



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.е.н., доц. Гопкало Лариса Михайлівна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
gopkalo@gmail.com gopkalolarisa@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.

Програмні компетентності

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної

та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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 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 відконтингента 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. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	10
Тема 4. Реалізація послуг ресторану виїзного обслуговування	2/2	Знати та розуміти переваги кейтерингу в умовах розширення інфраструктури ринкових послуг. Вміти використовувати інструменти просування послуг ресторану кейтерингового обслуговування.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	10
Разом за модулем 1	9/9			40
Модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів				
Тема 5. Повносервісне кейтерингове обслуговування	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. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового 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. Розділи менюі асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	2/2	Знати основні розділи меню, особливості складання менюдля виїзного обслуговування. Обсяг та асортимент напоїв та закусок. Вміти розраховувати основну та додаткову вартість меню.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	10
Разом за змістовим модулем 2	6/6			30
Всього за семестр	15/15			70
Екзамен				
Всього за курс	120 годин			

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модуліввідбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	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
Політика щодо відвідування:	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