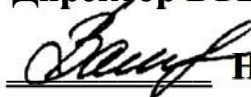


Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВТЕІ КНТЕУ
**Н. Л. Замкова**

КЕЙТЕРИНГ

РОБОЧА ПРОГРАМА

для усіх галузей знань та усіх спеціальностей

Вінниця 2019

Розробники: Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент;
Іваніщева О.А., ст.викладач

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно- ресторанної справи від 08.04.2019 року, протокол №5; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування 12.04.2019 року, протокол № 4 та на засіданні вченої ради інституту 22.04.2019 р., протокол № 4.

Рецензенти: Корж Н.В., д.е.н., професор
Мартинівський С.Б., директор ТРК «RiverCity», ФОП

Редактор: Фатєєва Т. Д.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.В.
Підп. до друку 09.07.2020 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк різнографічний. Ум. друк. арк. 1,51.
Обл.-вид. арк. 1,22. Тираж 5. Зам. № 283.

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

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Метою вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і набуття практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу.

Основним завданням дисципліни «Кейтеринг» є теоретична та практична підготовка студентів до практичної діяльності у сфері послуг, а саме в індустрії кейтерингу.

Для досягнення поставленої мети необхідне здійснення таких завдань:

- > вивчення студентами кейтерингу як самостійного бізнесу у сфері послуг і його складових;
- > вивчення студентами принципів організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку;
- > набуття студентами вмінь щодо створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг з кейтерингу;
- > вивчення студентами особливостей та вимог до створення меню для різних подій, раціонів харчування для різних контингентів споживачів;
- > опанування студентами вмінь зонування площ, виділених під надання кейтерингових послуг, та організації виробництва кулінарної продукції та обслуговування учасників заходу;
- > набуття студентами вмінь щодо організації дозвілля учасників різноманітних заходів;
- > вивчення студентами принципів і правил екологічності та безпеки послуг кейтерингу.

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 (лабораторних) занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якість виконання відповідних 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 68 балів (17 занять x 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Кейтеринг» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка індивідуальних завдань, реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також участь у конференціях), яка оцінюється максимально у 32 бали.

Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.

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

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
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.

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл

Тема	Кількість годин			Форми контролю
	З них			
	Лекції	Лабораторні / практичні	СРС	
Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність	2	2	10	УО, Т, РП
Тема 2. Види і класифікація кейтерингу	4	4	10	УО, Т, ІЗ
Тема 3. Види локацій кейтерингу	2	4	12	ІЗ, РП, КТ
Тема 4. Види послуг кейтерингу	4	4	12	УО, Т, ІЗ
Тема 5. Меню	4	4	10	УО, Т, РП,
Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції	4	4	12	УО, Т, РП
Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу	4	4	12	УО, Т, ІЗ
Тема 8. Сервісні процеси кейтерингу	4	4	14	ІЗ, РП, КТ
Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	4	2	10	УО, Т, ІЗ
Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу	2	2	10	ІЗ, РП, КТ
Разом	34	34	112	
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. Види і 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, В&В 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-, конгрес-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, палаци, 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 багатопверхових, біля палаців, па відкритих дахах багатопверхових 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, кондиціонування 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 гастроємностей, термосів, термоконтейнерів, пересувних касет для чистих тарілок, касет з кожухом для транспортування тарілок, чашок з блюдцями, 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 майданчику 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, спорадичний 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 (кейтерсьє); 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 тимбілдінгу).

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	Оцінювання у балах
<p>Розуміти 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.</p> <p>Вміти розрізняти стаціонарний ресторан та кейтеринг, аналізувати діяльність мережі кейтерингових фірм та сезонні особливості їх діяльності; інформаційне забезпечення послуг кейтерингу</p>	<p>Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність Лекція №1 План</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 5. Сезонні особливості кейтерингу. <p>Література: <i>Основна:</i> 1-6, 8-9. <i>Додаткова:</i> 10-25, 30. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>Самостійна робота студентів: Вивчення і доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування</p> <p>Лабораторна (практична) робота №1 План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідження мережі кейтерингових фірм. 2. Дослідження сезонних особливостей діяльності кейтерингових компаній. 3. Дослідження інформаційного забезпечення послуг кейтерингу 	<p>2</p> <p>10</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>4</p>
<p>Розуміти види кейтерингу, пов'язаного з постачанням готових страв для подій (подієвий) та промислового</p>	<p>Тема 2. Види і класифікація кейтерингу Лекція №2 План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види кейтерингу. 2. Національний класифікатор України; КВЕД 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності». 	<p>2</p>	

<p>(послуги кейтерингу, засновані на договірних умовах протягом визначеного періоду часу); класифікаційні ознаки кейтерингу. Вміти розрізняти подієвий та промисловий кейтеринг, здійснювати класифікацію кейтерингу за різними ознаками, аналізувати динаміку розвитку кейтерингу в Україні</p>	<p>3. Кейтеринг, пов'язаний з постачанням готових страв для подій (подієвий).</p> <p>Література: <i>Основна:</i> 1-6, 8-9. <i>Додаткова:</i> 10-25, 30. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>Лекція №3 План</p> <p>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.</p> <p>Література: <i>Основна:</i> 1-9. <i>Додаткова:</i> 10-30. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>Самостійна робота студентів:</p> <p>1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття, усного опитування та тестування. 2. Підготовка відповіді на питання: «Системи класифікації кейтерингових послуг».</p> <p>Лабораторна (практична) робота №2-3 План:</p> <p>1. Класифікація діяльності провідних кейтерингових компаній України та м. Києва за видами кейтерингу. 2. Класифікація кейтерингу за різними ознаками і порівняння частоти їх здійснення за окремими кейтеринговими фірмами (визначає викладач). 3. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кейтерингу в Україні, динаміки розвитку кейтерингу в Україні (зобразити графічно).</p>	<p>2</p> <p>10</p> <p>4</p>	<p>3</p> <p>8</p>
<p>Розуміти види локацій для кейтерингу та їх характерні особливості залежно від виду кейтерингу;</p>	<p>Тема 3. Види локацій кейтерингу Лекція №4 План</p> <p>1. Загальна характеристика видів локацій кейтерингу. 2. Характеристика локацій промислового та</p>	<p>2</p>	

<p>подієвого та промислового; знати вимоги, що висуваються до кейтерингу. Знати класифікацію локацій, вміти здійснювати їх класифікацію та особливості. Вимоги, що висуваються до локацій при різних видах кейтерингу.</p>	<p>подієвого кейтерингу виду on-premise і їх особливостей.</p> <p>3. Характеристика локацій подієвого кейтерингу виду off-premise і їх особливостей.</p> <p>4. Вимоги, що висуваються до локацій кейтерингу.</p> <p style="text-align: center;">Література:</p> <p><i>Основна:</i> 3-9. <i>Додаткова:</i> 12-25. <i>Інтернет-джерела:</i> 35-39.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота студентів:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідження інформації про незвичайні та екстремальні місця кейтерингу.</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна (практична) робота № 4-5</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Дослідження місць здійснення подієвого кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід).</p> <p>2. Дослідження місць промислового кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід).</p> <p>3. Презентація незвичайних та екстремальних місць проведення подієвого кейтерингу (вітчизняний та закордонний досвід).</p>	<p>12</p> <p>4</p>	<p>3</p> <p>8</p>
<p>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</p>	<p style="text-align: center;">Тема 4. Види послуг кейтерингу</p> <p style="text-align: center;">Лекція №5</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Характеристика основних кейтерингових послуг.</p> <p>2. Характеристика додаткових кейтерингових послуг.</p> <p>3. Фактори, що впливають на формування номенклатури послуг.</p> <p style="text-align: center;">Література:</p> <p><i>Основна:</i> 1, 3-9. <i>Додаткова:</i> 10-18, 28. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p style="text-align: center;">Лекція №6</p> <p style="text-align: center;">План</p>	<p>2</p> <p>2</p>	

<p>основні та додаткові; відрізнити види послуг подієвого та промислового кейтерингу; формувати перелік основних та додаткових послуг різних видів кейтерингу</p>	<p>1. Види послуг подієвого кейтерингу та їх характеристика. 2. Види послуг промислового кейтерингу та їх характеристика. 3. Послуги залежно від формату обслуговування.</p> <p>Література: <i>Основна:</i> 1, 3-9. <i>Додаткова:</i> 10-18, 28. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>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.</p> <p>Лабораторна (практична) робота №6-7 План 1. Дослідження основних і додаткових послуг промислового кейтерингу провідних вітчизняних кейтерингових компаній. 2. Дослідження основних і додаткових послуг подієвого кейтерингу провідних вітчизняних кейтерингових компаній 3. Формування переліку основних та додаткових послуг подієвого кейтерингу (формат заходу зазначає викладач)</p>	12	3
<p>Розуміти 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</p>	<p>Тема 5. Меню Лекція №7 План 1. Види меню подієвого кейтерингу, їх особливості. 2. Види меню промислового кейтерингу, їх особливості. 3. Правила складання меню для заходів з різним концептуальним спрямуванням.</p> <p>Література: <i>Основна:</i> 3, 7, 9. <i>Додаткова:</i> 14, 15, 17, 21, 22, 29, 30. <i>Інтернет-джерела:</i> 32-37.</p> <p>Лекція №8 План 1. Сучасні тренди у меню для кейтерингу.</p>	2	
		2	8

<p>алкогольних, до страв у меню заходів. Вміти складати різноманітні види меню для заходів подієвого та промислового кейтерингу з дотриманням правил їх складання; вміти використовувати сучасні тренди в меню для складання меню заходів подієвого кейтерингу; вміти здійснювати підбір напоїв до страв у меню з урахуванням правил і принципів еногастрономії.</p>	<p>2. Правила підбору напоїв, у тому числі алкогольних, до страв у меню заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням.</p> <p style="text-align: center;">Література: <i>Основна:</i> 3, 7, 9. <i>Додаткова:</i> 14, 15, 17, 21, 22, 29, 30. <i>Інтернет-джерела:</i> 32-37</p> <p style="text-align: center;">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.</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна (практична) робота № 8-9 План 1. Скласти меню для весілля, що проходить у форматі пікніка. 2. Скласти меню бортового харчування для бізнес-класу. 3. Скласти меню для офісного харчування з урахуванням потреб потенційних споживачів</p>	<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">4</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">8</p>
<p>Розуміти 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; структуру оперативного планування та управління виробництвом; знати</p>	<p>Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції</p> <p style="text-align: center;">Лекція №9 План 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</p> <p style="text-align: center;">Література: <i>Основна:</i> 1, 3, 7, 9. <i>Додаткова:</i> 14 - 17, 21, 29, 30. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p style="text-align: center;">Лекція №10 План</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>	

<p>принципи утилізації харчових продуктів. Вміти організувати 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.</p>	<p>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.</p> <p style="text-align: center;">Література: <i>Основна:</i> 1, 3, 7, 9. <i>Додаткова:</i> 14 - 17, 21, 29, 30. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота студентів: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити структуру виробництва провідних кейтерингових компаній.</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна (практична) робота №10-11 План</p> <p>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.</p>	<p>12</p> <p>4</p>	<p>3</p> <p>8</p>
<p>Розуміти 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</p>	<p style="text-align: center;">Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу Лекція №11 План</p> <p>1. Розрахунок, нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу. 2. Правила підбору і розрахунку предметів матеріально-технічного призначення для оформлення дизайну відповідного заходу подієвого кейтерингу з урахуванням його концепції. 3. Розрахунок персоналу для забезпечення якісних процесів кейтерингу.</p> <p style="text-align: center;">Література: <i>Основна:</i> 1, 3-9. <i>Додаткова:</i> 10-18, 28, 30.</p>	<p>2</p>	

<p>з урахуванням його концепції; знати правила розрахунку, нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу; знати організацію зберігання матеріально-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.</p>	<p><i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>Лекція №12</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розрахунок автотранспортних засобів, візків для вантажу. 2. Організація зберігання матеріально-технічних засобів 3. Особливості транспортування матеріально-технічних засобів та продукції. Заклад-автомобіль. <p>Література:</p> <p><i>Основна:</i> 1, 3-9.</p> <p><i>Додаткова:</i> 10-18, 28, 30.</p> <p><i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>Самостійна робота студентів:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити номенклатуру ресурсного забезпечення діючої кейтерингової компанії на вибір.</p> <p>Лабораторна (практична) робота №12-13</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 3. Розрахувати ресурсне забезпечення барного та кальянного кейтерингу 4. Підбір і групування предметів матеріально-технічного призначення для обслуговування корпоративної вечірки на островах; проведення коктейль-паті в маєтку. 5. Розрахунок предметів матеріально-технічного забезпечення для надання послуг подієвого кейтерингу (варіанти здійснення подієвого кейтерингу визначає викладач) 	<p>2</p> <p>12</p> <p>4</p>	<p></p> <p>3</p> <p>8</p>
<p>Розуміти структуру і етапи здійснення</p>	<p>Тема 8. Сервісні процеси кейтерингу</p> <p>Лекція №13</p>	<p>2</p>	<p></p>

<p>сервісних процесів у кейтерингу, зміст підготовчої роботи до обслуговування в зонах подієвого і та промислового кейтерингу; знати правила встановлення маршрутів і руху потоків (продукції, використаного посуду, обслуговуючого персоналу); 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</p>	<p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, 5. Варіанти презентації та подавання страв. <p>Інновації у сервісі.</p> <p style="text-align: center;">Література:</p> <p><i>Основна:</i> 1- 9. <i>Додаткова:</i> 10-18, 19 - 26. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p style="text-align: center;">Лекція №14</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сценарії обслуговування різноманітних заходів з подієвого кейтерингу і техніка обслуговування учасників. 2. Використання засобів анімації і розроблення варіантів анімаційних послуг. 3. Ітертеймент. Кулінарний театр. 4. Стандарти обслуговування споживачів промислового кейтерингу. <p style="text-align: center;">Література:</p> <p><i>Основна:</i> 1- 9. <i>Додаткова:</i> 10-18, 19 - 26. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p style="text-align: center;">Самостійна робота студентів:</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна (практична) робота №14-15</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">14 5</p> <p style="text-align: center;">4 8</p>
---	---	--------------------------------------	--

	<p>заходу).</p> <p>2. Презентувати обраний варіант презентації страв та їх, подавання.</p> <p>3. Розробити сценарій заходу з корпоративної вечірки в стилі («вестерн», «золота лихоманка», «великий Гетсбі» тощо). Стилі обирає студент за погодженням з викладачем.</p> <p>4. Розробити варіанти анімаційних послуг.</p> <p>5. Створити кулінарний театр під подію.</p> <p>6. Графічно зобразити потоки і рухи обслуговуючого персоналу та учасників події.</p>		
<p>З'ясувати, що клінінг є спеціалізованою послугою в кейтерингу; 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.</p>	<p>Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу</p> <p style="text-align: center;">Лекція №15</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Клінінг як спеціалізована послуга в кейтерингу.</p> <p>2. Класифікація клінінгу за різними ознаками.</p> <p>3. Характеристика окремих видів клінінгу.</p> <p style="text-align: center;">Література:</p> <p><i>Основна:</i> 1- 6, 8, 9. <i>Додаткова:</i> 10-17, 19 - 28. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p>	2	
	<p style="text-align: center;">Лекція №16</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Вимоги санітарного законодавства у сфері кейтерингової діяльності.</p> <p>2. Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу.</p> <p>3. Клінінгові компанії та служби.</p> <p style="text-align: center;">Література:</p> <p><i>Основна:</i> 1- 6, 8, 9. <i>Додаткова:</i> 10-17, 19 - 28. <i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p>	2	2
	<p style="text-align: center;">Самостійна робота студентів:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідити вітчизняні клінінгові компанії, що пропонують послуги кейтеринговим компаніям.</p>	10	3
	<p style="text-align: center;">Лабораторна (практична) робота №16</p> <p style="text-align: center;">План</p>	2	4

	<p>1. Дослідити види клінінгу, що є поширеними для провідних кейтерингових компаній з урахуванням сезонності.</p> <p>2. Проаналізувати широту послуг клінінгових компаній.</p> <p>3. Проаналізувати санітарні правила і гігієнічні заходи, що висуваються до виробництва кулінарної продукції, її транспортування до місця замовлення і реалізації при промисловому кейтерингу</p>		
<p>Встановити важливість вимог дотримання екології при наданні послуг з кейтерингу; знати фактори впливу на зростання відходів від кейтерингу та їх класифікаційні ознаки; розуміти, що рісайклінг є елементом утилізації відходів; знати шляхи переробки відходів.</p> <p>Вміти дотримуватися вимог екології при наданні послуг з кейтерингу; здійснювати класифікацію відходів; сепарацію відходів та використовувати фудшерінг як елемент утилізації.</p>	<p>Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу</p> <p>Лекція №17</p> <p>План</p> <p>1. Вимоги дотримання екології при кейтерингу.</p> <p>2. Фактори впливу на зростання відходів від кейтерингу. Класифікація відходів.</p> <p>3. Рісайклінг як елемент утилізації відходів.</p> <p>4. Сепарація відходів. Шляхи переробки відходів.</p> <p>5. Утилізація харчових відходів. Фудшерінг і шляхи його здійснення в кейтерингу.</p> <p>Література:</p> <p><i>Основна:</i> 3, 8, 9.</p> <p><i>Додаткова:</i> 14-17, 19 - 24.</p> <p><i>Інтернет-джерела:</i> 31-39.</p> <p>Самостійна робота студентів:</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття, усного опитування та письмового тестування. Дослідження видів відходів у кейтерингу.</p> <p>Лабораторна (практична) робота №17</p> <p>План</p> <p>1. Дослідження видів відходів від кейтерингової діяльності (використання матеріалів попередніх практичних занять).</p> <p>2. Дослідження причин появи значних відходів у кейтерингу.</p> <p>3. Шляхи утилізації відходів від кейтерингової діяльності</p>	2	
		10	3
		2	4
Всього годин/балів		180	100

III. Рекомендовані джерела

Основна література:

1. *Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.*
2. *Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов : Учебное пособие. М : 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]. К. : 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. М. : Ресторанные ведомости, 2010. 160 с.*
8. *Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание : пер. с англ. М. : Ресторанные ведомости, 2005. 320 с.*
9. *Шаулко Л. Кушать подано. Кейтеринг в Украине / Л. Шаулко // Пищевые технологии и оборудование. Київ, 2011. № 1-2. С. 68 -71.*

Додаткова література:

10. *Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : 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. К. : 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. М. : Альпина Бизнес Букс, 2005. 237с*
14. *Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : 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. М.: РосКонсульт, 2009. 273с.
18. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. М.: 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. Рестораторь.
29. Питание и общество.
30. Шеф.

Интернет-джерела:

31. www.brussel.ru
32. www.prazdnik.info/restorany.htm
33. www.chiken.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