

# АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

## «КЕЙТЕРИНГ»

### Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
4	7

**1) Мета опанування дисципліни:** формування у студентів професійних знань в області організації кейтерингового обслуговування.

**2) Завдання:** засвоїти навички організації різних видів виїзного обслуговування, правил формування меню для кейтерингу, вимог до підбору персоналу, порядку розрахунку кількості посуду, столового приладдя, додаткових послуг підприємства на виїзному обслуговуванні; вміти проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію із зазначенням нормативних показників; вміти здійснювати підбір технологічного устаткування та посуду для виїзного обслуговування.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

**Знання і розуміння:** видів виїзного обслуговування; правил формування меню для кейтерингу; вимог до підбору персоналу; порядку розрахунку кількості посуду, столового приладдя; додаткових послуг підприємства на виїзному обслуговуванні;

**Застосування знань і розуміння:**

- уміння сформулювати меню для виїзного обслуговування;
- уміння сформулювати барну карту для виїзного обслуговування;
- уміння зробити розрахунок продуктів, що використовуються для приготування страв і закусок бенкетного меню;
- уміння зробити розрахунок посуду, столового приладдя, столової білизни, що використовуються при проведенні бенкетів та прийомів;
- уміння забезпечити роботу персоналу на виїзному обслуговуванні;

**4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

**Змістовий модуль 1. Основи кейтерингового обслуговування**

Тема 1. Види кейтерингу. Виїзне ресторанне обслуговування

Тема 2. Приготування їжі у приміщенні.

Тема 3. Кейтеринг напоїв та коктейлів (виїзний бар)

Тема 4. Види виїзного ресторанного обслуговування (фуршет, шведський стіл, кава-брейк, коктейль, пікнік, барбекю)

**Змістовий модуль 2. Організація і матеріально-технічне забезпечення кейтерингу**

Тема 5. Організація кейтерингу

Тема 6. Підбір персоналу

Тема 7. Способи обслуговування

Тема 8. Посуд, прибори і столова білизна, що використовуються при проведенні бенкетів та прийомів

Тема 9. Розрахунок потреби у посуді та приборах для подачі

**5) Викладацький склад:**

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСЦ, к.т.н.