

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології / ОПП Харчові технології 241 Готельно-ресторанна справа/ОПП Готельно-ресторанна справа 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва/технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Курс, семестр	Курс - 3, семестр - 5
Трудовісність	Загальна кількість годин - 120 годин. Кількість кредитів - 4 кредити
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., Контакти: ауд. 507 К, навчальний корпус 5К  : yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua  : +380663217130, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань та практичних навичок щодо організації різних видів кейтерингових послуг.
Компетентності	ЗК: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК: здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК: навички здійснення безпечної діяльності СК Здатність організовувати і надавати різні види кейтерингових послуг та забезпечувати їх ефективність
Результати навчання	РН Уміти застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу та вибирати оптимальні процеси сервісу, що відповідають запитам споживача
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення, бесіда; Практичні методи: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу. Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу. Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні

	Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми оцінювання <u>поточного контролю</u> : опитування (денна форма - 16 балів; заочна форма – 6 балів); виконання завдань на практичних заняттях (денна форма - 48 балів; заочна форма – 20 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма - 20 балів; заочна форма - 50), підсумкова контрольна робота (денна форма - 16 балів; заочна форма - 24). Максимальна кількість балів (100 балів) <u>Форма семестрового контролю</u>: залік
Політика навчальної дисципліни	<u>Політика щодо термінів виконання та перескладання</u>: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). <u>Політика щодо академічної доброчесності</u>: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. <u>Політика щодо відвідування</u>: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за <u>програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється <u>право про визнання результатів навчання</u>, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Здобуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Передумови відсутні
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації

Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 384 с. 2. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування : навч. посіб. Київ : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с. 3. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. 5. Радіонова О. М. Івент-технології : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с. 6. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіна, 2005.336с. Додаткові 1. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. Київ: Кондор, 2010. 216 с. 2. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / <i>Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки</i>. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30 3. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івент-кейтерингу в Україні та перспективи його розвитку. <i>Економіка та держава: науково-практичний журнал</i>. Київ. 2020. №5. С.70-74 https://www.doi.org/10.32702/2306-6806.2020.5.70
Рік введення	2025