



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРИНГ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (5,0 кредитів)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг, Міжнародний туризм
<b>Спеціальність</b>	242 «Туризм і рекреація»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму <a href="https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/krul-halyna-yaroslavivna/">https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/krul-halyna-yaroslavivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380506080802
<b>Е-mail:</b>	<a href="mailto:g.krul@chnu.edu.ua">g.krul@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2316">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2316</a>
<b>Консультації</b>	середа, 11:00-12:00

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Кейтеринг» спрямована на вивчення здобувачами принципів організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку ресторанних послуг; набуття вмінь щодо створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при наданні різних видів послуг кейтерингу.

Обирається студентами після вивчення обов'язкової дисципліни «Організація ресторанної справи» і в комплексі з вивченням обов'язкової дисципліни «Технологія послуг харчування».

**Мета** навчальної дисципліни полягає у забезпеченні фахівця з готельно-ресторанного сервісу та туropolерейтингу теоретичними знаннями і набутті практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу; вихованні відповідальності за якість прийняття рішень, якісне виконання посадових обов'язків, а також у формуванні вміння щодо якісного розв'язання виробничих завдань.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ</b>	
<b>Тема 1</b>	Кейтеринг як професійна діяльність
<b>Тема 2</b>	Види і класифікація кейтерингового обслуговування
<b>Тема 3</b>	Організація та особливості кава-брейку
<b>Тема 4</b>	Організація кейтеринг-коктейлю
<b>Тема 5</b>	Кейтеринг-бар

<b>МОДУЛЬ 2. ПРОЦЕСИ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРОДУКЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ</b>	
<b>Тема 6</b>	Особливості формування меню для різних видів кейтерингу
<b>Тема 7</b>	Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування
<b>Тема 8</b>	Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу
<b>Тема 9</b>	Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу
<b>Тема 10</b>	Рісайклінг та утилізація в кейтерингу

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо),
- ✓ онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні),
- ✓ зустрічі з фахівцями-практиками,
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** усна відповідь студента під час семінарського заняття; захист презентації; виконання практичних робіт (відповідно до завдань); тестування.

**Підсумковий контроль** – залік (тестування).

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwwb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2018. 384 с. <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/>
3. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 342 с. [https://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov-rusavska.htm](https://tourlib.net/books_ukr/arhipov-rusavska.htm); [https://pidru4niki.com/1584072044975/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_u\\_zakladah\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/1584072044975/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva)
4. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317. <http://globalnational.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
5. Паска М.З. Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с. [https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24292/1/keytering\\_konspektlek.pdf](https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24292/1/keytering_konspektlek.pdf)
6. Андреев Г.Г. Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг. <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/304.pdf>
7. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. Випуск № 6(62). С. 134-138. [http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6\\_62\\_1\\_2017\\_ukr/22.pdf](http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf)
8. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. Науково-практичний журнал. Вип. 74. Одеса, 2022. С.147-150. [http://bses.in.ua/journals/2022/74\\_2022/23.pdf](http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf)
9. Постова В.В., Доник О.І. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 24 березня 2022 р. Полтава. 2022. С. 148-150. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/donyk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/donyk.htm)
10. Прилепа, Н.В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні [Текст] / Н. В. Прилепа // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2, т. 2. – С. 287-289. <https://elar.khmnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/15af07d8-e471-4b06-b432-72c4fb490248/content>
11. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. <http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi>
12. What is Catering? What is a Caterer? Types of Catering. <https://www.bluecart.com/blog/what-is-catering>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Кейтеринг» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

<https://geotour.chnu.edu.ua/media/frkbzeww/keiterynh.pdf>