

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## КЕЙТЕРИНГ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митою діяльністю
освітній рівень	не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

## ВИКЛАДАЧ

### Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа

Науковий ступень – доктор філософії з харчових технологій

Вчене звання - доцент

Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Досвід роботи – 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок для забезпечення дисципліни;
- членкиня проектної групи спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- авторка більше 10 методичних розробок;
- членкиня асоціації «Асоціації Індустрії Гостинності України» з 2019 р. (Україна) по теперішній час;
- членкиня громадської організації «Міжнародна асоціація сучасної освіти, науки та культури»
- авторка 4 та співавторка понад 10 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0689740002

електронна пошта

[v\\_fedak@ukr.net](mailto:v_fedak@ukr.net)  
[farike85@gmail.com](mailto:farike85@gmail.com)

дистанційна підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	формування у здобувачів вищої освіти практичних навиків у сфері кейтеринг-індустрії; планування господарської діяльності у співвідношенні з попитом ринку і можливостей отримання необхідних ресурсів; якісному наданню широкого кола послуг з кейтерингу; ефективній інноваційній діяльності.
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<p><b>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати та вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>опанування теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема.; / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>знати загальну характеристику потенційних ризиків кейтеринг-індустрії і використовувати на практиці / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>здатність проваджувати інноваційні технології обслуговування та приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування./ <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> </ul> <p><b>Форма контролю:</b> індивідуальні завдання, залік</p>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	4 кредити ECTS (120 годин): 12 годин - лекції, 18 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
<b>Умови зарахування</b>	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

#### Модуль 1.

<b>Лекція 1.</b>	Сучасні тенденції ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Розвиток кейтеринг-індустрії в Україні	<b>Практичне заняття ПЗ 1</b>	Сучасні тенденції ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Розвиток кейтеринг-індустрії в Україні	<b>Самостійна робота</b> <b>Індивідуальні завдання.</b>
<b>Лекція 2.</b>	Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування.	<b>ПЗ 2</b>	Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування.	
<b>Лекція 3.</b>	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтирингу	<b>ПЗ 3</b>	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтирингу	
<b>Лекція 4.</b>	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	<b>ПЗ 4</b>	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	

#### Модуль 2.

<b>Лекція 5.</b>	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії	<b>ПЗ 5</b>	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії	<b>Самостійна робота</b> <b>Індивідуальні завдання.</b>
<b>Лекція 6.</b>	Види локацій для проведення кейтерингового обслуговування та їх особливості	<b>ПЗ 6</b>	Види локацій для проведення кейтерингового обслуговування та їх особливості	
<b>Лекція 7.</b>	Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	<b>ПЗ 7</b>	Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню.	
<b>Лекція 8.</b>	Корпоративний кейтеринг		Корпоративний кейтеринг	

<b>Література</b>	1. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с 2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448	<b>Методичне забезпеченн</b>	1. Скриннік В.І., Каленік К.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Кейтеинг» для студентів всіх форм навчання, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – Харків: ДБТУ, 2025. – 54с. 2. Скриннік В.І., Каленік К.В. «Кейтеринг» методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.:., Скриннік В.І., Каленік К.В.; Харків: ДБТУ, 2025. – 42 с.
-------------------	---	------------------------------	--

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.