



Силабус курсу Організація кейтерингу

Ступінь вищої освіти – бакалавр
Освітньо-наукова програми «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: IV, Семестр: VIII

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. Гугул Оксана Ярославівна

Контактна інформація

kaf_mbt@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Організація кейтерингу» є набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства при виїзному обслуговуванні, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових метод щодо складання меню і методів обслуговування споживачів, а також наукових основ зберігання продуктів харчування, принципів і методів роботи працівників. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті кейтерингової діяльності в Україні у сучасних умовах..

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
3 / 3	Поняття послуги кейтеринг. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.	Знати термінологію, тлумачення і співвідношення понять, класифікацію послуг	Тести, питання

3 / 3	<p>Види кейтерингу. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням.</p> <p>Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.</p>	Проводити аналіз торговельно-виробничої приміщень, їх використання	Кейси, тести
3 / 3	<p>Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.</p> <p>Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.</p>	Знати види кейтерингу, характеристики виїзного обслуговування	Кейси, завдання
3 / 3	<p>Підготовка до повного сервісного кейтерингового обслуговування.</p> <p>Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування.</p>	Вміти укладати договори, складати замовлення, підбирати і розробляти меню для кейтерингового обслуговування	Задачі, кейси
3 / 3	<p>Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.</p> <p>Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування.</p> <p>Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору міжкейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.</p>	Знати основні вимоги до кейтерингової компанії. Володіти поняттям про кейтерингове обслуговування готовою продукцією	Задачі, кейси
3 / 3	<p>Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.</p> <p>Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні,</p>	Знати класифікацію, асортимент, характеристики різних видів термоустаткувань для доставки обідів, види напівфабрикатів	Тести, питання

	будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.		
3 / 3	Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	Знати види обладнання для забезпечення кейтерингового обслуговування. Вміти користуватись обладнанням та знати вимоги щодо його зберігання та технічних вимог	Тести, питання
3 / 3	Вимоги до персоналу служби кейтерингу. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням	Знати вимоги до персоналу служби кейтерингу. Вміти складати штатний розпис; розподіляти обов'язки. Знати правила особистої гігієни бармена та вимоги до охорони праці працівників	Тести, питання Ситуаційні задачі

Літературні джерела

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. 2. ДСТУ 3862:99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення
2. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.
4. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2019 р., № 5, С. 91–94.
5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Беке това, 2020. – 67 с.
6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2020 р., № 1 (61), С. 8–12.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний лист).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).

- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3) - обговорення кейсів	30
Модуль 2 (теми 4-6) - розв'язки задач	40
Модуль 3 (КПІЗ)	30

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом