

КЕЙТЕРИНГ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань та практичних навичок щодо організації різних видів кейтерингових послуг

Основні завдання навчальної дисципліни вивчення теоретичних питань та отримання розуміння сутності кейтерингового обслуговування; отримання розуміння різниці між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами; отримати знання та вміння для організації повносервісного кейтерингового обслуговування; роз'їзного кейтерингу; отримати знання про особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг; вимоги до персоналу кейтерингових компаній.

Компетентності:

загальні:

ЗК. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК. Здатність вчитися і оволодівати ЗК сучасними знаннями

ЗК. Навички здійснення безпечної діяльності

фахові:

СК. Надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань та практичних навичок щодо організації різних видів кейтерингових послуг

Програмні результати навчання:

ПРН. Уміти застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу та вибирати оптимальні процеси сервісу, що відповідають запитам споживача

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу.

Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.

Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні

Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією

Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу

Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування

Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю - залік.