним матеріалом, наведення аргументованих відповідей.

2 бали: участь у дебатах, дискусіях (виступи, коментарі, активне слухання), володіння навчальним матеріалом, наведення аргументованих відповідей.

1 бал: участь у дебатах, дискусії без достатнього володіння навчальним матеріалом, що має стосунок до теми обговорення.

0 балів: небажання брати участь у дебатах, дискусії, відсутність достатніх знань про предмет обговорення.

6.3.2 Критерії оцінювання *самостійної роботи (індивідуального завдання)*:

Оцінювання самостійної роботи (індивідуального завдання) відбувається через захист 2 презентацій та написання і захист 2 есе на практичних заняттях, причому:

5 балів – студент/ка демонструє повне розуміння теми; може точно відповісти на всі запитання одногрупників щодо даної теми; ділиться думками з іншими учасниками групи; говорить чітко впродовж 95-100% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії, використовує нові слова для більшості слухачів; ставить питання до інших студентів та цікавиться матеріалом; вносить свої пропозиції щодо удосконалення того чи іншого розглянутого питання.

4 бали – студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на більшість запитань одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло впродовж 80-90% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії; ставить питання до інших студентів та цікавиться матеріалом.

3 бали - студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково.

2 бали – студент/ка не демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково.

1 бал – студент/ка демонструє розуміння теми, однак, не відповідає на жодні запитання одногрупників щодо даної теми; говорить не зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує терміни.

6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 10 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал та 2 теоретичні питання, де правильна відповідь оцінюється в 5 балів, причому:

5 балів – високий рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

4 бали – середній рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

3 бали – наявність текстової відповіді, яка відповідає предмету поставленого питання, однак власна думка не висловлена, містить граматичні та орфографічні помилки;

2 бали - наявність текстової відповіді, яка не в повній мірі відповідає предмету поставленого питання, виявлення запозиченого матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення;

1 бал – наявність текстової відповіді, яка не відповідає предмету поставленого питання, виявлення списаного матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення.

7. ПОЛІТИКА КУРСУ

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадкування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Управління кейтеринговою діяльністю».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Відвідування занять

Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, які необхідно підтверджувати документами у разі тривалої (два тижні) відсутності. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту. Якщо здобувач вищої освіти захворів, ми рекомендуємо залишатися вдома і навчатися за допомогою дистанційної платформи. Здобувачу вищої освіти, чий стан здоров'я є незадовільним і може вплинути на здоров'я інших здобувачів вищої освіти, буде пропонуватися залишити заняття (така відсутність вважатиметься пропуском з причини хвороби). Практичні заняття не проводяться повторно, ці оцінки неможливо отримати під час консультації. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись дистанційно – в онлайн-формі, за погодженням з викладачем.

7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.7. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Управління кейтеринговою діяльністю».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- пояснювально-ілюстративний;
- навчальні екскурсії;
- ситуативного моделювання;
- метод евристичних питань;
- проблемно-орієнтовного викладу;
- репродуктивний;
- синтезу та аналізу.

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2016. 584 с.
2. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів: Афіша. 2015. 301 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2016. 342 с.
4. Кейтеринг: Підручник / За ред. Мазаракі А.А. Київ : КНТЕУ, 2017. 448с.
5. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. URL: http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf
6. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Миколаїв, *Глобальні та національні проблеми економіки*. Випуск 17, 2017. С.314-317.
7. Топ-5 кейтерингових компаній України. URL: <https://ckp.in.ua/lifestyle/19603>
8. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету* 2014. № 5. Т. 2. С. 91-94.
9. Язіна В.А., Погребняк А.В., Вишнікіна О.В. Сучасні системи автоматизації устаткування підприємств ресторанного господарства. *Електронний науковий журнал «Економіка та суспільство»*. Випуск 33/2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/930>
10. Язіна В.А., Ткач В.О., Камушков О.С. Стратегічні перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства України в умовах світової кризи. *Вісник Хмельницького національного університету*. Економічні науки. 2020. №4. Том 2. С.349-352.