ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**КЕЙТЕРИНГ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ІВЕНТІВ** **Catering and event management**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	150/5,0
	Тижневе навантаження	4 годин
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєва Наталія Леонідівна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст І категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	n.ashtaieva@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Кейтеринг та організація івентів» спрямована на вивчення особливостей організації івентивних заходів. При вивчені дисципліни розглядаються схеми класифікацій івентів, звернуто увагу на відображення ступеня залучення різноманітних івентів до розвитку ресторанного господарства.

Мета дисципліни

Формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з планування заходів та кейтерингу, або івент-технологій.

Вивчення теоретичних та практичних основ дисципліни включає планування заходів та кейтерингу, опанування навичками професіонального планування, організації подій в службовому, суспільному та приватному житті, включаючи розробку концепції і програми, координацію роботи, а також вивчення ефективності проведеного івент-заходу.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– види локацій для кейтерингу та їх характерні особливості залежно від виду кейтерингу; подієвого та промислового;

– вимоги, що висуваються до кейтерингу;

– види послуг в кейтерингу, їх сутність залежно від виду;

– принципи організації роботи і робочих місць у базовому закладі та на місці проведення заходу;

– варіанти презентації та подавання страв, їх інноваційні напрями;

– особливості організації організації івент заходів.

вміти:

– застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності;

– здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід івент технологій;

– аналізувати концепції івент заходів, методологію їх дослідження та технологію розробки програми заходу;

– орієнтуватися у спільних та відмінних рисах кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів, а також на розуміння кейтерингу у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Передумови вивчення дисципліни

Знання принципів індустрії гостинності, ресторанної справи.

Програма дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи івент-технологій

Поняття та зміст івент. Класифікація подій. Цілі та завдання івент-заходів. Стадії розробки концепції івент-заходу. Технологія розробки програми заходу. Документація та конкурс ідей в розробці івент-заходу. Планування івен-заходів. Підготовка івент заходу. Етапи роботи над івент-проектом. Розробка проектної документації.

Тема 2. Склад і функції персоналу в організації заходів

Склад та підготовка персоналу для івент. Організація роботи персоналу. Сучасні форми підбору персоналу в івент-сфері. Робота з підрядниками. Безпека проведення івент-заходу.

Тема 3. Кейтеринг як складова бізнесу в готельно-ресторанному господарстві

Поняття кейтерингу, історія виникнення. Специфіка роботи кейтерингової організації. Види кейтерингу. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок

сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повносервісного кейтерингового обслуговування. Характеристика різних форматів заходів виїзного обслуговування (банкет з класичним (повним) та частковим обслуговуванням, буфет, фуршет, «шведський стіл», кава-брейк, коктейль, барбекю). Види сервісу, що застосовуються для обслуговування кейтерингових заходів. Організаційні особливості заходів різних форматів, базові правила. Обладнання, необхідне для роботи виїзного обслуговування. Виробниче обладнання. Сервірувальне, декоративне та інше обладнання. Обладнання для транспортування.

Тема 5. Просування кейтерингових послуг

Застосування маркетингових комунікацій для просування послуг кейтерингової компанії. Основні види маркетингових комунікацій. Участь у стратегічному альянсі як частина системи просування послуг кейтерингової компанії. Формування комерційної пропозиції. Організація тестингу.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Журнал «Ресторатор».

2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

4. Радіонова О. М. Івент-технології : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с.