



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРИНГ»

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 **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, Popova.svy@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Кейтеринг» 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". Кейтеринг 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 кейтерингової компанії; матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування; специфіка розрахунку основної та додаткової вартості меню кейтерингового обслуговування.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з розробки, просування, реалізації та організації споживання кейтерингових 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 кейтерингу. Структура кейтерингу, його види та особливості. Класифікація кейтерингових послуг				
Тема 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерингового обслуговування в Україні	3/3	Знати інноваційні напрямки впровадження послуг кейтерингу в діяльність закладів ресторанного господарства. Розуміти перспективи розвитку кейтерингового обслуговування в Україні.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	10
Тема 2. Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингових послуг.	2/2	Знати основні особливості кейтерингового обслуговування, технології організації кейтерингового обслуговування, структуру, види і типи. Вміти надавати рекомендації характеру кейтерингових послуг в залежності від контингента замовників.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Тема 3. Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії	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. Реалізація послуг ресторану	2/2	Знати та розуміти переваги	Виконання науково-	10

віїзного обслуговування		кейтерингу в умовах розширення інфраструктури ринкових послуг. Вміти використовувати інструменти просування послуг ресторану кейтерінгового обслуговування.	дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	
Разом за модулем 1	9/9			40
Модуль 2. Сучасні концепції організації віїзного обслуговування споживачів				
Тема 5. Повносервісне кейтерингове обслуговування	2/2	Знати формати обслуговування заходів, критерії вибору формату обслуговування заходу, особливості етапів підготовки до початку заходу віїзного 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. Матеріально- технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	2/2	Знати види виробничого устаткування, а також устаткування для транспортування страв, посуду та меблів для віїзного 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. Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	2/2	Знати основні розділи меню, особливості складання меню для віїзного обслуговування. Обсяг та асортимент напоїв	Виконання науково- дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування	10

		та закусок. Вміти розраховувати основну та додаткову вартість меню.	(в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	
Разом за змістовим модулем 2	6/6			30
Всього за семестр	15/15			70
Екзамен				
Всього за курс	120 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