

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)**




КЕЙТЕРИНГ

**Розробник
Хмельницька Євгенія –доцент кафедри
харчових технологій,
к.т.н, доцент**



**Полтава
2022 р.**

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Кейтеринг
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<p>Викладач: Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., <i>Контакти:</i> ауд. 520, навчальний корпус 5А  : yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua  : +380663217130, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna</p>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології / 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Харчові технології / Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань та практичних навичок щодо організації різних видів кейтерингових послуг

Основні завдання навчальної дисципліни

вивчення теоретичних питань та отримання розуміння сутності кейтерингового обслуговування; отримання розуміння різниці між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами; отримати знання та вміння для організації повносервісного кейтерингового обслуговування; роз'язного кейтерингу; отримати знання про особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг; вимоги до персоналу кейтерингових компаній.

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК. Навички здійснення безпечної діяльності.	СК. Надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань та практичних навичок щодо організації різних видів кейтерингових послуг
Програмні результати навчання:	
ПРН. Уміти застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу та вибирати оптимальні процеси сервісу, що відповідають запитам споживача	

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма набір 2022				заочна форма набір 2022			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п.з	с.р.		л	п.з	с.р.
Тема 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу.	14	2	2	10	15	-	-	10
Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.	16	2	4	10	12	2	-	15
Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	14	2	2	10	12	2	-	15
Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування	16	2	4	10	12	2	-	15
Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією	16	2	4	10	12	-	2	15
Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу	14	2	2	10	12	-	2	15
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	14	2	2	10	15	-	-	15
Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії	16	2	4	10	15	-	-	10
Усього годин	120	16	24	80	120	6	4	110

Форми контролю результатів навчання *

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Денна форма навчання					
ПРН	16	48	20	16	100
Разом	16	48	20	16	100
Заочна форма навчання					
ПРН	6	20	50	24	100
Разом	6	20	50	24	100

* - для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання					заочної форми навчання				
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу.	2	4	2		8			4		4
Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.	2	8 (4x2)	2		12	2		6		8
Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	2	4	2		8	2		6		8
Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування	2	8 (4x2)	4 (2x2)		14	2		6		8
Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією	2	8 (4x2)	4 (2x2)		14		10	6		16
Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу	2	4	2		8		10	6		16
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	2	4	2		8			6		6
Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії	2	8 (4x2)	2		12			6		6
Підсумкова контрольна				16	16				24	24
Разом	16	48	20	16	100	6	20	50	24	100

Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами

Опитування (0-2,0 бали) - здобувачі денної та заочної форм навчання отримують:

0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками; 1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь.

Виконання практичних робіт:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті

2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

Виконання завдань самостійної роботи:

Денна форма навчання: **(0-2,0 бали)**

0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;

1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

Заочна форма навчання: **0-2,0 бали за кожне завдання із теми**

0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;

1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

Контрольна робота:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-6,0	0-8,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
6,1-12,0	8,1-16,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
12,1-16,0	16,1-24,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовістю:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю - залік.

Політика навчальної дисципліни

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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).

- Політика щодо академічної доброчесності: 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.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.
- Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Здобуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

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. 336 с.

Допоміжні

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 / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 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. Економіка та держава: науково-практичний журнал. Київ. 2020. №5. С.70-74 <https://www.doi.org/10.32702/2306-6806.2020.5.70>