

**Київський національний торговельно-економічний університет  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Кейтеринг**

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки  
студентів ступеня  
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,  
бакалавр чи магістр

року набору

2019

курсу

2

номер курсу, на якому викладається дисципліна

форма навчання

заочна скорочена

форма навчання

статус дисципліни

вибіркова

**Харків, 2020 рік**

Розробник:

Галясний Іван Володимирович,  
старший викладач кафедри інноваційних  
харчових і ресторанних технологій,  
кандидат технічних наук

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий  
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Програму розроблено на підставі силабусу навчальної дисципліни,  
затвердженого на засіданні методичної ради інституту, протокол від  
08.05.2020 р. № 4.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,  
протокол від 11.09.2020 р. № 1.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ 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.

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

Навчальна дисципліна передбачає знання основ з організації ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти бакалавр на 2 курсі заочної скороченої форми навчання.

**Мова викладання** – українська.

У результаті вивчення дисципліни студент має

**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.

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Тема 1. Сучасний стан кейтерингу

Характеристика навчальної дисципліни. 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. Технічне регулювання кейтерингу. Термінологія кейтерингу.

### **Тема 2. Управління якістю і безпечністю 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 3. Управління кількістю в сучасному кейтерингу**

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

### **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.



#### 4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

##### **Тема 1. Сучасний стан кейтерингу**

Питання 1. Характеристика On-Premise кейтерингу.

Питання 2. Характеристика Off-Premise кейтерингу.

Питання 3. Технічне регулювання кейтерингу.

##### **Тема 2. Управління кількістю в сучасному кейтерингу**

Питання 1. Управління вартістю сервісу.

Питання 2. Управління вартістю порції.

Питання 3. Розрахунок сировини.

##### **Тема 3. Управління якістю і безпечністю в сучасному кейтерингу**

Питання 1. Сучасний стан Food Law в ЕС.

Питання 2. Регламент ЄС No 853/2004.

Питання 3. Застосування HACCP при кейтерингу.

##### **Тема 4. Вимоги до організації виробництва для кейтерингу**

Питання 1. Типи ЗРГ, придатні для організації базового підприємства.

Питання 2. Склад приміщень та їх площі.

Питання 3. Взаємозв'язок приміщень.

Питання 4. План кухні із зонуванням та розстановкою обладнання.

Питання 5. План поверху ресторану.

##### **Тема 5. Обладнання виробництва для організації кейтерингу**

Питання 1. Характеристика ваговимірювального обладнання.

Питання 2. Характеристика пакувального обладнання.

Питання 3. Оснащення кухонним посудом і інвентарем.

##### **Тема 6. Планування заходу для проведення кейтерингу**

Питання 1. Замовлення-рахунок.

Питання 2. Договір про оплатне надання послуг кейтерингу.

Питання 3. Управління ризиками кейтерингу.

Питання 4. Продуктовий розрахунок.

##### **Тема 7. Виробничий процес**

Питання 1. Організація персоналу ресторанної кухні.

Питання 2. Трудовитрати в технологічних процесах.

##### **Тема 8. Технологія зберігання і транспортування готової продукції**

Питання 1. Гастронорма.

Питання 2. Габарити і місткість гастроємкостей.

Питання 3. Технології перевезення.

##### **Тема 9. Обладнання локацій**

Питання 1. Польова кухня.

Питання 2. Напіврідкі страви.

##### **Тема 10. Організація сервісу для кейтерингу**

Питання 1. Необхідний розмір столів для організації сервісу залежно від типу обслуговування.

Питання 2. Норми персоналу для організації сервісу.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4718#section-3>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
<b>1</b>	<b>Поточний контроль</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі		2
	Виконання та захист практичної роботи		2
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі		2
	Виконання та захист практичної роботи		2
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Тестування на Порталі		4
	Виконання та захист практичної роботи		2
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Тестування на Порталі		5
	Виконання та захист практичної роботи		4
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Тестування на Порталі		2
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми		1
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Тестування на Порталі		2
	Виконання та захист практичної роботи		4
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Тестування на Порталі		4
	Виконання та захист практичної роботи		4
1.8	<i>Тема 8</i>		
	Тестування на Порталі		2



	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми		1
1.9	<i>Тема 9</i>		
	Тестування на Порталі		2
	Виконання та захист практичної роботи		2
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Тестування на Порталі		5
	Виконання та захист практичної роботи		8
<b>2</b>	<b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)		20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)		10
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)		10
<b>3</b>	<b>Оцінка з дисципліни</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. 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.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### 6.1. Основні джерела інформації

1. HoReCa : Том 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. Ю. Мельниченко та ін.]. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 448 с.
2. Башин Ю. Б. Кейтеринг : учеб. пособие. / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. – Москва : ИНФРА-М, 2015. – 126 с.
3. Галясний І. В. Методичні вказівки до проведення практичних занять із дисципліни «Кейтеринг» : методичні вказівки / І. В. Галясний, 2021. – Рукопис.
4. Галясний І. В. Кейтеринг : завдання до самостійної роботи з дисципліни / І. В. Галясний, 2021. – Рукопис.

### 6.2. Додаткові джерела інформації

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. Архіпов В. В. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібн. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – Київ : ІНКОС, Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с.
8. 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.
9. Погодин К. С. Кейтеринг: практическое руководство для владельцев и управляющих / К. С. Погодин. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 176 с.
10. 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 екрану.
11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування [Електронний ресурс]: Наказ Мін-ва економ. та з питань європ. інтеграції України 03.01.2003 № 2. – Режим доступу: [http://www.riodonetsk.com/restoran/law/2\\_030103.pdf](http://www.riodonetsk.com/restoran/law/2_030103.pdf). – Станом на 01.09.2020. – Назва з екрану.
12. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. - Чинний з 1999-03-26. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 31 с.