



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
Трудомісткість	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  : <a href="mailto:yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua">yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua</a>  : +380663217130, Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna</a>
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: Навики 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

	<p>Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування</p> <p>Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією</p> <p>Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу</p> <p>Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування</p> <p>Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>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)</p> <p><u>Форма семестрового контролю</u>: залік</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p><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).</p> <p><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: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a> . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><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.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється <u>право про визнання</u> результатів навчання, 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.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Передумови відсутні</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації</p>

**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 / *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>