

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ

(протокол №1 від 30.08.2024)

Директор

 Петро ГАВРИЛКО



**КЕЙТЕРИНГ/
CATERING**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2024

Укладач: Головка О.М., к.т.н, доцент

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Рецензент: Рецензент: Нетребський О.А., д. тех. н., професор

ВСТУП

Програма дисципліни «Кейтеринг» для здобувачів УТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програма підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел

1.МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Кейтеринг» є формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо кейтерингового (виїзного обслуговування) з метою задоволення замовників, створення позитивного іміджу закладу ресторанного господарства й забезпечення ефективної діяльності.

Завданням вивчення дисципліни «Кейтеринг» є надання здобувачам ґрунтовних знань з поняття кейтерингу, сутності класифікації й технології кейтерингового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування й вимоги до персоналу кейтерингового обслуговування.

Предметом вивчення дисципліни «Кейтеринг» є загальні й специфічні закономірності сутності технології кейтерингового обслуговування.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Вивчення дисципліни «Кейтеринг» базується на знаннях з таких дисциплін: «Сенсорний аналіз» «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія харчових виробництв».

Знання:

- організація кейтерингового обслуговування;
- основ з підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування;
- обслуговування під час презентацій та свят;
- матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
- персонал служби кейтерингу.

Вміння:

- давати повну характеристику кейтерингу;
- послідовно надавати кейтерингові послуги
- працювати з офісними додатками Mikrosoft Word, Mikrosoft Ekcel, Mikrosoft Pomer Point

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Кейтеринг», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння здобувачами загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
Загальні компетентності за освітньою програмою		
ЗК01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	1, 2, 3
ЗК02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	2, 5,
ЗК06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	3, 4, 5
ЗК07	Навички працювати в команді	3, 4, 5,7
ЗК 09	Навички здійснення безпечної діяльності	3,6,7
Спеціальні (фахові компетентності) за освітньою програмою:		
СК 16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення	3, 5, 6
СК 17	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	4, 5,7
СК 18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	4, 5
СК 20	Здатність обирати та експлуатувати	5,6,7

	технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	
Програмні результати навчання за освітньою програмою:		
ПР 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	3, 4,
ПР 07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	3, 4, 6
ПР 13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.	6,7
ПР 19	Підвищувати ефективність виробництва шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	5,7
ПР 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	3, 7

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до курсу. Поняття кейтерингу.

Предмет, структура, зміст, мета курсу, його місце у підготовці фахівців. Історичні аспекти виникнення поняття «кейтерингу» та його наукові основи. Основні поняття й визначення кейтерингу. Основи ведення кейтерингового обслуговування

Список рекомендованих джерел:

Основні: 1-10

Додаткові: 1-3

Інтернет-джерела: 1-10

Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування

Складові класифікації кейтерингу. Різновиди кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування. Послуги соціального кейтерингу

Список рекомендованих джерел:

Основні:1-10

Додаткові:1-3

Інтернет-джерела: 1-10

Тема 3. Сутність технології кейтерингового обслуговування

Технологія організації й проведення кейтерингового обслуговування. Організація виїзного обслуговування різних видів свят рестораном за спеціальним замовленням (кейтерингова компанія). Здійснення виробничого процесу. Доставка готової продукції на місце заходу.

Список рекомендованих джерел:

Основні:1-10

Додаткові :1-3

Інтернет-джерела: 1-10

Тема 4. Характеристика і сутність основних і додаткових кейтерингових послуг

Основні послуги: приготування продукції ресторанного господарства, транспортування (доставка) продукції ресторанного господарства, сутність повносервісного кейтерингового обслуговування, послуги офіціантів.

Додаткові послуги: організація культурного дозвілля, дизайн інтер'єру приміщень, де буде проводитися замовлений бенкет, прибирання приміщень після бенкету.

Список рекомендованих джерел:

Основні:1-10

Додаткові:1-3

Інтернет-джерела: 1-10

Тема 5. Сутність поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією.

Приймання замовлення й погодження місця та часу проведення. Проведення заходу (на відкритому повітрі, в бенкетній залі). Підготовка до обслуговування (написання сценарію) та проведення заходу. План-схема сервірування бенкетних столів. Правильна організація зустрічі гостей.

Обслуговування споживачів. Робота обслуговуючого персоналу після закінчення бенкету.

Список рекомендованих джерел:

Основні: 1-10

Додаткові: 1-3

Інтернет-джерела: 1-10

Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування

Столовий посуд, набори, інші предмети сервірування столів, столова білизна. Предмети декору та оформлення приміщень. Форма обслуговування персоналу. Звуко та світло апаратура. Допоміжне устаткування і обладнання. Кухонне устаткування та інвентар для приготування продукції. Устаткування, обладнання й меблі, та тенти і палатки для проведення заходів на природі. Устаткування та посуд (ємності) для транспортування готової продукції та напівфабрикатів.

Список рекомендованих джерел:

Основні: 1-10

Додаткові: 1-3

Інтернет-джерела: 1-10

Тема 7. Персонал служби кейтерингу

Персонал служби кейтерингу та вимоги до персоналу: Менеджер відділу проведення заходів. Кухарі. Офіціанти. Бармени. Арт-менеджер. Дизайнери, флористи. Технічний персонал. Охорона. Функції персоналу.

Список рекомендованих джерел:

Основні: 1-10

Додаткові: 1-3

Інтернет-джерела

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 11 с.

2. Закон України «Про захист прав споживачів
3. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»
4. Архіпов Н. С., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В .В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
5. Ратова З. Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З. Т. Ратова, А. В. Попеляр [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-avorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-vumovah-ekonomichnoyi-krizi>
6. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2005.-632 с.
7. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за ред. Проф. Н .О. Пятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011.
8. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О. М. Радіонова. ХНУМГ, 2015. – 67 с.
9. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. К.: Ліра – К, 2010.
10. . Л. М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.- К.: Ліра-К, 2010. – 388с.
11. 75. О.М.Головко, Г.О. Сабадош, Л.Ю. Чобаль. Особливості та перспективи розвитку кейтерингу в Закарпатській області. Електронний журнал «Ефективна економіка» (науково-фахове видання).

Додатковий

1. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. -К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. - 248 с.
2. Бишовець Л.Г., Куракін О.Б., Крижанівський А.І. Інноваційні технології в обслуговуванні в сучасному ресторанному бізнесі. Харків: Новий курс. Харків, 2020. С.
3. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д, П.П.Пивоваров, А.М. Ніколаєнко- Ломакіна. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 .-286 с.

Інтернет-джерела

1. https://pidru4niki.com/1228112850699/menedzhment/vimogi_kvalifikatsiyi_menedzhera:
2. (<https://www.online.ua/guide/profesiya-barmen-yak-stati-kokteylnim-guruta-pochati-zaroblyati-novachku-841032/>)
3. https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24292/1/keytering_konspekt1ek.pdf
4. <https://technofood.com.ua/ua/stati/neobhodimoe-oborudovanie-dlia-keiteringa>
5. <https://technofood.com.ua/ua/stati/neobhodimoe-oborudovanie-dlia-keiteringa>
6. <https://www.googleadservices.com.ua>
7. <https://dzyga-catering.com.ua/ua/stati/vidi-kejteringu/>
8. <https://quasa.io/ru/media/kto-takoy-art-menedzher>
9. <https://www.online.ua/guide/profesiya-barmen-yak-stati-kokteylnim-guruta-pochati-zaroblyati-novachku-841032/>
10. <https://quasa.io/ru/media/kto-takoy-art-menedzher>