



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРИНГ»

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

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг, Міжнародний туризм
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/krul-halyna-yaroslavivna/
Контактний тел.	+380506080802
Е-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2316
Консультації	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» (для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг») і після вивчення обов'язкової дисципліни «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування» (для ОП «Міжнародний туризм»).

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

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ	
Тема 1	Кейтеринг як професійна діяльність
Тема 2	Види і класифікація кейтерингового обслуговування
Тема 3	Види локацій кейтерингового обслуговування
Тема 4	Організація та особливості кава-брейку

Тема 5	Особливості формування кейтерингового меню
МОДУЛЬ 2. ПРОЦЕСИ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРОДУКЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ	
Тема 6	Виробництво та транспортування кулінарної продукції
Тема 7	Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування
Тема 8	Сервісні процеси кейтерингового обслуговування
Тема 9	Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу
Тема 10	Ресайклінг 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/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>)
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.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. 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>
4. Кейтеринг : метод. рекомендації для вивч. дисц. для здобув. першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / [уклад. Л. Д. Запірченко, Н. В. Ковальчук] ; М-во освіти і науки України, Центральноукраїн. нац. техн. ун-т. – Кропивницький : ЦНТУ, 2024. – 81 с.
5. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'яницької. К. : Кондор, 2012. 557 с.
7. 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
8. Андреев Г.Г. Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг. <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/304.pdf>
9. 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
10. 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
11. 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
12. Прилепа, Н.В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2017. № 2, т. 2. С.287-289. <https://elar.khmnpu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/15af07d8-e471-4b06-b432-72c4fb490248/content>

13. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи.
<http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi>
14. 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/b5ofypf2/keiterynh.pdf>