



## Силабус навчальної дисципліни «Організація кейтерингу»

|  |  |
|--|--|
| Спеціальність  | 241 Готельно-ресторанна справа   |
| Освітня програма   | Готельно-ресторанний бізнес  |
| 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.<br>Практичні (семінарські) – 24 год.<br>Самостійна робота – 102 год.  |
| Форма семестрового контролю  | Екзамен  |
| Кафедра  | Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a> |
| Викладач (-і)  | Нечепуренко Кристина Борисівна, викладач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.   |
| Контактна інформація викладача (-ів)                                     | <a href="mailto:krystyna.nechepurenko@hneu.net">krystyna.nechepurenko@hneu.net</a><br>+380957187997  |
| Дні навчальних занять  | Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a><br>Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>  |
| 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. Порухеннями 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.***