ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**КЕЙТЕРИНГ** **Catering**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
	Тижневе навантаження	6 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» створює умови для формування у здобувачів освіти організаторських здібностей, набуття практичних навичок у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних зі специфічною діяльністю спеціалізованих компаній та приватних підприємців, а саме: з постачання готових страв за замовленням різних контингентів споживачів у місця, ними зазначені, і підготовкою і організацією виїзного ресторанного обслуговування та надання послуг промислового кейтерингу для зосереджених та розосереджених контингентів споживачів, організовуючи їх харчування за місцем їх діяльності.

Мета дисципліни

Метою навчальної дисципліни є підготовка здобувачів освіти до застосування нових технологій у сфері організації послуг, пов'язаних з харчовою індустрією.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– види і методи кейтерингового обслуговування, загальні вимоги до нього;
– асортимент блюд і напоїв для обслуговування (кейтерингових) заходів;
– типи і види технічних пристроїв, що використовуються на виїзних (кейтерингових) заходах;

правила підготовки технічних пристроїв, ресторанних аксесуарів і інструментів для виїзних (кейтерингових) заходів;
– асортимент столової білизни, посуду та приладів та особливості підготовки їх для
– виїзних (кейтерингових) заходів;
– правила обліку столової білизни, посуду і приладів;
– способи складування і перевезення технічних пристроїв, столового білизни та посуду;
– вимоги до персоналу.
вміти:
– демонструвати особисті якості, включаючи охайність, акуратний і професійний зовнішній вигляд, манеру поведінки і манеру тримати себе;
– ефективно організувати виконання завдань і планувати хід робіт;
– готувати технічні пристрої, ресторанні аксесуари і інструменти для виїзних (кейтерингових) заходів.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ гостинності, основ гастрономії, дизайну та технології обслуговування в закладах готельного господарств, основ маркетингу послуг.

Програма дисципліни

Тема 1. Кейтеринг як форма надання послуг харчування
Основні поняття, історія виникнення кейтерингу. Лідери світової кейтеринг індустрії. Сучасний європейський кейтеринг. Проблеми, тенденції та перспективі розвитку вітчизняного кейтерингу.

Тема 2. Організація роботи кейтерингової компанії
Специфіка роботи кейтерингової організації. Види кейтерингового обслуговування. Організація процесу надання кейтерингових послуг. Організаційні структури кейтерингових компаній. Застосування аутсорсингу в роботі кейтерингової компанії. Персонал кейтерингової компанії. Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування. Участь штатного персоналу в процесі виїзного обслуговування. Залучення тимчасового персоналу для обслуговування кейтерингового заходу.

Тема 3. Формування системи менеджменту якості кейтерингової компанії
Стандарти якості в роботі кейтерингової компанії. Підвищення якості організації кейтерингових послуг на основі спеціальних документованих форм і формування системи менеджменту якості компанії. Формування системи контролю якості в кейтерингової компанії.

Тема 4. Маркетинг та просування послуг кейтерингової компанії
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.

Тема 5. Обслуговування виїзних заходів
Характеристика різних форматів заходів виїзного обслуговування (банкет з класичним (повним) та частковим обслуговуванням, буфету, 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 ресторану виїзного обслуговування. Виробниче обладнання. Сервірувальне, декоративне та інше обладнання. Обладнання для транспортування.

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. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 384 с.

2. Журнал «Ресторатор».

3. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування : навчальний посібник Київ : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.

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

5. 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.

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