

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	«Організація кейтерингового обслуговування»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Задорожна Ірина Сергіївна
Контакти викладача	+380954355433, irina-tarasenko@ukr.net

1. Мета: Формування у студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації обслуговування, розробка концепції кейтерингової компанії, бізнес-процеси, прогнозування динаміки попиту, обґрунтування виробничих процесів створення кулінарної продукції.

Завдання: Навчити студентів орієнтуватися у спільних та відмінних рисах кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів, а також розуміння кейтерингу у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 75 годин (2,5 кредити), з яких: лекційних – 36 год., практично-семінарських – 8 год., лабораторних – 12 год., самостійної роботи студентів – 19 годин. Дисципліна викладається у VII семестрі.

3. Короткий зміст.

Вступ. Зміст курсу дисципліни.

Тема 1. Поняття послуги кейтеринг.

Тема 2. Види кейтерингу.

Тема 3. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.

Тема 4. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

Тема 5. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.

Тема 6. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

Тема 7. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Тема 8. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.

4. Система оцінювання.

Усне опитування (фронтальне, індивідуальне та комбіноване опитування); письмова і практична перевірки (самостійна робота, самоконтроль, взаємоперевірка, діагностичні завдання, ділові ігри, оформлення презентацій); стандартизований (тестовий) контроль (вибіркові завдання: альтернативні завдання, завдання численного вибору; завдання з конструйованими відповідями).

5. Основні інформаційні джерела.

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003- 12-01]. – Київ, 2003. – (Національний стандарт України).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. – Київ, 2004 . – (Національний стандарт України).
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу: уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. – Харків: ХДУХТ, 2003. – 488с.
4. Кейтеринг: підруч. / за ред. Мазаракі А.А. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 448с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.