



Факультет  
харчових  
технологій



## Основи кейтерингу

**Мета:** формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, зокрема кейтерингу, тобто виїзного обслуговування, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері організації послуг, зв'язаних з індустрією харчування.

### Вивчення дисципліни дозволяє отримати

#### Компетенції:

- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- Здатність працювати в команді та автономно.
- Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
- Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- Здатність до організації технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

#### Програмні результати навчання:

- Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
  - Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
  - Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
  - Здійснювати моделювання технологічних процесів харчових підприємств та закладів ресторанного господарства з метою їх швидкої адаптації у виробничих умовах.
  - Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва продукції ресторанного господарства.

#### Зміст дисципліни:

- Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
- Формування системи менеджменту якості кейтерингової компанії. Повносервісне кейтерингове обслуговування.
- Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг.
- Матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Характеристика обладнання для виїзного обслуговування.

#### Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік