

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

КЕЙТЕРИНГ

Catering

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Навчальний рік	2021/2022
З якого курсу викладається	3
В якому семестрі (-ах) викладається	6-7
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Галясний Іван Володимирович
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Старший викладач
Профіль викладача	GoogleScholar / ORCID
Контактна інформація	i.haliasnyi@knute.edu.ua

Анотація

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Кейтеринг» є структура і логічна організація діяльності з надання кейтерингових послуг, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.

Кейтеринг – це вид економічної діяльності з виробництва та постачання готової продукції ресторанного господарства з організацією обслуговування або без неї.

Послуги з кейтерингу – це організація харчування в місці розташування, що обране сторонніми організаціями та фізичними особами, включаючи організацію виїзного обслуговування з організацію дозвілля або без неї.

Мета дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування здатності розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, а також володіти сукупністю методів і прийомів діяльності з кейтерингу як складової частини ресторанних технологій.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- відмінності кейтерингу від стаціонарного ресторанного бізнесу, види кейтерингу та термінологію кейтерингу;
- систему технологічної документації в HoReCa;
- умови виготовлення кулінарної продукції та виробничі процеси для кейтерингу;
- основні етапи проведення Off-premise catering та On-premise catering;
- структуру виробничих процесів в HoReCa;
- технологію зберігання і транспортування готової продукції;
- види заходів та номенклатуру кейтерингових послуг;

вміти:

- планувати івент для проведення кейтерингу, розробляти меню, складати замовлення-рахунок та договір про оплатне надання послуг.
- управляти ризиками кейтерингу та здійснювати продуктовий розрахунок;
- здійснювати організацію технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції;
- розробляти сценарій організації підготовки та проведення івенту.

Передумови вивчення дисципліни

Для успішного засвоєння дисципліни необхідні знання з організації та технології продукції ресторанного господарства (ресторанної справи).

Програма дисципліни

Тема 1. Сучасний стан кейтерингу

Кейтеринг як ринкова ніша ресторанного бізнесу. Відмінності кейтерингу від стаціонарного ресторанного бізнесу. Маркетингова характеристика кейтерингу. Види кейтерингу. Характеристика On-Premise кейтерингу. Характеристика Off-Premise кейтерингу. Термінологія кейтерингу.

Тема 2. Управління кількістю в сучасному кейтерингу

Система технологічної документації в HoReCa. Рецепттура. Збірник рецептур. Технологічна інструкція. Управління виходом порції. Управління вартістю сервісу. Управління вартістю порції.

Тема 3. Управління якістю і безпекою в сучасному кейтерингу

Загальні підходи до поняття «Якість». Якість у матеріальному виробництві. Технічна і функціональна якість в сфері гостинності. Плани і програми управління в HoReCa. Співвідношення аспектів безпеки і якості в HoReCa. Сучасний стан Food Law в ЄС. Регламент ЄС № 852/2004. Застосування HACCP при кейтерингу.

Тема 4. Вимоги до організації виробництва для кейтерингу

Умови виготовлення кулінарної продукції для кейтерингу. Виробничі процеси для кейтерингу. Загальні вимоги до організації виробництва. Характеристика цехової структури. Типи ЗРГ, придатні в якості бази для кейтерингу. Взаємозв'язок приміщень. Склад приміщень і їх площі.

Тема 5. Обладнання виробництва для організації кейтерингу

Види обладнання. Модульне обладнання. Характеристика теплового обладнання. Характеристика механічного обладнання. Характеристика холодильного обладнання. Характеристика ваговимірювального обладнання. Оснащення кухонним посудом і кухонним інвентарем.

Тема 6. Планування заходу для проведення кейтерингу

Поняття про проектний менеджмент. Основні етапи проведення Off-premise catering. Основні етапи проведення On-premise catering. Розробка меню. Тестінг меню. Замовлення-рахунок. Договір про оплату надання послуг із надання кейтерингу. Управління ризиками кейтерингу. Продуктовий розрахунок.

Тема 7. Виробничий процес

Види виробництва. Структури виробничих процесів в HoReCa. Коефіцієнт закріплення операцій.

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції. Категорії процесів приготування їжі. Технологія «Cook & Chill». Трудовитрати у виробничому процесі.

Тема 8. Технологія зберігання і транспортування готової продукції

Технологія зберігання гарячих страв і виробів. Технологічні параметри швидкого охолодження. Технологія зберігання охолоджених страв і виробів. Функціональні гастроємності. Ізотермічні контейнери. Технології транспортування.

Тема 9. Обладнання локації для проведення кейтерингу

Регенерація (розігрівання) страв. Призначення їдальні-роздавальні. Універсальні і спеціалізовані роздавальні. Лінія прилавків самообслуговування. Лінії комплектації комплексних обідів. Обладнання локації для виїзного кейтерингу.

Тема 10. Організація сервісу для кейтерингу

Загальна схема надання послуг з кейтерингу. Сценарій організації підготовки та проведення заходу. Управління потоками. Підбір меблів, декору, посуду, білизни для забезпечення проведення заходу. Етапи роботи в процесі надання кейтерингових послуг. Види заходів та номенклатура кейтерингових послуг. Види обслуговування у подієвому кейтерингу. Вибір способів подавання страв. Сервісний персонал, що надає послуги з кейтерингу. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи.

Особливості та політики дисципліни

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Організація освітнього процесу за дисципліною передбачає проведення аудиторних занять на базі ХТЕІ КНТЕУ з використанням лекційних аудиторій та спеціалізованої лабораторії кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, а також системи дистанційного навчання.

Пропущені аудиторні заняття мають бути відпрацьовані шляхом виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки ХТЕІ КНТЕУ. Вивчення дисципліни може бути як повністю аудиторним, так і комбінованим з дистанційним навчанням (крім складання іспиту).

Методичне забезпечення дисципліни викладено на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle>), викладання дисципліни не передбачає виїзні заняття.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) опанування лекційного матеріалу; 2) виконання практичних завдань; 3) поточне тестування на [Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту](#).

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (творче завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. HoReCa : Том 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. Ю. Мельниченко та ін.]. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 448 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства : [книга] / О. В. Шалимінов – Київ : Арій, 2011. – 992 с.
5. Мэттел Б. Кейтеринг: Руководство по эффективному управлению бизнесом. Кулинарный институт Америки : [книга] / Б. Мэттел: пер. с англ. – Москва : ВВРГ (ЗАО «ББПГ»), 2012. – 368 с.
6. Мостова Л. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищ. навч. закл.] / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ Книг, 2017. – 657 с.
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР // Верховна Рада України : офіційний веб-

портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>. – Станом на 01.09.2020. – Назва з екрана.

8. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування [Електронний ресурс]: Наказ Мін-ва економ. та з питань европ. інтеграції України 03.01.2003 № 2. – Режим доступу: http://www.riodonetsk.com/restoran/law/2_030103.pdf. – Станом на 01.03.2021. – Назва з екрана.