

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Кейтеринг

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-туристичний сервіс та туроперейтинг.

Міжнародний туризм

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Розробник: Круль Галина Ярославівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, кандидат географічних наук

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf_pers_id\]=1086&commands\[6678\]=item;](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1086&commands[6678]=item;)

Контактний тел. +38(050) 6080802

E-mail: g.krul@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=2316>

Консультації за графіком консультацій викладачів на сайті:
<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Навчальна дисципліна «Кейтеринг» спрямована на вивчення здобувачами принципів організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку; набуття вмінь щодо створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг кейтерингу.

Мета навчальної дисципліни полягає у забезпеченні фахівця з готельно-ресторанного сервісу та туropolерейтингу теоретичними знаннями і набутті практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу; вихованні відповідальності за якість прийняття рішень, якісне виконання посадових обов'язків, а також у формуванні вміння щодо якісного розв'язання виробничих завдань.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких обов'язкових навчальних дисциплін: «Основи сервісу», «Технологія ресторанної справи та організації послуг харчування», «Організація ресторанної справи» та паралельне вивчення дисципліни «Технологія послуг харчування».

2. Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має розширити і доповнити набуття таких *компетентностей*:

- ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Програмні результати:

- ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
- ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
- ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.
- ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.
- ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

- ПРН16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності
- ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Студенти також повинні:

знати і розуміти:

- сутність і відмінність кейтерингу від стаціонарного ресторану;
- види кейтерингу та класифікаційні ознаки кейтерингу;
- основні групи споживачів послуг кейтерингу і його сезонні особливості;
- шляхи розвитку кейтерингу за кордоном та в Україні;
- класифікацію локацій та вимоги, що висуваються до них при різних видах кейтерингу;
- види послуг в кейтерингу, їх сутність залежно від виду;
- різновиди меню кейтерингу, їх особливості, правила складання меню та інших карт;
- сучасні тренди у меню для кейтерингу;
- правила підбору напоїв, у тому числі і алкогольних, до страв у меню заходів;
- структуру і етапи здійснення сервісних процесів у кейтерингу.

вміти:

- розрізняти стаціонарний ресторан та кейтеринг;
- аналізувати діяльність мережі кейтерингових фірм та сезонні особливості їх діяльності;
- здійснювати класифікацію кейтерингу за різними ознаками,
- аналізувати динаміку розвитку кейтерингу в Україні;
- формувати перелік основних та додаткових послуг різних видів кейтерингу;
- складати різноманітні види меню для заходів кейтерингу з дотриманням правил їх складання;
- використовувати сучасні тренди в меню для складання меню заходів кейтерингу;
- здійснювати підбір напоїв до страв у меню з урахуванням правил і принципів еногастрономії;
- здійснювати підготовчу роботу до обслуговування заходу, застосовувати різноманітні сценарії обслуговування і варіанти подавання та презентації страв.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Кейтеринг</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	6	5,0	150	2	30	30	-	-	90	-	залік
Заочна	3	6	5,0	150	2	8	8	-	-	134	-	залік

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Теоретико-методичні основи організації кейтерингового обслуговування споживачів												
<i>Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність</i>	20	4	4	-	-	12	10	-	-	-	-	10
<i>Тема 2: Види і класифікація кейтерингового обслуговування</i>	10	2	2	-	-	6	14	1	-	-	-	13
<i>Тема 3. Види локацій кейтерингового обслуговування</i>	18	4	4	-	-	10	16	1	2	-	-	13
<i>Тема 4. Види послуг кейтерингового обслуговування</i>	10	2	2	-	-	6	18	2	2	-	-	14
<i>Тема 5. Особливості формування кейтерингового меню</i>	18	4	4	-	-	10	14	-	-	-	-	14
ЗМ1	76	16	16	-	-	44	72	4	4	-	-	64
Змістовий модуль 2. Процеси кейтерингового обслуговування продукцією харчування												
<i>Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції</i>	16	4	4	-	-	8	14	-	-	-	-	14
<i>Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування</i>	18	4	4	-	-	10	18	2	2	-	-	14
<i>Тема 8. Сервісні процеси кейтерингового обслуговування</i>	16	2	2	-	-	10	18	2	2	-	-	14
<i>Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу</i>	6	2	2	-	-	12	14	-	-	-	-	14
<i>Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу</i>	8	2	2	-	-	6	14	-	-	-	-	14
ЗМ2	74	14	14	-	-	46	78	4	4	-	-	70
ВСЬОГО	150	30	30	-	-	90	150	8	8			134

3.3. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	Поняття та історія розвитку кейтерингу (семінарське заняття)	2	2,5
2.	Сучасний стан кейтерингу в Україні (семінарське заняття)	2	2,5
3.	Види кейтерингового обслуговування (семінарське заняття)	4	2,5
4.	Класифікація локацій кейтерингу (семінарське заняття)	2	2,5
5.	Види кейтерингового меню (складання меню)	4	5
6.	Технологія зберігання і транспортування готової продукції (семінарське заняття)	4	2,5
7.	Нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу (практична робота)	4	5
8.	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	2	2,5
9.	Особливості обслуговування споживачів кейтерингових послуг	2	2,5
10.	Клінінг, рісайклінг та утилізація в кейтерингу	2	2,5
ВСЬОГО		30	30

3.4. Зміст завдань для самостійної роботи

Для засвоєння теоретичного матеріалу навчальної дисципліни «Географія сфери обслуговування», крім аудиторних занять (лекційних, семінарських, практичних), значну увагу приділено самостійній роботі студентів (особливо на заочній формі навчання), на яку відведено 2/3 від загальної кількості кредитів. До **форм** самостійної роботи віднесено вивчення додаткової літератури; підготовка до семінарських і практичних занять; підготовка до проміжного та підсумкового контролю; самостійне опрацювання запропонованих тем та питань. Перевірка знань здійснюється шляхом включення питань самостійної роботи до тестових завдань чи змістових модулів дисципліни.

№	Назва теми	Кількість годин
1.	Поняття та історія розвитку кейтерингу	6
2.	Сучасний стан кейтерингу у світі та в Україні	6
3.	Види і класифікація кейтерингу	6
4.	Класифікація локацій кейтерингу	4
5.	Обладнання локації для проведення кейтерингу	6
6.	Класифікація послуг кейтерингового обслуговування	6
7.	Види меню подієвого та промислового кейтерингу	6
8.	Особливості складання меню для різних видів кейтерингу	4
9.	Виробництво кулінарної продукції	4
10.	Технологія зберігання і транспортування готової продукції	2
11.	Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2
12.	Нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу	6
13.	Характеристика матеріальнотехнічного забезпечення кейтерингового обслуговування	4
14.	Організація сервісу для кейтерингу	5
15.	Особливості обслуговування споживачів кейтерингових послуг	5
16.	Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	12
17.	Рісайклінг та утилізація в кейтерингу	6
ВСЬОГО		90

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів, виконання практичних завдань),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо),
- ✓ онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Відсоток від максимальної кількості балів	Критерії оцінювання доповіді з презентацією
90-100%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент вільно володіє матеріалом; повністю, правильно, послідовно, обґрунтовано розкриває тему, наводить різноманітні приклади. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки. Виклад суті доповіді є виразним, чітко виділяються головні моменти. Студент впевнено тримається перед аудиторією, володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента; має логічну структуру (титульний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), не перенасичена текстом (не більше 40% презентації, не допускається наявність „слайдів-шпаргалок”), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним). Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, відсутні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний і зрозумілий слухачам. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум – 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент відповідає правильно та вичерпно, без допомоги викладача чи колег.</p>
80-89%	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент володіє матеріалом; повністю, послідовно розкриває тему. Присутні критичний аналіз та судження, логічні висновки. Разом з тим, студент допускає окремі помилки та неточності, що не впливає на загальний характер відповіді.</p>

	<p>Виклад суті доповіді є виразним. Студент володіє культурою мовлення, дотримується регламенту.</p> <p>Мультимедійна презентація вдало доповнює виступ студента, має логічну структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 10-ти.</p> <p>У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, окремі слайди перенасичені текстом (більше 40%).</p> <p>В оформленні слайдів витримано єдиний стиль, грамотно вибрана кольорова гама з урахуванням фізіологічних особливостей людини в її сприйнятті. Шаблон повинен відповідати представленій темі (або хоча б бути нейтральним).</p> <p>Інформація на слайдах ретельно структурована, достовірна, проте наявні незначні фактичні помилки. Текст презентації грамотно написаний, лаконічний. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт). Важливі відомості виділено за допомогою інструментів форматування.</p> <p>На додаткові запитання, які ставляться для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент дає недостатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.</p>
<p>70-79%</p>	<p>Зміст доповіді студента відповідає заявленій темі. Студент виявляє знання і розуміння основного матеріалу теми, проте у доповіді допускає суттєві помилки. Порушено логіку розкриття основних питань теми.</p> <p>Мультимедійна презентація має структуру (титольний слайд, інформаційні слайди, завершальний слайд), містить релевантний ілюстративний матеріал (графіки, діаграми, таблиці, схеми, картинки, фотографії, відеоматеріали тощо). Загальна кількість слайдів – не менше 8-ми. Розмір шрифту не повинен бути дрібним (мінімум - 22 пт).</p> <p>У презентації відсутні „слайди-шпаргалки”. Разом з тим, більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%). Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні та граматичні помилки.</p> <p>Відповіді на додаткові запитання студент дає не одразу, при цьому відповіді нечіткі.</p>
<p>50-69%</p>	<p>Зміст доповіді студента не в повній мірі відповідає заявленій темі. Студент допускає грубі помилки у висвітленні питань теми. Композиція доповіді нелогічна.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 7-ми. Стилю презентації не дотримано. Більшість слайдів перевантажені текстом (більше 40%), який до того ж містить грубі граматичні помилки. Важливі відомості на слайдах ніяк не виділено, наявні фактичні помилки.</p> <p>Ілюстративний матеріал не завжди узгоджується зі змістом доповіді.</p> <p>При відповіді на додаткові запитання студент довго вагається, невпевнено формулює її, не може чітко, зрозуміло викласти свою думку стосовно поставленої проблеми.</p>
<p>30-49%</p>	<p>Зміст доповіді студента значною мірою не відповідає заявленій</p>

	<p>темі. Студент не орієнтується в темі.</p> <p>Під час виступу студент зчитує текст зі „слайдів-шпаргалок”, яких більшість у презентації.</p> <p>Загальна кількість слайдів мультимедійної презентації – менше 6-ти. Стилю презентації не дотримано. Інформація на слайдах містить фактичні помилки. Ілюстративний матеріал практично відсутній або переважно нерелевантний доповіді.</p> <p>Доповідь та презентація потребують суттєвого доопрацювання студентом.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Відсоток від максимальної кількості балів	Критерії оцінювання усної відповіді
90-100%	<p>Студент дає повний, правильний, послідовний, зв'язний, обґрунтований виклад питання, що супроводжується правильними прикладами. Знання предмету міцні і глибокі, виходять за межі навчальних програм, підручників і навчальних посібників та носять науковий та інноваційний характер (самостійно на основі первинних знань, отриманих від педагога чи з підручника). Знання використовуються вільно. Легко і самостійно переносяться на нові види діяльності в межах обраної професії.</p> <p>На додаткові запитання, які ставить викладач для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, студент відповідає правильно та вичерпно, без допомоги викладача чи колег.</p>
80-89%	<p>Студент дає правильний, повний виклад змісту підручника і матеріалу, поданого викладачем. Знання студент трансформує самостійно, легко переносить на нові види діяльності в межах теми чи предмету, що вивчається. Студент допускає незначні неточності, які виправляє сам або при першому зауваженні викладача.</p> <p>На додаткові запитання, які ставить викладач для з'ясування глибини розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, дає недостатньо вичерпні відповіді або відповідає за допомогою викладача чи колег.</p>
70-79%	<p>Студент виявляє знання і розуміння основного навчального матеріалу, що розглядається, але під час відповіді допускає суттєві помилки і усвідомлює їх тільки після повторної вказівки викладача. Знання завчені з підручника переказуються без їхнього розуміння, відповідь є неконкретною, поверховою, без наведення прикладів. Не в змозі без допомоги викладача вивести співвідношення з іншими проблемами дисципліни, що вивчається. Відповіді на запитання дає не одразу, завченими з підручника фразами, після деякого напруження пам'яті, причому відповіді нечіткі.</p>
50-69%	<p>Студент у відповіді викладає матеріал не достатньо зв'язано і послідовно, допускає грубі помилки, або зовсім пропускає матеріал і частково виправляє ці помилки тільки після вказівки викладача.</p> <p>У відповідях на додаткові запитання мають місце заминки і перерви, студент не може пояснити проблему, розуміє її приблизно.</p>
30-49%	<p>Студент припускається грубих помилок при викладі матеріалу і не виправляє ці помилки навіть при вказівці на них викладача.</p> <p>Виявляє незнання і нерозуміння навчального матеріалу, не орієнтується в предметі та як наслідок цього – повна відсутність навичок як в аналізі явищ, так і у подальшому виконанні практичних завдань. Потребує подальшої роботи над засвоєнням питання.</p>

Кількість балів за одне правильне тестове завдання	Критерії оцінювання тестових завдань
0,5-1 балів	Тестове завдання складається, принаймні, з чотирьох варіантів змістовних відповідей, з яких лише одна правильна. Неправильні відповіді неочевидні та виглядають правдоподібними за відсутності знань із питання, релевантного тестовому завданню.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- усні відповіді на семінарських заняттях;
- презентації результатів виконаних завдань (практичних робіт та їх захист);
- контрольні тестування;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

7. Форми поточного і підсумкового контролю

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час семінарського заняття);
- захист презентації;
- виконання практичних робіт (відповідно до завдань);
- письмова (тестування).

Форма підсумкового контролю: залік (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та під час захистів лабораторних робіт.

Тестові завдання розроблені до кожної теми і підсумкові (залік), покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Визнання результатів, здобутих шляхом неформальної освіти:

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03.2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти**:

– робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;

– проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота					
Модуль №1		Модуль №2		Підсумковий тест (теоретичний)	Сума
практичні роботи	тести теоретичні	практичні роботи	тести теоретичні		
15	15	15	15	40	100

8. Рекомендована література

Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2018. 384 с.
3. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
4. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317. URL: <http://globalnational.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
5. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. К. : Кондор, 2012. 557 с.
7. Паска М.З. Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Львів : Афіша, 2011. 336 с.

Додаткова література

1. Андреев Г.Г. Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/304.pdf>
2. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. Випуск № 6(62). С. 134-138. URL: http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf

3. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посібник. Київ : КНТЕУ, 2003. 200 с.
4. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
5. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. 388 с.
6. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. Науково-практичний журнал. Вип. 74. Одеса, 2022. С.147-150.
8. Постова В.В., Доник О.І. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 24 березня 2022р. Полтава. 2022. С. 148-150.
9. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. [URL:http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi](http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi)
10. What is Catering? What is a Caterer? Types of Catering. <https://www.bluecart.com/blog/what-is-catering>