

## ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва освітнього компонента                                                | Сучасні технології ресторанного сервісу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Факультет                                                                  | Природничо-математичної та технологічної освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Кафедра                                                                    | Професійної освіти та технологій за профілями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)              | Дубова Наталія Вячеславівна, кандидат педагогічних наук, доцент                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Рівень (рівні) вищої освіти                                                | бакалавр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Загальний обсяг освітнього компонента                                      | 4 кредитів ЄКТС / 120 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Семестр (семестри) вивчення                                                | III курс 6 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Форма підсумкового контролю                                                | залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Мова викладання                                                            | українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Форми здобуття освіти та розподіл годин                                    | Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота – 80 годин. Заочна: 8/8/104.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Коротка анотація та мета                                                   | <p>Дисципліна спрямована на вивчення сучасних підходів до організації та технології ресторанного сервісу, цифровізації обслуговування, автоматизації сервісних процесів, використання сучасного обладнання та інноваційних форматів взаємодії із споживачами.</p> <p><b>Мета дисципліни</b> — формування здатності застосовувати сучасні технології, інноваційні методи та цифрові інструменти для організації ефективного та безпечного ресторанного сервісу.</p> |
| Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються | <p>здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного сервісу;</p> <p>здатність організовувати процес обслуговування відповідно до формату та концепції закладу;</p> <p>уміння застосовувати сучасні форми та методи ресторанного обслуговування;</p> <p>здатність використовувати цифрові технології для управління сервісними</p>                                                                                                                     |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <p>процесами;<br/> уміння працювати із системами автоматизації ресторанного бізнесу;<br/> здатність організовувати персоналізоване обслуговування споживачів;<br/> уміння застосовувати сучасні технології комунікації з гостями;<br/> здатність оцінювати якість сервісу та рівень задоволеності споживачів;<br/> здатність використовувати інноваційне обладнання та технології обслуговування;<br/> уміння аналізувати клієнтський шлях та визначати точки вдосконалення сервісу;<br/> здатність розробляти пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.</p> |
| Пререквізити / рекомендований рівень підготовки | <p>ресторанна справа; санітарія та гігієна; технологія виробництва кулінарної продукції; основи безпеки харчових продуктів; інформаційні технології.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Мінімальна та максимальна чисельність групи     | <p>5 осіб/10 осіб</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |