



## 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](mailto:gopkalo@gmail.com) [gopkalolarisa@nubip.edu.ua](mailto: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. Організувати 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
<b>3 курс, 5 семестр</b>				
<b>Модуль 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу. Структура кейтерингу, його види та особливості. Класифікація кейтерингових послуг</b>				
Тема 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Стан кейтерингового обслуговування в Україні	3/3	Знати інноваційні напрямки впровадження послуг кейтерингів 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
<b>Модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів</b>				
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 меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	2/2	Знати основні розділи меню, особливості складання меню для 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
<b>Всього за семестр</b>	<b>15/15</b>			<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				
<b>Всього за курс</b>	<b>120 годин</b>			

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</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>Політика щодо академічної доброчесності:</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>Політика щодо відвідування:</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

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$ .