



Силабус навчальної дисципліни «Організація кейтерингу»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 7 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Нечепуренко Кристина Борисівна, викладач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	krystyna.nechepurenko@hneu.net +380957187997
Дні навчальних занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.
Мета – формування у здобувачів знань та навиків у сфері організації кейтерингового обслуговування, розкрити поняття «кейтеринг», здійснити класифікацію видів кейтерингу та розглянути особливості організації кожного з них, а також розглянути організацію процесу кейтерингового обслуговування споживачів.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
	Переддипломна практика
Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Зміст, історія розвитку та поняття кейтерингу.	
Тема 2. Види кейтерингу. Класифікація за ознаками.	
Тема 3. Корпоративний кейтеринг.	
Тема 4. Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.	
Тема 5. Інноваційні форми надання особливих та специфічних послуг.	
Тема 6. Спеціалізоване обладнання для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	
Тема 7. Обслуговуючий персонал кейтерингових служб. Організація праці.	
Тема 8. Особливості формування кейтерингового меню.	
Тема 9. Особливості виробництва страв та кулінарної продукції при кейтерингу.	
Тема 10. Клінінг та санітарно-гігієнічні вимоги/заходи у кейтеринговій службі.	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни	
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім. С.Кузнеця, ZOOM	



Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.