



Силабус навчальної дисципліни «Кейтеринг»

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Рік навчання: 3, Семестр: 6

Кількість кредитів: 5

Мова викладання: українська

Підсумковий контроль: екзамен

Форма проведення занять: лекції, семінарські заняття

Назва курсу	Кейтеринг
Викладач:	Мартинович Наталія Олександрівна
Електронна версія курсу:	https://moodle.nusta.edu.ua/course/view.php?id=3582

Анотація до курсу: Навчальна дисципліна «Кейтеринг» – це вибіркова навчальна дисципліна за галуззю знань 07 «Управління і адміністрування», спеціальністю 073 «Менеджмент», освітньо-професійною програмою «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», яка сприяє набуттю майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами сервісу.

1. Схема дисципліни

№ з/п	Тема
Тема 1	Теоретичні засади та практичні аспекти поняття та змісту кейтирингу
Тема 2	Кейтеринг у MICE- індустрії: тренди розвитку та перспективи DIGITAL-трансформацій
Тема 3	Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
Тема 4	Меню в організації кейтерингу
Тема 5	Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)
Тема 6	Кейтеринг банкетів
Тема 7	Протокольне кейтеринг обслуговування прийомів
Тема 8	Організація дозвілля під час кейтиронгового обслуговування
Тема 9	Кейтеринг тютюновими виробами
Тема 10	Особливості кейтирингу-кав'ярні
Тема 11	Особливості кейтирингу з чайною церемонією
Тема 12	Особливості кейтиринг обслуговування для дітей
Тема 13	Особливості кейтирингу на транспорті
Тема 14	Особливості кейтирингу за місцем роботи та за місцем навчання

2. Формат курсу:

Очний

Змішаний

3. Компетентності, які мають бути сформовані у результаті опанування навчальної дисципліни: здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя, абстрактного мислення, аналізу, синтезу, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності, здатність аналізувати результати діяльності організації, зіставляти їх з

факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, здатність визначати перспективи розвитку організації.

4. Результати навчання: в результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні вміти: описувати зміст функціональних сфер діяльності організації, виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень, виявляти навички організаційного проектування, демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера, презентувати їх, визначаючи новизну.

5. Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	32
Семінарські / практичні / індивідуальні заняття	31
Самостійна робота	87

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання. У період сесії бажано мати мобільний пристрій (телефон) для оперативної комунікації з викладачем з приводу проведення занять та консультацій. У міжсесійний період комп'ютерну техніку (з виходом у глобальну мережу Internet), доступ до платформи MOODLE, та оргтехніку для комунікації з викладачем та підготовки (друку) рефератів, проектів та інших письмових робіт.

Неформальна освіта: передбачена (оцінюється індивідуальна робота за результатами надання сертифікату обсягом 30 годин (1 кредит ECTS) або більше; оцінюється робота за результатами надання сертифікату за темою семінарського заняття).

7. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання: завдання, які виконуються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (половина балів з максимально можливих). Перескладання модулів відбувається із дозволу дирекції ННІ / Факультету за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзамену заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

8. Рекомендована література

Основна:

1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.

2. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» від 31.03.2004. № 59.

3. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.

4. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Допоміжна:

1. Запирченко Л.Д., Іллющенко Н.В. Корпоративний кейтеринг з повним обслуговуванням у приміщенні. Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проектах : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 17 листоп. 2023 р. Одеса : МГУ, 2023. С. 33–38.

2. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С. 170-177. DOI: <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>.

3. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івенткейтерингу в Україні та перспективи його розвитку. Економіка та держава: науково-практичний журнал. Київ. 2020. №5. С.70-74. DOI: 10.32702/2306-6806.2020.5.70

Інформаційні ресурси Інтернет:

1. Сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сервер Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.gov.ua>
3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI). URL: <https://www.theconsumergoodsforum.com>
4. Найсмачніший сервіс для ваших яскравих свят. URL: https://vsegotovo.com.ua/?gclid=Cj0KCQiA67CrBhC1ARIsACKAa8RHqgvecg8YpbBmG8uD_OHGMJEM1UQNrN4oT3z8IPYwveHv43P9ZwIaAiIyEALw_wcB

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