

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму
Свєтєлї РУДНІЧЕНКО

Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ
«О» вересня 2025 р

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Кейтеринг
Назва дисципліни

Призначення Робочої програми Для освітніх програм різних спеціальностей
Рівень вищої освіти Перший бакалаврський
Мова навчання Українська
Обсяг дисципліни, кредитів ЄКТС 4
Статус дисципліни Вибіркова
Факультет Управління, адміністрування та туризму
Кафедра Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Обсяг дисципліни		Кількість годин						Форма семестрового контролю
			Аудиторні заняття					Самостійна робота (в т.ч. ІРС)	Залік
	Кредити ЄКТС	Години	Разом	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття	Семінарські заняття		
Д	4	120	50	16	-	34	-	70	+
З	4	120	12	4	-	8	-	108	+

Робоча програма складена на основі освітніх програм підготовки бакалавра та стандарту вищої освіти спеціальності.

Робоча програма складена _____
Підпис канд.екон.наук, доц. Тетяна ТОМАЛЯ
Учений ступінь, вчене звання Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Назва

Протокол № 1 від 01.09 2025 р.

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____
Назва Підпис Ігор ЖУРБА
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

КЕЙТЕРИНГ

Тип (статус) дисципліни	Вибіркова професійної підготовки
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	-
Кількість призначених кредитів ЄКТС	4,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Очна (денна)/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: знати, розуміти й вміти використовувати на практиці базові поняття кейтерингу; аналізувати сучасні тенденції розвитку кейтерингу; розуміти принципи, процеси та технології організації кейтерингу; демонструвати здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів під час кейтерингового обслуговування; володіти здатністю здійснювати взаємодію і виконувати професійні функції в процесі кейтерингового обслуговування.

Зміст навчальної дисципліни: Поняття, сутність та історія розвитку кейтерингу. Види і класифікація кейтерингу. Види послуг кейтерингу. Особливості формування кейтерингового меню. Виробництво та транспортування кулінарної продукції. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Сервісні процеси кейтерингу. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.

Запланована навчальна діяльність: лекції – 16 год., практичних занять – 34 год., самостійної роботи – 70, разом – 120 год.

Форми (методи) навчання Лекції (з використанням наочних методів (слайдів), пояснення, бесіди), практичні заняття (з використанням ситуаційних вправ, дискусій), самостійна робота (індивідуальне завдання).

Форми оцінювання результатів навчання: Усне опитування, презентація результатів виконання індивідуального завдання; письмове опитування (тестування).

Вид семестрового контролю: залік.

Навчальні ресурси:

1 НоReCa : навч. посібник. Т.3: Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с

2 Паска М.З. Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельноресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с

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, 2009. – 342 с.

4 Catering Management. Third Edition, Nancy Loman Scanlon John Wiley & Sons, Inc. 2007.-283 p.

5 Модульне середовище. <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=9133>

6 Електронна бібліотека. URL: http://lib.khmnu.edu.ua/asp/php_f/p1age_lib.php.

Викладачі: кандидат економічних наук, доц. Тетяна Томаля.

2 Пояснювальна записка

Навчальна дисципліна «Кейтеринг» створює умови для формування у здобувачів вищої освіти організаторських здібностей, набуття практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних зі специфічною діяльністю спеціалізованих компаній та приватних підприємців, а саме: з постачання готових страв за замовленням різних контингентів споживачів у місця, ними зазначені, і підготовкою і організацією виїзного ресторанного обслуговування та надання послуг промислового кейтерингу для зосереджених та розосереджених контингентів споживачів, організовуючи їх харчування за місцем їх діяльності. Вивчення дисципліни також дозволяє виховати у здобувачів відповідальність за прийняття рішень, а також сформувати вміння щодо якісного розв'язання виробничих завдань.

Метою дисципліни є здобуття теоретичних знань і набуття практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу.

Предмет дисципліни є сукупність соціально-економічних, організаційних, матеріально-технічних та інших умов здійснення кейтерингової діяльності.

Завдання дисципліни - теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до діяльності у сфері послуг, а саме в індустрії кейтерингу, вивчення здобувачами принципів організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку; набуття вмінь щодо створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг кейтерингу.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: *володіти* термінологією готельно-ресторанної справи *демонструвати* знання нормативно-правових засад готельної та ресторанної діяльності, *вміти* використовувати теоретичні знання у практичній діяльності, *визначати* основні тенденції у сфері кейтерингу, *аналізувати* особливості управління підприємствами сфери кейтерингу.

3 Структура залікових кредитів дисципліни

№	Тема	Кількість годин, відведених на:					
		Денна форма			Заочна форма		
		лекції	практичні	СРС	лекції	практичні	СРС
1	Тема 1 Поняття та історія розвитку кейтерингу.	2	4	8	2	2	12
2	Тема 2 Класифікація кейтерингового обслуговування.	2	4	8			14
3	Тема 3 Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу	2	4	10		2	14
4	Тема 4 Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.	2	4	10			14
5	Тема 5. Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.	2	4	10	2	2	14
6	Тема 6 Корпоративний кейтеринг.	2	4	8			14
7	Тема 7 Особливості формування кейтерингового меню	2	4	8		2	14
8	Тема 8 Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії.	2	6	8			12
Разом за семестр		16	34	70	4	8	108

4 Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу*

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
1	Тема 1 Поняття та історія розвитку кейтерингу. Поняття та історія розвитку кейтерингу. Сучасний стан кейтерингу в Україні Література: [1-2,4,9,14,15]	2
2	Тема 2 Класифікація кейтерингового обслуговування. Робота з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Класифікація кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу. Класифікація кейтерингового обслуговування за повнотою наданих послуг. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування «шведський стіл», кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг. Література: [2,4,5,9]	2
3	Тема 3 Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням. Література: [1-4,9-10]	2
4	Тема 4 Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Аналіз етапів обслуговування барбекю на природі.	2

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
	Розрахунок посуду і матеріально-технічного забезпечення. Характеристика термоустаткування для доставки обідів при роз'їзному кейтерингу. Особливості доставки обідів в офіси. Особливості доставки обідів на концертні майданчики. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії. Література: [1-2,4,9-10]	
5	Тема 5. Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10,12]	2
6	Тема 6 Корпоративний кейтеринг. Особливості доставки готових обідів співробітникам компанії. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах. Література: [1-2,4,9-10]	2
7	Тема 7 Особливості формування кейтерингового меню Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Види меню подієвого та промислового кейтерингу. Правила складання меню та інших карт для заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням. Особливості складання меню для різних видів кейтерингу. Розрахунок вартості меню. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
8	Тема 8 Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії. Документи для відкриття кейтерингового бізнесу. Санітарно-гігієнічні заходи для забезпечення організації послуг кейтерингу. Послуги кейтерингу: облік та організація. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
Разом за семестр:		16

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
1	Поняття та історія розвитку кейтерингу. Література: [1-2,4,9,14,15] Класифікація кейтерингового обслуговування. Література: [2,4,5,9] Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу Література: [1-4,9-10] Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10]	2

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
2	Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10,12] Корпоративний кейтеринг. Література: [1-2,4,9-10] Особливості формування кейтерингового меню Література: [1-2,4,9-10,13] Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
	Разом за семестр:	4

4.2 Зміст практичних занять для студентів денної форми здобуття освіти

№ заняття	Тема заняття	Кількість год.
1	Поняття та історія розвитку кейтерингу. Література: [1-2,4,9,14,15]	2
2	Поняття та історія розвитку кейтерингу. Література: [1-2,4,9,14,15]	2
3	Класифікація кейтерингового обслуговування. Література: [2,4,5,9]	2
4	Класифікація кейтерингового обслуговування. Література: [2,4,5,9]	2
5	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу Література: [1-4,9-10]	2
6	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу Література: [1-4,9-10]	2
7	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10]	2
8	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10]	2
9	Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10,12]	2
10	Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10,12]	2
11	Корпоративний кейтеринг. Література: [1-2,4,9-10]	2
12	Корпоративний кейтеринг. Література: [1-2,4,9-10]	2
13	Особливості формування кейтерингового меню Література: [1-2,4,9-10,13]	2
14	Особливості формування кейтерингового меню Література: [1-2,4,9-10,13]	2
15	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
16	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
17	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
	Разом:	34

Перелік практичних занять для студентів заочної форми навчання

№	Тема заняття	Кількість год.
---	--------------	----------------

1	Поняття та історія розвитку кейтерингу. Література: [1-2,4,9,14,15] Класифікація кейтерингового обслуговування. Література: [2,4,5,9]	2
2	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу Література: [1-4,9-10] Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10]	2
3	Організація та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування. Література: [1-2,4,9-10,12] Корпоративний кейтеринг. Література: [1-2,4,9-10]	2
4	Особливості формування кейтерингового меню. Література: [1-2,4,9-10,13] Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії. Література: [1-2,4,9-10,13]	2
	Разом:	8

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів *денної* форми навчання полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу, підготовці до виконання практичних робіт, тестування з теоретичного матеріалу. Студенти *заочної* форми навчання виконують контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний студент отримує на кафедрі у період настановної сесії.

Зміст самостійної роботи студентів *денної* форми навчання

№ тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на семінарському занятті	4
2	Підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів	4
3	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на семінарському занятті	4
4	Підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів	4
5	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на семінарському занятті	4
6	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	4
7	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до виступу на семінарському занятті, реферати	4
8	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до семінарського заняття	4
9	Підготовка до практичного заняття та тестового контролю, оформлення його результатів	4
10	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до виступу на семінарському занятті	4
11	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	4

12	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до виступу на семінарському занятті, реферати	4
13	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	4
14	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на семінарському занятті	4
15	Підготовка до практичного заняття, розгляд і аналіз ситуаційних завдань	4
16	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до виступу на семінарському занятті	5
17	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до модульної контрольної роботи	5
	Разом за семестр:	70

5 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням майстер-класів, практикумів), самостійна робота (індивідуальні завдання), і мають за мету – оволодіння студентами спеціальною термінологією і набуття ними практичних навичок щодо організації кейтерингу.

6 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми;
- презентація індивідуальних завдань;
- виконання контрольної роботи;
- виконання практичних завдань тощо.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контрольного заходу, який проводиться методом тестування з усього матеріалу дисципліни. Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, **не допускається** до семестрового контролю поки не виконає весь обсяг, передбачений Робочою програмою для цього виду роботи. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який **має** академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

7 Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про

організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в індивідуальному режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу з теми, активно працювати на занятті, розв'язувати задачі, брати участь у дискусіях щодо прийнятих рішень при виконанні здобувачами задач).

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене практичне заняття здобувач зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами опитування під час практичних занять, тестування й виконання індивідуального домашнього завдання. Виконання індивідуального завдання завершується його здачею на перевірку у терміни, встановлені графіком самостійної роботи. У якості ІДЗ здобувач може підготувати реферат або тези доповіді на конференцію за однією з тем навчальної дисципліни при дотриманні узгоджених з викладачем термінів його виконання.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, підказки, плагіат, використання штучного інтелекту (без вірного цитування)). У разі порушення політики академічної доброчесності в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час вивчення навчальної дисципліни не допускаються та не толеруються.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних, які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

8 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із призначених робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця (робота) може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

Отриманий здобувачем бал за зарахований вид навчальної роботи (структурну одиницю) після її оцінювання викладач виставляє в електронному журналі обліку успішності здобувачів вищої освіти.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерія оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, переколює їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

ІДЗ здобувача вищої освіти оцінюється аналогічно з використанням вищенаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (мінімальний позитивний бал – 18 балів, максимальний – 30 балів). При

підготовці тез доповідей на конференцію у якості ІДЗ здобувач вищої освіти отримує максимальний бал (30) за його виконання.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Контрольні заходи		Самостійна робота	Семестровий контроль
Практичні заняття (Мінімум 8 критичних точок)								Тестовий контроль		ІДЗ*	Залік
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 1-4	Т 5-6	-	-
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	9-15	9-15	18-30	За рейтингом
24-40								18-30		18-30	60-100

Умовні позначення: ІДЗ – індивідуальне домашнє завдання; Т* – тема навчальної дисципліни;

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Кожний з двох тестів, передбачених Робочою програмою, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 15.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 9 до 15 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання (денна і заочна форма здобуття освіти)

Кількість правильних відповідей	1-14	15	16	17	18-19	20-21	22-23	24-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-62	63-65	66-69	70-77	78-81	82-93	94-100
Кількість балів	-	9	10	11	12	13	14	15

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну *наступного* контролю.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота				Семестровий контроль	Разом
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль		Залік	Сума балів
1	2	Якість виконання	Захист роботи	Тестовий контроль 1	Тестовий контроль 2		
18-30		18-30	6-10	9-15	9-15	За рейтингом	60-100

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 7 до 12 балів, а практичне 10-16 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 24 до 40.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	7	8-11	12
Теоретичне питання № 2	7	8-11	12
Практичне завдання	10	11-15	16
Всього балів	24	25-39	40

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих результатів навчання та сформованих компетентностей).

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання у балах з усіх видів навчальної роботи до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС наведені нижче у таблиці «Співвідношення».

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання	
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
D	66-72		
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Семестровий залік виставляється на останньому занятті за умови якщо загальна сума балів, яку накопичив здобувач з дисципліни (іншого освітнього компонента) за результатами поточного контролю, знаходиться у межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «зараховано», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення. Присутність здобувача у цьому випадку не є обов'язковою.

9 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Розкрийте організацію святкових і офіційних бенкетів Жаном-Франсуа Вателем.
2. Дайте характеристику створеній першій кейтеринговій компанії у Франції.
3. Як відбувалось формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя.
4. Назвіть світові тенденції розвитку кейтерингу.
5. Хто був лідерами світової кейтеринг-індустрії.
6. Завдяки чому кейтеринговий бізнес в Україні популярний та привабливий.
7. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування. Види кейтерингу, їх характеристика. Класифікація кейтерингових послуг.
8. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.
9. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу фуршет.
10. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу «шведський стіл».
11. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу кава-брейк.
12. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу коктейль.
13. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу пікнік або барбекю.
14. Розкрийте виїзне ресторанне обслуговування по типу бенкет.
15. Охарактеризуйте особливості виїзного ресторанного обслуговування по типу доставка обідів.
16. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.
17. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
18. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування.
19. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
20. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування.
21. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції.
22. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів.
23. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів.
24. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування.
25. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення.
26. Асортимент та характеристика меблів та іншого обладнання для проведення заходів на природі.
27. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.
28. Які вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.
29. Укажіть вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

30. Охарактеризуйте термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.
31. Розкрийте особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.
32. Розкрийте процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.
33. Розкрийте суть кейтерингу у приміщенні та за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням.
34. Дайте характеристику соціальному кейтерингу.
35. В чому полягає суть роз'їзного кейтерингу.
36. Які особливості організації концертного кейтерингу.
37. Розкрийте процес підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування.
38. Які особливості укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Для чого складають рахунок-замовлення при кейтеринговому обслуговуванні.
39. Укажіть особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення.
40. Розкрийте особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.
41. Розкрийте послідовність сервірування столів та суть організації обслуговування гостей на заходах.
42. Укажіть процес згортання повносервісного кейтерингового обслуговування.
43. Розкрийте процес доставки готових обідів співробітникам компанії.
44. Які умови створюють для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника.
45. Розкрийте суть організації харчування на семінарах, ділових зустрічах, корпоративах.
46. Розкрийте процес обслуговування сигарами і розкрийте суть сигарного сервісу.
47. Розкрийте процес організації обслуговування бенкетів службою кейтерингу у заміських ресторанах.
48. В чому особливість організації кейтерингових послуг для осіб з особливими дієтарними потребами.
49. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.
50. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.

10 Навчально-методичне забезпечення

Освітній процес з дисципліни «Кейтеринг» забезпечений необхідними навчально-методичними матеріалами, що розміщені в Модульному середовищі для навчання MOODLE:

1. Курс «Кейтеринг». Доступ до ресурсу:
<https://msn.khmnmu.edu.ua/course/view.php?id=9133>

11 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

Вивчення навчальної дисципліни не потребує використання спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальноновживаних програм і операційних систем.

12 Рекомендована література

Основна

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2018. 384 с.
2. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
3. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. 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.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.

Додаткова:

6. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 460с.
7. Машир Н.П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
8. 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>
9. 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 DOI: 10.32702/2306- 6806.2020.5.70
10. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. ВІПУСК № 6(62). С. 134-138.
11. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91-94.
12. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8-12.
13. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С. 314-317.

13 Інформаційні ресурси

14. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnmu.edu.ua/course/view.php?id=9133>
15. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: <https://lib.khmnmu.edu.ua/>
16. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: <https://elar.khmnmu.edu.ua/home>