



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРІНГ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**  
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**  
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**  
 Рік навчання \_\_, семестр \_\_  
 Форма навчання **денна**  
 Кількість кредитів ЄКТС **4**  
 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](mailto:Popova.svy@gmail.com), [Popova.svy@nubip.edu.ua](mailto:Popova.svy@nubip.edu.ua)

**Сторінка дисципліни в  
eLearn**

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

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Ресторанні технології та сервіс» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області організації виготовлення та реалізації новітньої продукції готельно-ресторанного господарства.

Важливість харчування полягає в тому, що воно забезпечує ріст та розвиток молодого організму, відновлює працездатність, формує високий рівень здоров'я, зменшує рівень захворювань, захищає від несприятливого впливу зовнішнього середовища. Продукти харчування є єдиним джерелом всіх необхідних організму речовин, які повинні надходити до організму в оптимальній кількості.

Під оптимальною кількістю розуміють фізіологічно необхідну кількість з урахуванням коефіцієнту засвоюваності.

Важливу роль має режим харчування - кратність прийому їжі протягом доби, дотримання інтервалів між окремими прийомами їжі, розподіл добового раціону по окремим прийомам їжі.

Тому, розробка новітньої продукції для реалізації у ресторанных комплексах є важливою.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з розробки, просування, реалізації, організації споживання та якісного сервісного обслуговування споживачів у ресторанных комплексах.

## СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

| Тема                                                                                  | Години<br>(лекції/лабораторні,<br>практичні,<br>семінарські) | Результати<br>навчання                                                                                                                                                 | Завдання                                                                                                                   | Оцінювання |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>4 курс, 7 семестр</b>                                                              |                                                              |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                            |            |
| <b>Змістовий модуль 1. Сучасні технології продукції ресторанного господарства</b>     |                                                              |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                            |            |
| Тема 1. Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві                 | 1/1                                                          | Знати інноваційні напрямки впровадження сучасних технологій у готельно-ресторанному господарстві                                                                       | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | 12         |
| Тема 2. Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів спеціального призначення      | 2/2                                                          | Знати основні особливості складу харчових інгредієнтів. Хімічний склад харчової продукції                                                                              | Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)   | 12         |
| Тема 3. Інноваційні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства | 2/2                                                          | Знати інноваційні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства для подальшого використання у розробці новітньої продукції харчової промисловості. | Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)   | 12         |
| Тема 4. Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів                           | 2/2                                                          | Знати та розуміти переваги та недоліки новітніх засобів термічної обробки сировини<br>- Souse-vide;<br>- Cook & Chill;<br>- CapCold.                                   | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | 12         |
| Тема 5. Інноваційні                                                                   | 2/2                                                          | Знати та розуміти                                                                                                                                                      | Виконання                                                                                                                  | 12         |

|                                                                                    |                  |                                                                                                                        |                                                                                                                            |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| технології оформлення продукції ресторанного господарства                          |                  | сучасні інноваційні технології оформлення продукції ресторанного господарства                                          | науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії           |            |
| Разом за модулем 1                                                                 | 9/9              |                                                                                                                        |                                                                                                                            | 60         |
| <b>Змістовий модуль 2. Якість, безпека послуг та культура сервісної діяльності</b> |                  |                                                                                                                        |                                                                                                                            |            |
| Тема 6. Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу              | 2/2              | Знати вимоги вхідного, поточного та вихідного якісного контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | 13         |
| Тема 7. Культура сервісу                                                           | 2/2              | Знати види сервірування для різних типів прийому.                                                                      | Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)   | 13         |
| Тема 8. Трудові ресурси сервісної діяльності                                       | 2/2              | Знати основні та додаткові фонди трудової діяльності підприємств ресторанного господарства.                            | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії | 14         |
| Разом за змістовим модулем 2                                                       | 6/6              |                                                                                                                        |                                                                                                                            | 40         |
| <b>Всього за семестр</b>                                                           | <b>15/15</b>     |                                                                                                                        |                                                                                                                            | <b>100</b> |
| <b>Залік</b>                                                                       |                  |                                                                                                                        |                                                                                                                            |            |
| <b>Всього за курс</b>                                                              | <b>120 годин</b> |                                                                                                                        |                                                                                                                            |            |

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

|                                                         |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b> | 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). |
| <b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>  | 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   |
| <b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>               | 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 ЗНАНЬ 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 |