



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРІНГ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **3**, семестр **5**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **5**
 Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент **Попова Світлана Юріївна**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Popova.svy@gmail.com, Popova.svy@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Кейтерінг» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering". Кейтерінг є однією з перспективних галузей ринку ресторанного господарства у зв'язку з підвищенням потенціалу підприємства ресторанного господарства для завоювання ринку та підтримки лідерських позицій.

Серед основних розділів курсу детально досліджуються: сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг; документальне оформлення діяльності кейтерінгової компанії; матеріально-технічне забезпечення кейтерінгового обслуговування; специфіка розрахунку основної та додаткової вартості меню кейтерінгового обслуговування.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з розробки, просування, реалізації та організації споживання кейтерінгових послуг для різних сегментів споживачів.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

| Тема | Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | Результати навчання | Завдання | Оцінювання |
|--|--|--|--|------------|
| 3 курс, 5 семестр | | | | |
| Модуль 1. Поняття та історія розвитку кейтерінгу. Структура кейтерінгу, його види та особливості. Класифікація кейтерінгових послуг | | | | |
| Тема 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерінгового обслуговування в Україні | 3/3 | Знати інноваційні напрямки впровадження послуг кейтерингу в діяльність закладів ресторанного господарства. Розуміти перспективи розвитку кейтерінгового обслуговування в Україні. | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії | 10 |
| Тема 2. Структура та особливості кейтерінгу, його види. Класифікація кейтерінгових послуг. | 2/2 | Знати основні особливості кейтерінгового обслуговування, технології організації кейтерингового обслуговування, структуру, види і типи. Вміти надавати рекомендації характеру кейтерінгових послуг в залежності від контингенту замовників. | Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn) | 10 |
| Тема 3. Особливості підготовки персоналу до надання кейтерингових послуг | 2/2 | Знати документальний супровід роботи менеджера з продажу послуг та проведення заходів. Документальні форми для роботи з залученим персоналом. | Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn) | 10 |
| Тема 4. Особливості надання кейтерингових | 2/2 | Знати та розуміти переваги кейтерингу в | Виконання науково-дослідної | 10 |

| | | | | |
|--|-----|---|--|----|
| послуг харчування для офісів | | умовах розширення інфраструктури ринкових послуг. Вміти використовувати інструменти просування послуг ресторану кейтерінгового обслуговування. | роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | |
| Разом за модулем 1 | 9/9 | | | 40 |
| Модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів | | | | |
| Тема 5. Організація послуг харчування на виїзному обслуговуванні масових урочистих заходів | 2/2 | Знати формати обслуговування заходів, критерії вибору формату обслуговування заходу, особливості етапів підготовки до початку заходу виїзного обслуговування. Вміти раціонально використовувати площу та геометрію залу для організації споживання. | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | 10 |
| Тема 6. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування | 2/2 | Знати види виробничого устаткування, а також устаткування для транспортування страв, посуду та меблів для виїзного обслуговування. Вміти підбирати сервірувальне, декоративне та інше устаткування в залежності від виду заходу. | Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn) | 10 |
| Тема 7. Потенційні ризики в кейтеринг-індустрії | 2/2 | Знати основні розділи меню, особливості складання меню для виїзного обслуговування. Обсяг та асортимент напоїв та закусок. | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), | 10 |

| | | | | |
|------------------------------|------------------|---|----------------------|-----------|
| | | Вміти розраховувати основну та додаткову вартість меню. | опитування, дискусії | |
| Разом за змістовим модулем 2 | 6/6 | | | 30 |
| Всього за семестр | 15/15 | | | 70 |
| Екзамен | | | | |
| Всього за курс | 150 годин | | | |

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

| | |
|---|--|
| <i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i> | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| <i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу |
| <i>Політика щодо відвідування:</i> | Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків | |
|------------------------|--|---------------|
| | екзаменів | заліків |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре | |
| 60-73 | задовільно | |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |