

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



КЕЙТЕРИНГ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною 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
farike85@gmail.com

дистанційна підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	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.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати та вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> опанування теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема.; / індивідуальні завдання, тестування; знати загальну характеристику потенційних ризиків кейтеринг-індустрії і використовувати на практиці / індивідуальні завдання, тестування; здатність проваджувати інноваційні технології обслуговування та приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування./ індивідуальні завдання, тестування; <p>Форма контролю: індивідуальні завдання, залік</p>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин - лекції, 18 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
Умови зарахування	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.					
Лекція 1.	Сучасні тенденції ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Розвиток кейтеринг-індустрії в Україні	Практичне заняття ПЗ 1	Сучасні тенденції ресторанного обслуговування за типом кейтеринг. Розвиток кейтеринг-індустрії в Україні	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 2.	Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування.	ПЗ 2	Структура та особливості кейтерингу, його види. Класифікація кейтерингового обслуговування.		
Лекція 3.	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтирингу	ПЗ 3	Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтирингу		
Лекція 4.	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	ПЗ 4	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування		
Модуль 2.					
Лекція 5.	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії	ПЗ 5	Документальне оформлення діяльності кейтерингової компанії	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 6.	Види локацій для проведення кейтерингового обслуговування та їх особливості	ПЗ 6	Види локацій для проведення кейтерингового обслуговування та їх особливості		
Лекція 7.	Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню	ПЗ 7	Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. Розрахунок вартості меню.		
Лекція 8.	Корпоративний кейтеринг		Корпоративний кейтеринг		

Література	<ol style="list-style-type: none"> Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с 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 	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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.