

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова вченої ради

29.06.2021

протокол № 6, п. 13

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 29.06.2021 № 137

КЕЙТЕРИНГ

CATERING

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / bachelor
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» / Services
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel, Restaurant and Catering
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа / Hotel, Restaurant and Catering

Вінниця 2021

Розробник(и): Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор
Іваніщева Ольга, старший викладач

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» - Мазуркевич
Ірина, кандидат економічних наук, доцент _____

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 4.06.2021 протокол №18;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 18.06.2021 протокол №6.

Рецензенти:

Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук

Педорченко Ольга, директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»

Редактор: Фатєєва Т.

Комп'ютерна верстка: Тимощук М.

Підп. до друку 02.07.2021. Формат 60x84/16. Папір офсетний

Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,51.

Обл.-вид. арк. 1,36. Тираж 5. Зам. № 302.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Мета вивчення дисципліни.

Дисципліна «Кейтеринг» включена до блоку обов'язкових дисциплін циклу професійної підготовки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» і спрямована на опанування теоретичних та практичних аспектів організації кейтерингової діяльності в різних виробничих умовах. Метою дисципліни «Кейтеринг» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок щодо основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу для забезпечення високого рівня обслуговування споживачів.

Результати вивчення навчальної дисципліни, її місце в освітньому процесі.

Знання та навички, набуті здобувачами вищої освіти під час вивчення дисципліни «Кейтеринг», дозволять фахівцям ефективно організовувати процес кейтерингового обслуговування, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Кейтеринг» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

- інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

- загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельноресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Барна справа» полягають:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів, базується на вивченні таких нормативних дисциплін, як «Безпека життя», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Ресторанна справа», «Технології ресторанної продукції», «Барна справа».

Критерії оцінювання результатів навчання

Кредитно-трансферна система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Кейтеринг» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якості виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 бали (21 заняття x 3 бали = 63 бали), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Кейтеринг» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл
(тематичний план)

Тема	Кількість годин				Форми контролю
	Всього	З них			
		Лекції	Практичні	СРС	
Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність	12	2	2	8	УО, Т, РП
Тема 2. Класифікація кейтерингу	16	4	4	8	УО, Т, ІЗ
Тема 3. Види локацій кейтерингу	16	4	4	8	ІЗ, РП, КТ
Тема 4. Види послуг кейтерингу	18	4	4	10	УО, Т, ІЗ
Тема 5. Меню	18	4	4	10	УО, Т, РП
Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції	18	4	4	10	УО, Т, РП
Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу 7.1 Особливості торговельно-технологічного устаткування, транспортне забезпечення 7.2 Предмети сервірування відповідно виду заходу, формату обслуговування 7.3 Характеристика персоналу кейтерингу	22	6 2 2 2	6 2 2 2	10	УО, Т, ІЗ
Тема 8. Сервісні процеси кейтерингу 8.1 Етапи сервісних процесів в кейтерингу 8.2 Техніка обслуговування при наданні послуг кейтерингу 8.3 Використання засобів анімації відповідно до виду заходу	24	6 2 2 2	6 2 2 2	12	ІЗ, РП, КТ
Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	18	4	4	10	УО, Т, ІЗ
Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу	18	4	4	10	ІЗ, РП, КТ
Разом	180/6	42	42	96	
Підсумковий контроль					Екзамен

Умовні позначення:

Т – тестування; УО – усне опитування; ІЗ – індивідуальне завдання; РП – рефератне повідомлення; КТ – комп’ютерне тестування в MOODLE.

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст дисципліни (теми програми)

Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність

Сутність кейтерингу. Поява і розвиток кейтерингу на ринку вітчизняного ресторанного господарства. Закордонний досвід розвитку кейтерингу.

Суб'єкти кейтерингу на ринку сфери послуг. Характеристика та специфіка бізнесу провідних вітчизняних підприємств з надання послуг кейтерингу («Фігаро», «Знак якості», «RoyalCateringService», «Бізнес-кейтеринг», «Канапка», «PROSTO-CATERING», «Jamcatering», «Гостинний кейтеринг», «Kava-break» тощо). Характеристика та специфіка бізнесу кейтерингових служб ресторанів, у тому числі і при готелях.

Характеристика та особливості здійснення кейтерингу закладами ресторанного господарства різних типів. Приватні підприємці, що надають кейтерингові послуги. Характеристика основних груп споживачів послуг кейтерингу: корпоративні замовники; громадські організації; індивідуальні замовники; колективи установ, підприємств, навчальних закладів та некомерційних підприємств.

Сезонні особливості кейтерингу. Активні і пасивні сезони протягом року, їх характеристика. Інформаційне забезпечення послуг кейтерингу (інформаційно-комунікаційна мережа Інтернет, друкована рекламна продукція, рекламні щити, банери тощо).

Тема 2. Класифікація кейтерингу

Види кейтерингу: кейтеринг, пов'язаний з постачанням готових страв для подій (подієвий); промисловий кейтеринг (послуги кейтерингу, засновані на договірних умовах протягом визначеного періоду часу).

Класифікація кейтерингу: за типом надання послуг (тайм-кейтеринг; плейс-кейтеринг; транспортний кейтеринг; кулінарний кейтеринг; вендінг); за контингентом замовників (офісний кейтеринг, готельний кейтеринг, B&B кейтеринг; резидентал-кейтеринг; кейтеринг будівельних майданчиків; соціальний кейтеринг; івент-кейтеринг; весільний кейтеринг тощо); за видом транспорту: кейтеринг в літаку, па потягах, на плавзасобах (кораблі, яхти, катери тощо); за місцем надання послуг кейтерингу (локацією): кейтеринг в приміщенні (on-premise); кейтеринг поза приміщенням (off-premise); за спеціалізацією основного продукту (барний, винний, шоколадний, кальянний кейтеринг тощо); за форматами обслуговування (бенкет за столом, бенкет-фуршет, бенкет-буфет, бенкет-«шведський стіл», бенкет-чай (кава), коктейль-паті тощо); за ціновим сегментом (економічний, середньоціновий, преміум); за статусом споживача послуг кейтерингу (VIP-кейтеринг; мас-кейтеринг); за видом контингентів споживачів (зосереджений, розосереджений); за видом учасників (дорослі, підлітки, діти, пацієнти лікарень, школярі, вихованці дитячих садків, домашні улюбленці) тощо.

Тема 3. Види локацій кейтерингу

Загальна характеристика видів локацій (майданчиків, місць падання послуг) кейтерингу і їх особливості.

Характеристика локацій *кейтерингу в приміщенні* і їх особливості: бенкетні зали ресторанів, святкові та ритуальні зали, приміщення ділових центрів (бізнес-, конгресс-центри, конференц-зали компаній, у тому числі для проведення семінарів, конференцій); торговельно- розважальні центри тощо; конференц-зали готелів, офіси (робочі місця, спеціалізовані приміщення для споживання їжі, холи тощо); великі гостинні та гранд-холи готелів; будівлі маєтків (гостинні зали, бібліотеки, веранди, криті тераси, зимові сади, оранжереї); кіноконцертні зали, глядацькі зали театрів та кінотеатрів, музеї, оранжереї, виробничі цехи промислових підприємств, фітнес-центри (криті басейни, лазні тощо), місця для приймання їжі в школах, дитсадках, тощо; приміщення некомерційних організацій (лікарень, будинків престарілих, сиротинців тощо); спеціально побудовані нашвидкуруч приміщення; павільйони, палаці, резиденції VIP-персон; історичні будівлі, галереї, арт-платформи, коворкінг-центри, виставкові та ярмаркові приміщення, виставочні центри, мистецькі арсенали, торговельні зали автоцентрів, супермаркетів, торговельні зали бутиків, приміщення станцій метрополітену тощо.

Характеристика локацій *кейтерингу поза приміщенням* і їх особливостей: *на відкритих майданчиках* (на територіях офісів, будівель різних установ, навчальних закладів, па вулицях міста, на вулиці біля будинку, на пішохідних мостах, на мостах міста, па внутрішніх подвір'ях будинків одно та багатоповерхових, біля палаців, па відкритих дахах багатоповерхових будинків, офісних та бізнес-центрів тощо; на прибудинкових територіях; на майданчиках ландшафтних територій, у тому числі в зонах відпочинку: лісо-паркова; садово-паркова зона міста, передмістя, сільська місцевість, галявини лісу; водних зонах: на островах, узбережжях озер, річок, морів, океанів; біля відкритих басейнів та у басейнах тощо); *об'єкти водного* (плавучі судна, річні катера і трамвайчики, прогулянкові кораблі тощо) *та інших видів пасажирського транспорту*; *відкриті майданчики* на території культурно-історичних об'єктів і на природних територіях, що охороняються (курортах, природних парках, заповідниках, ботанічних садах), спортивних об'єктів, виставок, виставкових залів тощо; *відкриті майданчики* для проведення масових громадських заходів (ярмарок, спортивних змагань, загальноміських культурно-розважальних заходів тощо); на військових полігонах; *інші території*, в яких не обмежений доступ населення відповідно до законодавчих актів держави.

Незвичайні та екстремальні місця проведення кейтерингу.

Загальна характеристика вимог, що висуваються до такого виду місць (локацій здійснення кейтерингу). Вимоги охорони навколишнього середовища. Види наслідків забруднення навколишнього середовища. Вимоги безпеки для життя і здоров'я споживачів послуг кейтерингу.

Параметри вибору місць надання послуг з кейтерингу: сезонні умови; територіальні обмеження місць, що відводяться під організацію заходу; варіант

розміщення бенкетних столів і їх форма, розроблення плану-схеми їх розміщення; узгодження питань водозабезпечення, електропостачання, кондиціювання тощо; узгодження питань аварійних виходів, пожежної та екологічної безпеки; розташування на місці проведення заходу приміщень для персоналу, дототівельних приміщень тощо; можливості корегування сценарію заходу (у разі потреби із залученням чи без залучення замовника).

Характеристика локацій надання послуг промислового кейтерингу.

Тема 4. Види послуг кейтерингу

Послуги кейтерингу з постачання готових страв для подій (подієвий кейтеринг). Приготування продукції відповідно до заходу та надання виїзних послуг у форматі «Ресторан виїзного обслуговування» в локаціях, зазначених замовником. Характеристика формату подій: весілля; ювілеї фірми чи приватної особи; корпоративні та приватні вечірки; дні народження дорослих, підлітків, молоді, дітей, домашніх улюбленців, інші event-заходи тощо. Характеристика форматів проведення заходів.

Приготування їжі поза межами приміщення та виїзне обслуговування в локаціях, зазначених замовником. Види заходів: пікніки; барбекю; шашлики тощо.

Послуги промислового кейтерингу: постачання готової їжі на основі контракту. Постачання готової до споживання їжі для транспортних компаній: бортове харчування, харчування в лаунж-зоні аеропортів, послуга «FlyChef», харчування у потягах, харчування на автомагістралях, на автозаправних станціях, на водному транспорті тощо. Послуги з організації дозвілля, інформаційно-консультативні послуги тощо. Вендінговий різновид кейтерингу в офісах, в соціальній сфері: закладах освіти та охорони здоров'я.

Кейтерингові послуги: основні та додаткові.

Основні послуги кейтерингу: організація різних видів бенкетних заходів із дотриманням особливостей їх проведення; складання індивідуального меню за бажанням замовника; проведення дегустацій на базовому закладі; приготування страв або страви в режимі презентації; підбір майданчика; приготування та доставка продукції ресторанного господарства до місця замовлення, послуги офіціантів в обслуговуванні; дотримання специфіки оформлення ліній презентації готових страв та напоїв на бенкетних заходах різних видів.

Додаткові послуги кейтерингу: послуги з комплексної організації заходу (створення концепції свята, написання сценарію та програми заходу, створення розважальної програми, кастинг артистів, аніматорів тощо); дизайнерська робота з декору локації проведення заходу; декор ліній презентації готових страв та напоїв, гастрономічних станцій; столиків для почесних та інших гостей в Welcome-зоні, у тому числі флористичний дизайн, застосування техніки карвінгу, використання льодових фігур; у коктейльній зоні та зоні проведення основного заходу; технічний супровід заходу відповідно до тематики та концепції: організація світлового дизайну; музичного супроводу; оформлення арочних конструкцій; організація паркування транспорту гостей заходу, охорони локації проведення заходу. Послуги фотографів та відповідних студій (фотоательє тощо).

Організація послуг дозвілля, у тому числі і різноманітних ігор. Організація розважальних та шоу-програм, культурних та анімаційних програм. Організація музичного оформлення, залучення артистів різноманітних жанрів. Організація фото-, відео- та кінозйомки. Організація басейнів. Організація спецефектів з наданням також світлового, звукового та відео устаткування, лазерних установок, піни тощо. Організація феєрверку. Організація стоянки для автомобілів. Інші послуги (транспортні, охоронні тощо).

Тема 5. Меню

Види меню залежно від чинників: виду та форми кейтерингу, сезону, форми обслуговування, цінового сегменту, вимог замовника, місця надання кейтерингових послуг тощо. Правила складання меню для різних видів кейтерингу, правила його планування. Правила оформлення і презентації замовнику. Меню і мода. Меню і здоровий спосіб життя. Екологічність меню. Меню з урахуванням культурних, релігійних, дієтичних тощо побажань замовників. Правила підбору алкогольних напоїв до меню заходу. Послуги сомельє, майстра чайних та кавових церемоній. Можливість використання сировини і алкогольних напоїв замовника. Відповідні розрахунки обсягу і кількості харчових продуктів. Розроблення рецептур страв для різних видів кейтерингу. Дорожні набори для туристів («сухі пайки»).

Меню подієвого кейтерингу та його особливості залежно від події, виду бенкету та формату обслуговування, концепції заходу, цінового сегменту тощо. Меню бенкетів з приводу весіль, ювілеїв, днів народження (дорослих, підлітків, дітей, домашніх улюбленців) та інших заходів кейтерингу формату on-premise.

Меню корпоративних заходів формату on-premise: барбекю, пікніку, шашликів тощо.

Меню спеціалізованих станцій: шоколадного фонтану, винного та сокового фонтану; бару: коктейльного, фреш- та смузі-бару; кенді- бару, десертне меню тощо.

Меню тематичних заходів корпоративних вечірок. Особливості створення меню відповідно до концепції заходу, виду бенкету, кількості учасників бенкету, середнього віку учасників.

Меню промислового кейтерингу: бізнес-ланчів, обідів до офісних приміщень, шкіл, лікарень тощо; кави-брейк (під час семінарів, конференцій тощо). Меню на транспорті: бортове меню бізнес- та економ класу, дитяче меню, вегетаріанське, пісне, кошерне, халяльне тощо; меню харчування у потягах.

Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції

Виробничі приміщення, технологічні лінії, ділянки, робочі місця. Характеристика устаткування та інвентарю для організації виробничого простору. Створення технологічних ліній (робочих місць): спеціалізованих, універсальних. Організація роботи і робочих місць у виробничих цехах базового закладу, де здійснюється механічне кулінарне оброблення харчових продуктів та виготовлення готових страв для відповідного меню замовлення.

Характеристика універсального та спеціалізованого устаткування; устаткування для транспортування складових страв, готових страв, виробів.

Умови виготовлення продукції ресторанного господарства залежно від форм виїзного обслуговування. Використання нормативної документації при виготовленні кулінарної продукції.

Оперативне планування та управління виробництвом. Розрахунок необхідної кількості харчових продуктів та закупних товарів для виконання запланованого меню. Характеристика виробничого персоналу. Розрахунок необхідної кількості виробничого персоналу.

Організація виробництва готової продукції в закладах ресторанного господарства; на місцях надання послуг кейтерингу. Організація приготування та транспортування напівфабрикатів високого ступеня готовності до місця проведення відповідного заходу. Особливості пакування продукції ресторанного господарства для здійснення кейтерингу. Види транспортної та споживацької тари. Вимоги до транспортної та споживацької тари. Види транспортних засобів. Вимоги до транспортних засобів.

Організація робочих місць (станцій) па місці надання послуг кейтерингу. Підбір і розрахунок виробничого інвентарю для приготування, роздавання, транспортування, викладання готової продукції, а також подавання готової продукції учасникам заходу.

Вимоги санітарії та гігієни до кейтерингу. Вимоги і дотримання персоналом вимог харчової безпеки та санітарії відповідно до виду заходу. Заборона використання устаткування, що не відповідає вимогам екологічної безпеки; викидання у відкриті водоймища забруднених виробничих і побутових стічних вод без відповідної очистки; викидання стічних вод після миття посуду, тари і інвентарю безпосередньо на прилеглу територію. Збір та утилізація харчових відходів.

Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу

Складові ресурсів кейтерингу. Розрахунок, нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу.

Характеристика особливостей торговельно-технологічного устаткування, що використовується для різних видів кейтерингу.

Розрахунок кількості та місткості гастроемностей, термосів, термоконтейнерів, пересувних касет для чистих тарілок, касет з кожухом для транспортування тарілок, чашок з блюдами, необхідного кухонного і роздавального інвентарю.

Характеристика, розрахунок і підбір необхідних предметів декору для оформлення внутрішнього простору приміщення чи зовнішньої території для відповідного заходу подієвого кейтерингу. Види дизайну і декор місця здійснення подієвого кейтерингу, внутрішнього простору приміщення або відкритого майданчика. Декор і сервірування святкових столів. Підбір і розрахунок предметів матеріально-технічного забезпечення для оформлення дизайну заходу з урахуванням його стилю та головних кольорів для внутрішнього простору. Вибір варіанта оформлення квітами та елементами флористики внутрішнього простору майданчика для подієвого кейтерингу.

Вимоги, що висувають до скла, посуду, меблів у кейтеринговому обслуговуванні. Підбір і розрахунок необхідних предметів сервірування відповідно виду заходу, формату обслуговування з урахуванням необхідного резерву: посуду, наборів (основних та допоміжних), скла, столової білизни, паперових виробів, предметів одноразового використання тощо.

Використання нестандартного устаткування, меблів та тимчасових конструкцій для презентації страв і напоїв (лав, драбин, підставок тощо).

Розрахунок і підбір столів основних, у тому числі для створення комбінованих бенкетних, допоміжних, підсобних збірно-розбірних тощо; стільців формату stakable, візків для офіціантів, трей-джеків. Розрахунок і підбір відповідних видів шатрів, зонтів, тентів тощо. Розрахунок і підбір драпірувальних тканин для стелі, стін, колон, перил сходинок, бенкетних столів тощо.

Підбір та розрахунок необхідного устаткування, інвентарю, посуду для подавання, персоналу для здійснення барного та кальянного кейтерингу. Підбір устаткування та персоналу для барного та кальянного кейтерингу, для шоколадних, винних, сокових та фонтанів з шампанського.

Виконання робіт власними силами та із залученням відповідних дизайнерських фірм. Підбір та створення відповідних заходу декорацій, музичного оформлення та різноманітних анімаційних програм. Використання звукового та світлового обладнання, у тому числі і для дискотеки або танцювального майданчика.

Розрахунок автотранспортних засобів, візків для вантажу.

Підбір необхідних санітарно-гігієнічних засобів для здійснення процесів виробництва та обслуговування тощо. Розрахунок необхідної кількості біотуалетів і відповідних санітарно-гігієнічних засобів.

Організація роботи з прибирання приміщення та території проведення заходу власними силами або із залученням спеціалізованих фірм за угодою аутсорсингу. Вимоги щодо демонтажу устаткування та прибирання приміщень і відкритих майданчиків. Залучення за угодами аутсорсингу підприємств і служб, що здійснюють підрядні послуги з організації кейтерингу, у тому числі транспортні послуги, послуги прокату, послуги з доставки продукції ресторанного господарства.

Організація зберігання матеріально-технічних засобів.

Групи і характеристика персоналу послуг кейтерингу: власний, залучений (постійний, тимчасовий, випадковий тощо). Підбір і розрахунок необхідного персоналу для здійснення кейтерингових послуг з організації обслуговування учасників заходу: менеджер відділу проведення заходів (служба кейтерингу); менеджер із продаж послуг кейтерингу (кейтерсь); метрдотель (адміністратор) та офіціанти (стюарди); шеф-кухар та кухарі; шеф-кондитер та кондитери; бармени; кальянщики; арт-менеджери (DJ, VJ); дизайнери інтер'єру, флористи; фотограф; інженер з устаткування; комірник матеріально-технічного складу; технічний персонал; прачка, прасувальниця; мийники столового посуду; охорона; водії спецавтотранспорту.

Характеристика персоналу за ступенем професійності. Власний та залучений персонал. Вимоги до персоналу залежно від цінового сегменту кейтерингу. Формений та спецодяг для персоналу відповідно до концепції заходу.

Кадрові вимоги до віку, статі та зовнішнього вигляду, кваліфікації персоналу; ступені взаємозамінності; вміння працювати в команді; стресостійкість, фізична витривалість; комунікабельність. Інструктаж персоналу: під час прийому, при підготовці до кейтерингового обслуговування, перед початком обслуговування.

Мінімальна та максимальна кількість персоналу для здійснення кейтерингу з дотриманням вимог високої якості. Організація і проведення тренінгів для персоналу.

Тема 8. Сервісні процеси в кейтерингу

Етапи сервісних процесів в кейтерингу. Складові обслуговування заходу. Підготовча робота до облаштування приміщення або іншої локації проведення заходу. Графік виконання підготовчих та безпосередньо обслуговуючих процесів персоналом.

Техніка обслуговування при наданні послуг кейтерингу: зустріч учасників обслуговування, подавання аперитиву, допомога у розміщенні учасників за столами, безпосереднє обслуговування і подавання страв і напоїв, заміна використаного посуду, пересервірування столу. Обслуговування заходів відповідно до їх формату, місця проведення заходу, варіантів розміщення столів тощо.

Створення маршрутів руху обслуговуючого персоналу відповідно до виду заходу з метою синхронізації подавання страв, виконання певних операцій тощо. Використання поопераційних витрат часу при здійсненні підготовчої роботи до обслуговування бенкетів тощо. Черговість обслуговування учасників заходу.

Розробка маршрутів пересування обслуговуючого персоналу по території, де відбувається обслуговування. Контроль пересування персоналу та учасників заходу.

Вибір варіантів подавання і презентації страв учасникам заходів: класичні, сучасні, модні, креативні, авторські, незвичайні, з елементами ескейпізму, з використанням води, вогню, людей тощо.

Використання засобів анімації відповідно до виду заходу, сезону, формату обслуговування, чисельності гостей, місця проведення заходу тощо. Розроблення варіантів анімаційних послуг. Анімаційні станції при подаванні відповідних страв: живі торти, леді-чайний (кавовий) стіл, леді-фуршет, леді-чарка, живі столи тощо. Інтертеймент. Кулінарний театр. Залучення учасників заходу до приготування страв (елементи розважальної програми заходу та тімбілдінгу).

Організація охорони учасників заходу на території.

Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу

Клінінг як спеціалізована послуга. Класифікація клінінгу за різними ознаками. Види клінінгових компаній, що пропонують послуги для кейтерингу. Види клінінгу, що є найпоширенішими для надання послуг з кейтерингу і їх характеристика. Застосування видів клінінгу для різних видів кейтерингу з урахуванням сезонності.

Санітарні правила і гігієнічні заходи, що висуваються до виробництва кулінарної продукції, її реалізації в каналах збуту, транспортування до місця замовлення і реалізації. Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу. Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Санітарні правила і гігієнічні вимоги, що висуваються до обслуговуючого персоналу при підготовці до обслуговування та при виконанні процесів безпосереднього обслуговування споживачів. Санітарні вимоги до особистої гігієни операційного персоналу.

Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу

Вимоги дотримання екології території здійснення кейтерингових послуг. Причини появи значних відходів у кейтерингу. Попередження забруднення території, на якій здійснюється кейтерингове обслуговування і охорона довкілля. Відходи від кейтерингової діяльності та їх класифікація. Сепарація відходів. Рісайклінг як елемент утилізації відходів. Діяльність кейтерингових компаній зі скорочення дії поганих наслідків відходів. Шляхи переробки відходів. Направлення дії процесів утилізації відходів від кейтерингової діяльності. Утилізація харчових відходів. Фудшерінг і шляхи його здійснення в кейтерингу. Використання фірмової упаковки для здійснення фудшерінгу після обслуговування.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента год.
1	2	3
Знати: мету і завдання дисципліни, сутність і відмінність кейтерингу від стаціонарного ресторану, шляхи появи кейтерингу на ринку вітчизняної сфери послуг; види суб'єктів кейтерингу на ринку; основні групи і споживачів послуг кейтерингу і його сезонні особливості; шляхи розвитку кейтерингу за кордоном. Вміти: розрізняти стаціонарний ресторан та кейтеринг, аналізувати діяльність мережі кейтерингових фірм та сезонні особливості їх діяльності, інформаційне забезпечення послуг кейтерингу	Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність Лекція №1 План лекції 1. Мета й завдання, складові елементи дисципліни «Кейтеринг». Її взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Сутність кейтерингу. 2. Поява і розвиток кейтерингу на ринку вітчизняної сфери послуг та закордонний досвід. 3. Суб'єкти кейтерингу на ринку сфери послуг. 4. Характеристика основних груп споживачів послуг кейтерингу. Сезонні особливості кейтерингу. Література: Основна: 1-6, 8-9. Додаткова: 10-25, 30. Інтернет-джерела: 31-39.	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення і доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування	8
	Практичне заняття №1 1. Дослідження мережі кейтерингових фірм. 2. Дослідження сезонних особливостей діяльності кейтерингових компаній. 3. Дослідження інформаційного забезпечення послуг кейтерингу	2
Знати: види кейтерингу, пов'язаного з постачанням готових страв для подій (подієвий) та промислового (послуги кейтерингу, засновані на договірних умовах протягом визначеного періоду часу); класифікаційні ознаки кейтерингу. Вміти: розрізняти подієвий та промисловий кейтеринг, здійснювати	Тема 2. Класифікація кейтерингу Лекція №2 План лекції 1. Види кейтерингу. 2. Національний класифікатор України; КВЕД 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності». 3. Кейтеринг, пов'язаний з постачанням готових страв для подій (подієвий). Лекція №3 План лекції 1. Послуги кейтерингу, засновані на договірних умовах протягом визначеного періоду часу (промисловий кейтеринг). 2. Класифікація кейтерингу за різними ознаками. 3. Фактори, що формують попит на різні види кейтерингу.	2
		2

класифікацію кейтерингу за різними ознаками, аналізувати динаміку розвитку кейтерингу в Україні	Література: Основна: 1-6, 8-9. Додаткова: 10-25, 30. Інтернет-джерела: 31-39.	
	Самостійна робота студентів. 1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття, усного опитування та тестування. 2. Підготовка відповіді на питання: «Системи класифікації кейтерингових послуг».	8
	Практичне заняття №2 1. Класифікація кейтерингу за різними ознаками. 2. Класифікація діяльності провідних кейтерингових компаній України та м. Києва за видами кейтерингу. 3. Порівняння частоти здійснення ознак класифікації за окремими кейтеринговими фірмами (визначає викладач).	2
	Практичне заняття №3 1. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кейтерингу в Україні. 2. Динаміка розвитку кейтерингу в Україні (зобразити графічно).	2
Знати: види локацій для кейтерингу та їх характерні особливості залежно від виду кейтерингу: подієвого та промислового; знати вимоги, що висуваються до кейтерингу. Вміти: здійснювати класифікацію локацій та розрізняти їх особливості. Аналізувати можливості локації для організації різних видів кейтерингу	Тема 3. Види локацій кейтерингу Лекція №4 План лекції 1. Загальна характеристика видів локацій кейтерингу. 2. Характеристика локацій кейтерингу в приміщенні. 3. Характеристика локацій кейтерингу поза приміщенням.	2
	Лекція №5 План лекції 1. Характеристика локацій промислового кейтерингу. 2. Характеристика локацій подієвого кейтерингу. 3. Вимоги, що висуваються до локацій кейтерингу. Література: Основна: 3-9. Додаткова: 12-25. Інтернет-джерела: 35-39.	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідження інформації про незвичайні та екстремальні місця кейтерингу.	8

	Практичне заняття №4 1. Вимоги до локацій кейтерингу. 2. Кейтеринг у приміщенні: вітчизняний та закордонний досвід. 3. Кейтеринг поза приміщенням: вітчизняний та закордонний досвід. Практичне заняття №5 1. Дослідження місць здійснення подієвого кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід). 2. Дослідження місць промислового кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід). 3. Презентація незвичайних та екстремальних місць проведення подієвого кейтерингу	2
	Практичне заняття №5 1. Дослідження місць здійснення подієвого кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід). 2. Дослідження місць промислового кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід). 3. Презентація незвичайних та екстремальних місць проведення подієвого кейтерингу	2
Знати: види послуг в кейтерингу, їх сутність залежно від виду; розуміти види послуг подієвого та промислового видів кейтерингу, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід. Знати структуру кейтерингових послуг і вміти поділяти їх на основні та додаткові; вміти відрізнити види послуг подієвого та промислового кейтерингу.	Тема 4. Види послуг кейтерингу Лекція №6 План лекції 1. Характеристика основних кейтерингових послуг. 2. Характеристика додаткових кейтерингових послуг. 3. Фактори, що впливають на формування номенклатури послуг. Лекція №7 План лекції 1. Види послуг подієвого кейтерингу та їх характеристика. 2. Види послуг промислового кейтерингу та їх характеристика. 3. Послуги залежно від формату обслуговування. Література: Основна: 1, 3-9. Додаткова: 10-18, 28. Інтернет-джерела: 31-39.	2
Вміти: формувати перелік основних та додаткових послуг різних видів кейтерингу	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідження видів послуг кейтерингу провідних вітчизняних та закордонних кейтерингових компаній.	10
	Практичне заняття №6 1. Дослідження основних послуг промислового кейтерингу провідних вітчизняних кейтерингових компаній. 2. Дослідження додаткових послуг подієвого кейтерингу провідних вітчизняних кейтерингових компаній Практичне заняття №7 1. Формування переліку основних та додаткових послуг подієвого кейтерингу конкретного заходу за варіантом. 2. Формування переліку основних та додаткових послуг промислового кейтерингу конкретного заходу.	2
	Практичне заняття №7 1. Формування переліку основних та додаткових послуг подієвого кейтерингу конкретного заходу за варіантом. 2. Формування переліку основних та додаткових послуг промислового кейтерингу конкретного заходу.	2

Знати: різновиди меню подієвого та промислового кейтерингу, їх особливості; правила складання меню та інших карт для заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням; знати сучасні тренди у меню для кейтерингу; правила підбору напоїв, у тому числі і алкогольних, до страв у меню заходів. Вміти складати різноманітні види меню для заходів подієвого та промислового кейтерингу з дотриманням правил їх складання.	Тема 5. Меню Лекція №8 План лекції 1. Види меню подієвого кейтерингу, їх особливості. 2. Види меню промислового кейтерингу, їх особливості. 3. Правила складання меню для заходів з різним концептуальним спрямуванням. Лекція №9 План лекції 1. Сучасні тренди у меню для кейтерингу. 2. Правила підбору напоїв, у тому числі алкогольних, до страв у меню заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням. Література: Основна: 3, 7, 9. Додаткова: 14, 15, 17, 21, 22, 29, 30. Інтернет-джерела: 32-37	2 2
Вміти: використовувати сучасні тренди в меню для складання меню заходів подієвого кейтерингу; дійснювати підбір напоїв до страв у меню з урахуванням правил і принципів еногастрономії.	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити меню подієвого та промислового кейтерингу провідних кейтерингових компаній (викладач зазначає види меню); навести приклади меню, створеного за вимогами здорового способу життя.	10
	Практичне заняття № 8 1. Скласти меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. 2. Скласти меню для весілля, що проходить у форматі пікніка. 3. Скласти меню бортового харчування для бізнес-класу. Практичне заняття № 9 1. Скласти меню для офісного харчування з урахуванням потреб потенційних споживачів. 2. Скласти меню фуршету з нагоди ювілею фірми. 3. Скласти меню брейк-кави (бізнес-клас).	2 2
Знати: загальну структуру виробничих приміщень базового закладу для виробництва кулінарної продукції для різних видів кейтерингу; принципи організації роботи і робочих місць у базовому закладі та на місці проведення заходу;	Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції Лекція №10 План лекції 1. Загальна характеристика структури виробництва базового закладу, виробничих приміщень і їх зонування. 2. Організація роботи і робочих місць базового закладу з виготовлення страв, виробів та напоїв для різних видів кейтерингу. 3. Оперативне планування та управління виробництвом	2

структуру оперативного планування та управління виробництвом; знати принципи утилізації харчових продуктів. Вміти: організовувати процеси виробництва кулінарної продукції для заходів подієвого та промислового кейтерингу на базовому закладі харчування та на місці надання послуг кейтерингу з дотриманням правил виробничої санітарії та гігієни.	Лекція №11 План 1. Організація комплектування, завантаження фасування, напівфабрикатів та готових страв до відповідної тари і транспортних засобів. 2. Транспортування кулінарної продукції. Заклад-автомобіль. 3. Організація робочих місць на місці надання послуг подієвого та промислового кейтерингу. Література: Основна: 1, 3, 7, 9. Додаткова: 14 - 17, 21, 29, 30. Інтернет-джерела: 31-39.	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити структуру виробництва провідних кейтерингових компаній.	10
	Практичне заняття №10 1. Організація роботи і робочих місць при виробництві продукції промислового та подієвого кейтерингу (місця визначає викладач). 2. Організація комплектації, фасування та пакування продукції кейтерингу для промислового та подієвого кейтерингу. 3. Організація транспортування продукції і розміщення її на місці здійснення заходу. Практичне заняття №11 1. Організація транспортування продукції для кейтерингу. 2. Організація розміщення і зберігання продукції на місці здійснення заходу. 3. Вимоги до транспортування продукції.	2
Знати: широку номенклатуру матеріально-технічних засобів, що використовуються в кейтерингу; зрозуміти правила підбору і розрахунку предметів матеріально-технічного призначення для оформлення дизайну відповідного заходу подієвого кейтерингу з урахуванням його концепції; знати правила розрахунку, нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу; організацію зберігання матеріально-	Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу 7.1 Особливості торговельно-технологічного устаткування, транспортне забезпечення Лекція №12 План лекції 1. Розрахунок, нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу. 2. Розрахунок автотранспортних засобів, візків для вантажу. 3. Особливості транспортування матеріально-технічних засобів та продукції. Заклад-автомобіль. 7.2 Предмети сервірування відповідно виду заходу, формату обслуговування Лекція №13 План лекції 1. Правила підбору і розрахунку предметів сервірування столу та засобів для оформлення відповідного заходу подієвого кейтерингу з урахуванням його концепції. 2. Асортимент меблів для кейтерингу. 3. Організація зберігання матеріально-технічних засобів	2

технічних засобів у базовому закладі. Вміти: розраховувати та планувати обсяги ресурсного забезпечення кейтерингу; здійснювати підбір предметів матеріально-технічного призначення, транспортних засобів для кейтерингу різних видів.	7.3 Характеристика персоналу кейтерингу Лекція №14 План лекції 1. Підбір персоналу для забезпечення якісних процесів кейтерингу. 2. Вимоги до персоналу служби кейтерингу. 3. Кваліфікаційні характеристики виробничого та обслуговуючого персоналу кейтерингу. Література: Основна: 1, 3-9. Додаткова: 10-18, 28, 30. Інтернет-джерела: 31-39.	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити номенклатуру ресурсного забезпечення діючої кейтерингової компанії на вибір.	10
	Практичне заняття №12 1. Підбір і розрахунок предметів матеріально-технічного призначення для підготовчої роботи, декорування та здійснення дизайну відповідно до події в приміщенні цеху промислового підприємства (тематику події визначає викладач). 2. Графічно зобразити розміщення необхідних меблів у зонах приміщення (місце локації визначає викладач).	2
	Практичне заняття №13 1. Розрахунок предметів сервірування столу забезпечення для надання послуг подієвого кейтерингу (варіанти визначає викладач) 2. Розрахувати ресурсне забезпечення барного та кальянного кейтерингу 3. Підбір і групування предметів матеріально-технічного призначення для обслуговування корпоративної вечірки на островах; проведення коктейль-паті в маєтку. Практичне заняття №14 1. Підбір персоналу для конкретного виду кейтерингу (згідно варіанту). 2. Визначення посадових обов'язків підбраного персоналу.	2

Знати: структуру і етапи здійснення сервісних процесів у кейтерингу, зміст підготовчої роботи до обслуговування в зонах подієвого і та промислового кейтерингу; правила встановлення маршрутів і руху потоків; варіанти презентації та подавання страв, їх інноваційні напрями; варіанти засобів анімації; створення стандартів обслуговування. Вміти: здійснювати підготовчу роботу до обслуговування заходу, застосовувати різноманітні сценарії обслуговування і варіанти подавання та презентації страв.	Тема 8. Сервісні процеси кейтерингу 8.1 Етапи сервісних процесів в кейтерингу Лекція №15 План лекції 1. Структура та етапи сервісних процесів у кейтерингу. 2. Організація підготовчої роботи до обслуговування. 3. Процеси обслуговування в зонах подієвого кейтерингу (on-, off-premise). 4. Маршрути потоків (готових страв, використаного посуду) і управління ними. 8.2 Техніка обслуговування при наданні послуг кейтерингу Лекція №16 План лекції 1. Варіанти презентації та подавання страв. 2. Сценарії обслуговування різноманітних заходів з подієвого кейтерингу і техніка обслуговування учасників. 3. Інновації у сервісі. 8.3 Використання засобів анімації відповідно до виду заходу Лекція №17 План лекції 1. Використання засобів анімації і розроблення варіантів анімаційних послуг. 2. Ітертеймент. Кулінарний театр. 3. Стандарти обслуговування споживачів промислового кейтерингу. Література: Основна: 1- 9. Додаткова: 10-18, 19 - 26. Інтернет-джерела: 31-39.	2 2 2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Обрати тематику подій кейтерингу (вид визначає викладач) та підготуватися до презентації страв.	12
	Практичне заняття №15 1. Структурувати сервісні процеси в подієвому кейтерингу (використати тематику події, самостійно обрану за погодженням з викладачем і дослідити процеси обслуговування в зоні подієвого кейтерингу (on-, off-premise, відповідно обраній тематиці заходу). 2. Презентувати обраний варіант презентації страв та їх, подавання. Практичне заняття №16 1. Розробити сценарій заходу з корпоративної вечірки в стилі («вестерн», «золота лихоманка», «великий Гетсбі» тощо). 2. Розробити план-схему обслуговування заходу із зазначенням розміщення всіх сервісних елементів. 3. Графічно зобразити потоки і рухи обслуговуючого персоналу та учасників події.	2 2

	Практичне заняття №17 1. Розробити варіанти анімаційних послуг. 2. Створити кулінарний театр під подію. 3. Розрахувати кількість келихів для гірки з шампанського на 5 рядів.	2
Знати: класифікаційні ознаки клінінгу, умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу. Вміти: здійснювати класифікацію клінінгу за різними ознаками; забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу.	Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу Лекція №18 План лекції 1. Клінінг як спеціалізована послуга в кейтерингу. 2. Класифікація клінінгу за різними ознаками. 3. Характеристика окремих видів клінінгу. Лекція №19 План лекції 1. Вимоги санітарного законодавства у сфері кейтерингової діяльності. 2. Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу. 3. Клінінгові компанії та служби. Література: Основна: 1- 6, 8, 9. Додаткова: 10-17, 19 - 28. Інтернет-джерела: 31-39.	2
	Самостійна робота студентів: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити вітчизняні клінінгові компанії, що пропонують послуги кейтеринговим компаніям.	10
	Практичне заняття №18 1. Дослідити види клінінгу, що є поширеними для провідних кейтерингових компаній з урахуванням сезонності. 2. Проаналізувати широту послуг клінінгових компаній.	2
	Практичне заняття №19 1. Проаналізувати санітарні правила і гігієнічні заходи, що висуваються до виробництва кулінарної продукції, її транспортування до місця замовлення і реалізації при промисловому кейтерингу. 2. Дослідити клінінгові компанії та служби Вінниччини та проаналізувати їх спеціалізацію.	2

Знати: важливість вимог дотримання екології при наданні послуг з кейтерингу; фактори впливу на зростання відходів від кейтерингу та їх класифікаційні ознаки; розуміти, що рісайклінг є елементом утилізації відходів; знати шляхи переробки відходів. Вміти: дотримуватися вимог екології при наданні послуг з кейтерингу; здійснювати класифікацію відходів; сепарацію відходів та використовувати фудшерінг як елемент утилізації.	Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу Лекція №20 План лекції 1. Вимоги дотримання екології при кейтерингу. 2. Фактори впливу на зростання відходів від кейтерингу. 3. Класифікація відходів.	2
	Лекція №21 План лекції 1. Рісайклінг як елемент утилізації відходів. 2. Сепарація відходів. Шляхи переробки відходів. 3. Утилізація харчових відходів. Фудшерінг і шляхи його здійснення в кейтерингу. Література: Основна: 3, 8, 9. Додаткова: 14-17, 19 - 24. Інтернет-джерела: 31-39.	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідження видів відходів у кейтерингу.	10
	Практичне заняття №20 1. Дослідження видів відходів від кейтерингової діяльності (використання матеріалів попередніх практичних занять). 2. Дослідження причин появи значних відходів у кейтерингу.	2
	Практичне заняття №21 1. Сучасний стан сепарації відходів кейтерингової діяльності в Україні. 2. Шляхи утилізації відходів від кейтерингової діяльності. 3. Дослідити організацію фудшерінгу в країнах світу	2
ВСЬОГО:		180 год. / 6 кр.

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
2. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов : Учебное пособие. Москва: Новое знание, 2006. 365с. (Экономическое образование).
3. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 448 с. : іл.
4. Московчук З. Выездное задание. Ресторанный рынок. Бизнес. Київ, 2012. 64-66 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької ; [А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, І. Ю. Антонюк, Л. В. Лукашова, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. Київ : Кондор, 2012. 557 с.
6. Погодин К.С. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть: советы владельцам и управляющим. Санкт-Петербург: Питер, 2012. 220 с.
7. Федотова И. Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг. Москва: Ресторанные ведомости, 2010. 160 с.
8. Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание: пер. с англ. Москва: Ресторанные ведомости, 2005. 320 с.
9. Шаулко Л. Кушать подано. Кейтеринг в Украине. Пищевые технологии и оборудование. Київ, 2011. № 1-2. С. 68 -71.

Додаткові:

10. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ: Ліра-К, 2012. 388 с.
11. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. Київ: Кондор, 2008. 460с.
12. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2003. 200 с.
13. Зардош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес : пер. с англ. Дж. Зрдош. Москва: Альпина Бизнес Букс, 2005. 237с
14. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності: навч. посібник. Київ: Кондор, 2010. 216 с.

15. Полякова П. Кейтеринг: ресторан заказывали? *Ресторатори*. Київ, 2008. № 12. С. 34 -44.
16. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів: Афіша, 2011. 336 с.
17. Згертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. Пер. с англ. Дьячкова М.В. Москва: РосКонсульт, 2009. 273с.
18. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. Москва: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2009. 271с.

Періодичні видання

19. Готельно-ресторанный бизнес.
20. Гостиница и ресторан: бизнес и управление.
21. Гурмань.
22. Дринк.
23. Компаньйон.
24. Отель.
25. Ресторанные ведомости.
26. Ресторанная жизнь.
27. Ресторанные вести.
28. Рестораторъ.
29. Питание и общество.
30. Шеф.

Интернет-джерела:

31. www.brussel.ru
32. www.prazdnik.info/restorany.htm
33. www.chicken.com.ua
34. www.2k.com.ua
35. www.russiandc.com
36. www.bri.ru
37. www.resfaurator.ru
38. banket-hall.com.ua
39. halideyserves.ru