

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Організація кейтерінгового обслуговування
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	Дисципліна присвячена теоретичним і практичним аспектам організації кейтерінгового обслуговування, особливостям підготовки та проведення виїзних заходів різного формату. вимоги. Мета дисципліни — формування професійних компетентностей щодо планування, організації та контролю кейтерінгових заходів із забезпеченням якості, безпечності продукції та належного рівня обслуговування споживачів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність класифікувати основні види та формати кейтерінгового обслуговування; уміння розробляти концепцію та план проведення кейтерінгового заходу; здатність формувати меню з урахуванням формату заходу, контингенту та побажань замовника; здатність організовувати виробництво, транспортування, зберігання та відпуск продукції; уміння визначати потребу в

	персоналі, обладнанні, посуді, інвентарі та матеріальних ресурсах; здатність організовувати роботу персоналу під час виїзного обслуговування; уміння забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог і принципів НАССР; здатність розраховувати потребу в продуктах і ресурсах для проведення заходу; здатність оцінювати якість організації кейтерінгового обслуговування; уміння працювати із замовником, формувати комерційну пропозицію та враховувати його потреби; здатність аналізувати результати проведеного заходу та визначати напрями вдосконалення сервісу.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	ресторанна справа; санітарія та гігієна; технологія виробництва кулінарної продукції; основи безпечності харчових продуктів.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб