

Назва дисципліни	«Планування заходів та кейтеринг»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу магістратури
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисциплін «Менеджмент» та «Технологія продукції ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування сучасного управлінського мислення, здатності до ефективної іноваційної діяльності, системи спеціальних знань з планування заходів та перспектив кейтеринг-індустрії. .</p> <p>Програмні результати навчання: PH5 – Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. PH8 – Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 2 розділи, що містять 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p>Розділ 1. Поняття та стан розвитку кейтерингу на сучасному етапі. Особливості та види кейтерингового обслуговування <i>Тема 1. Історія та сучасні тенденції розвитку кейтеринг-індустрії</i> <i>Тема 2. Особливості планування та організації кейтерингового обслуговування</i> <i>Тема 3. Види виїзного ресторанного обслуговування</i> <i>Тема 4. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування</i></p> <p>Розділ 2. Забезпечення кейтерингового обслуговування <i>Тема 1. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування</i> <i>Тема 2. Організація роботи персоналу служби кейтерингу</i></p>

Тема 3. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування

Тема 4. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.

Мова викладання: українська