



Силабус курсу

КЕЙТЕРИНГ

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 4, семестр – 1

Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття)

Керівник курсу:

д.в.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria_pas@ukr.net

Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Кейтеринг» є формування у студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації обслуговування, розробка концепції кейтерингової компанії, бізнес-процеси, прогнозування динаміки попиту, обґрунтування виробничих процесів створення кулінарної продукції. Кейтеринговий бізнес у світі нині за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть дізнатися не лише про особливості професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема кейтерингу, отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті. Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння орієнтуватися у спільних та відмінних рисах кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів, а також розуміння кейтерингу у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Поняття послуги кейтеринг.	Знати особливості концепції кейтерингової компанії. Вміти характеризувати бізнес-процеси, обґрунтовувати виробничі процеси створення кулінарної продукції.	Практична робота, самопрезентація
2 Види кейтерингу.	Знати класифікацію видів кейтерингу. Розуміти суть кожного виду кейтерингу. Вміти описувати рішення щодо вибору та обґрунтування меню раціонів та або визначення події, та особливостей організації кейтерингу.	Практична робота, презентація.
3. Види кейтерингових	Знати види кейтерингових послуг при виїзному	Онлайн-

послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	ресторанному обслуговуванні. Розуміти особливості кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Орієнтуватися у сервісі, розробці сценарію та створенні схем кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	тестування
4. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.	Знати характеристику повно сервісного кейтерингового обслуговування. Розуміти особливості повно сервісного кейтерингового обслуговування. Орієнтуватися у сервісі, розробці сценарію та створенні схем повно сервісного кейтерингового обслуговування	Обговорення на семінарському занятті
5. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	Знати характеристику кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Розуміти особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Орієнтуватися у сервісі, розробці сценарію та створенні схем кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування	Практична робота, ділова гра.
6. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	Знати характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Орієнтуватися в термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу..	Обговорення на семінарському занятті, презентація
7. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	Володіти знаннями про матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вміти застосовувати на практиці знання про матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	Обговорення на семінарському занятті, презентація
8. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.	Знати вимоги до персоналу служби кейтерингу. Вміти застосовувати на практиці знання вимог до персоналу служби кейтерингу.	Обговорення на семінарському занятті, презентація

Літературні джерела

1. Кейтеринг: Підручник / За ред. Мазаракі А.А. Київ : КНТЕУ, 2017. – 448с.
2. Башин Ю.Б. Кейтеринг : навчальний посібник. – Инфра-М, 2017. – 126с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'яницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
5. Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание : Ф. Халворсен / пер. с англ. – М. : Ресторанные ведомости, 2005. – 320с.
6. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://artcatering.lviv.ua/>., <https://catering-lviv.com/keytering/>
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. [Електронний ресурс].

Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24292>

8. Паска М.З. Кейтеринг : методичні вказівки для самостійної роботи підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Радзімовська О. В. - Львів, 2019. - 72 с. . [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24328>

9. Паска М.З. Кейтеринг : методичні вказівки для практичних занять підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Радзімовська О. В. - Львів, 2019. - 28 с. [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24327>

10. Паска М.З. Кейтеринг : порядок оцінювання результатів навчання з дисципліни рівня вищої освіти «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форми навчання / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 2 с. [Електронний ресурс]. Режим доступу:

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24223>

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи із дисципліни «Кейтеринг», які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Під час складання заліку потрібно підготувати мультимедійну презентацію, за однією із тем, відповісти на поставлені запитання. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. При підготовці до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль із дисципліни «Кейтеринг» здійснюється під час проведення практичних занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 (по 5 балів за кожну із 8 тем: у семестрі 8 тем – форма контролю, залік. Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала у семестрі.

Підсумковий контроль – залік (в усній формі). Максимальна оцінка семестрі всього за курс 100 балів.