

ВИБІРКОВА ДИСЦИПЛІНА
КЕЙТЕРИНГ



ПРЕДМЕТОМ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КЕЙТЕРИНГ»

- є структура і логічна організація діяльності з надання кейтерингових послуг, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.
- Послуги з кейтерингу – це організація харчування в місці розташування, що обране сторонніми організаціями та фізичними особами, включаючи організацію виїзного обслуговування з організацією дозвілля або без неї.



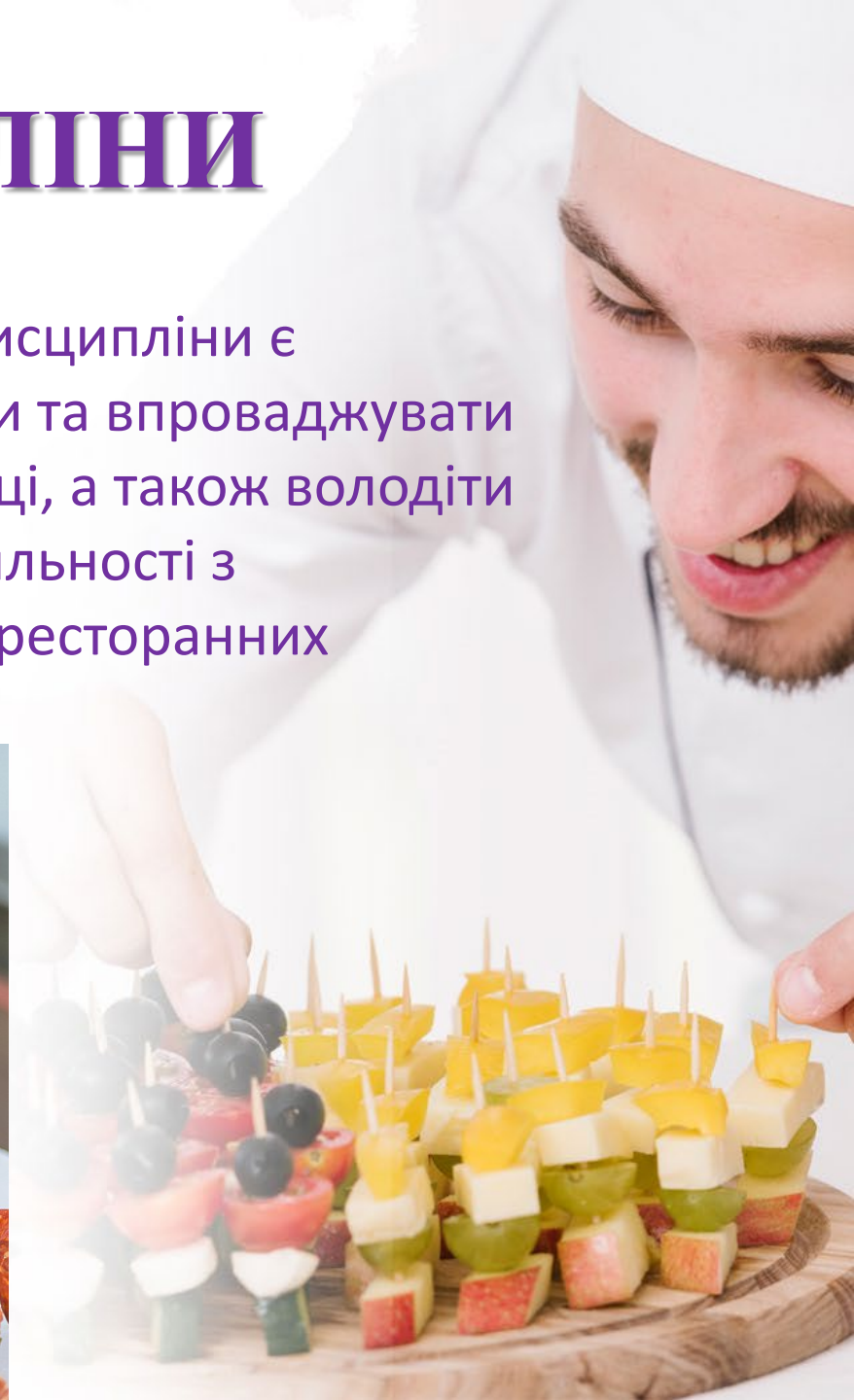
ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

- 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. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть дізнатися не лише про особливості професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема кейтерингу, отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті.



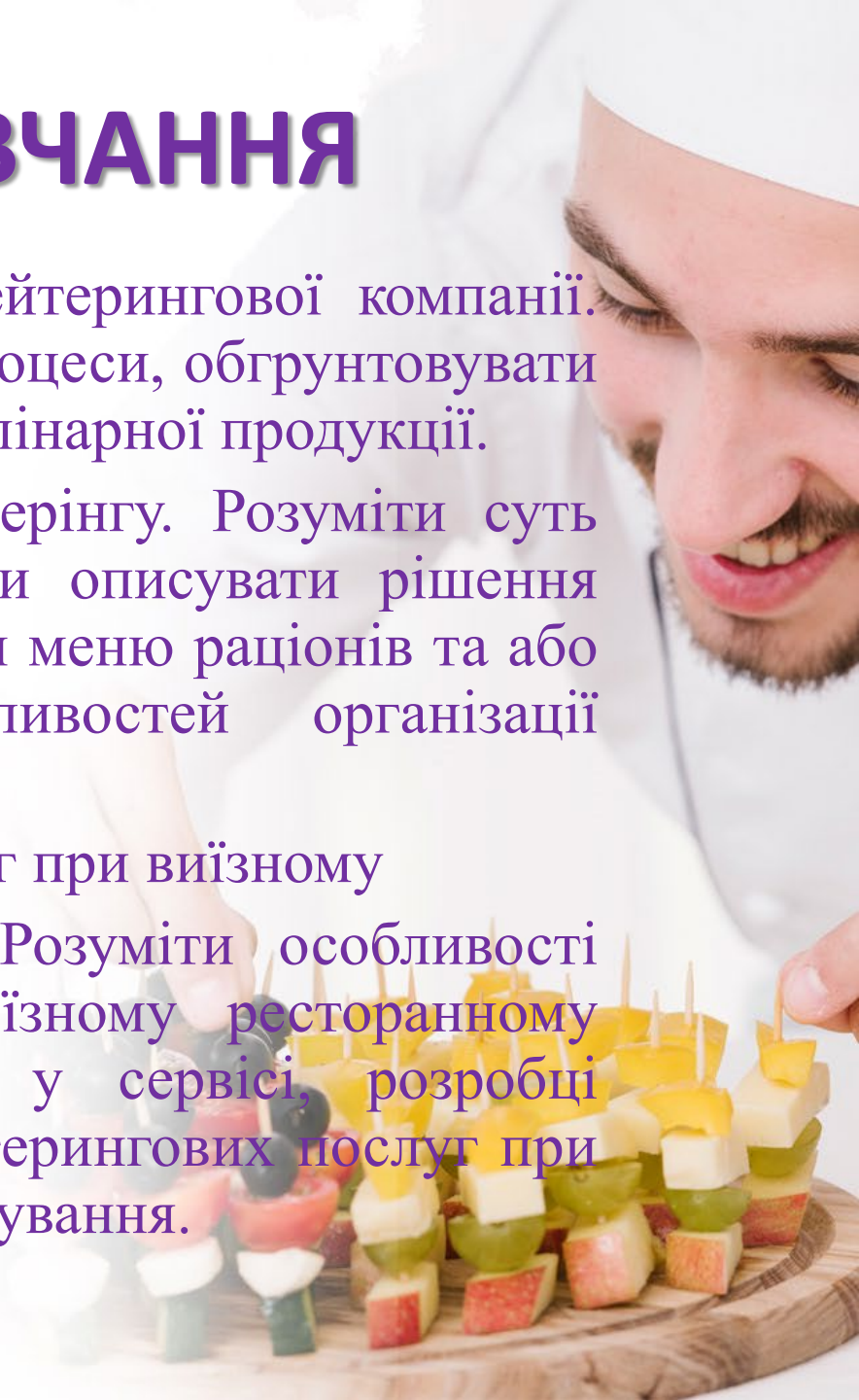
МЕТА ДИСЦИПЛІНИ

- 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.



РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

- Знати особливості концепції кейтерингової компанії. Вміти характеризувати бізнеспроцеси, обґрунтовувати виробничі процеси створення кулінарної продукції.
- Знати класифікацію видів кейтерінгу. Розуміти суть кожного виду кейтерінгу. Вміти описувати рішення щодо вибору та обґрунтування меню раціонів та або визначення події, та особливостей організації кейтерингу.
- Знати види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Розуміти особливості кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Орієнтуватися у сервісі, розробці сценарію та створенні схем кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.



ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНОТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

• Володіти знаннями про матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вміти застосовувати на практиці знання про матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.



ЩО БУДЕМО ВИВЧАТИ?

- Сучасний стан кейтерингу
- Управління кількістю в сучасному кейтерингу
- Вимоги до організації виробництва для кейтерингу
- Планування заходу для проведення кейтерингу
- Технологія зберігання і транспортування готової продукції
- Обладнання виробництва для організації кейтерингу
- Обладнання локації для проведення кейтерингу
- Організація сервісу для кейтерингу



**МИ ЧЕКАЕМО НА
ВАС!!!!!!**

