

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Кейтеринг

(назва навчальної дисципліни)

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Навчальна програма з дисципліни «Кейтеринг» для студентів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

VII с. (денна форма навчання)

Розробник: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ ____ ” _____ 2019 року № ____

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та
заочної освіти

Протокол від “ ____ ” _____ 2019 року № ____

Голова вченої ради факультету туризму

(підпис)

(В.З.Холявка)
(прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

(підпис)

(О.Ю. Сидорко)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

Програма вивчення навчальної дисципліни «Кейтеринг» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Міждисциплінарні зв'язки: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація барної справи» та ін.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Змістовий модуль 2. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Кейтеринг» є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема *кейтерингу*, тобто виїзного обслуговування. Кейтеринговий бізнес у світі нині за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності виробничої бази.

1.2. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- організацію кейтерингового обслуговування;
- класифікацію кейтерингового обслуговування;
- підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування;
- обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг;
- особливості обслуговування під час презентацій та свят;
- матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
- персонал служби кейтерингу;

вміти:

- дати повну характеристику послуг кейтерингу;
- розуміти сутність кейтерингового обслуговування, класифікацію кейтерингових послуг, технологію (техніку) організації кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів;
- розуміти у чому полягає різниця між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим

- обслуговуванням готовими продуктами;
- зробити перелік послуг, які може надавати ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія);
- охарактеризувати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- скласти меню при кейтеринговому обслуговуванні;
- розуміти послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- підібрати посуд, меблі та обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування;
- охарактеризувати вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ECTS.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль I.

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Тема 1. *Поняття послуги кейтеринг.* Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

Тема 2 *Види кейтерингу.* Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

Тема 4. *Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.* Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів. *с/р*

Тема 5. *Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.* Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Змістовий модуль 2

Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування.

Роз'їзний кейтеринг

Тема 1. *Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.* Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування. Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.

Тема 2. *Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.* Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

Тема 3 *Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.* Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

Тема 4 *Вимоги до персоналу служби кейтерингу.* Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

3. Рекомендована література

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

3. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.

4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.

6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.

7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

8. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiya-vujiznoho-harchuvannya/>.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Інтернет-ресурси:

1. *Никифоров А. Соціальний кейтеринг. Кто накормит организованные коллективы? [електронний ресурс].- Режим доступу : www.tour.ru/food/articles.*
2. *Соціальне питанье: прокормить и прокормиться//HORECA Magazine.- 2011.-№11.-С.10-12.*
3. *Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг)/ К. Погодин.- СПб.: Питер. 2012.-220 с.*
4. *Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.-№4(45).-С.4- 18.*
5. *Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materialy IX Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysl, 2013. – S. 37-44.*

5. Форма підсумкового контролю успішності навчання – диференційований залік.

6. Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;
- підсумковий письмовий контрольний тест (залік, тести тощо).