

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології харчування**

**«Затверджую»**

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_ (Ф.В.Перцевой)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202...р.

***РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)***

**Основи кейтерингу**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»**

**Освітня програма: «Харчові технології»**

**Факультет: Харчових технологій**

**2020 – 2021 навчальний рік**

Робоча програма з дисципліни «Основи кейтерингу» для студентів 4 курсу денної форми навчання, **181 «Харчові технології»**

**Розробники програми:**

*Маренкова Т.І.*, ст. викладач кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри *технології харчування*.

Протокол від «...» 202... року №

Завідувач кафедри технології харчування \_\_\_\_\_ (Перцевой Ф.В.)

**Погоджено:**

Гарант освітньої програми  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ Т.М.Степанова \_\_\_\_\_)

Декан факультету \_\_\_\_\_ ( О.Ю.Мельник )  
*на якому викладається дисципліна*

Декан факультету \_\_\_\_\_ ( О.Ю.Мельник )  
*до якого належить кафедра*

Методист навчального відділу \_\_\_\_\_ (О.М.Селезень)

Зареєстровано в електронній базі: дата: \_\_\_\_\_ 202... р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5,0	Галузь знань: <i>18 «Виробництво та технології»</i>	<i>Вибіркова</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: <i>181 «Харчові технології»</i>	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів: 5		<b>Курс</b>	
Загальна кількість годин – 150		<b>Семестр</b>	
		<b>Лекції</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента – 3,6	Освітній ступень: <i>бакалавр</i>	14год.	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		60 год	
		<b>Лабораторні</b>	
		—	
		<b>Самостійна робота</b>	
		76 год.	.
<b>Індивідуальні завдання:</b> — - __ год.			
<b>Вид контролю:</b>			
<b>Залік</b>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить для денної форми навчання 74 / 76 (49 / 51%)

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, зокрема кейтерингу, тобто виїзного обслуговування, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері організації послуг, зв'язаних з індустрією харчування.

Сучасний світовий ринок кейтеринг-індустрії за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності виробничої бази.

### **Завдання:**

- формування у студентів уявлення про кейтеринг, як частину сучасного вітчизняного ринку послуг;
- формування прикладних навичок, що дозволяють ефективно взаємодіяти з кейтеринговими організаціями;
- формування бази знань і навичок, необхідних для відкриття кейтерингової організації і роботи на ринку кейтерингових послуг;
- формування прикладних навичок, що дозволяють управляти кейтеринговою організацією;
- розвиток здібностей знаходити нестандартні організаційно-управлінські рішення в сфері кейтерингу.

### ***У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:***

- **знати:**
  - організацію кейтерингового обслуговування;
  - класифікацію кейтерингового обслуговування;
  - сучасні технології надання послуг кейтерингу, які відповідають вимогам споживачів;
  - основні технології управління підприємствами кейтеринг-індустрії;
  - основні технології надання послуг харчування;
  - підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування;
  - обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг;
  - особливості обслуговування під час презентацій та свят;
  - матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
  - персонал служби кейтерингу.
- **вміти:**
  - застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, які відповідають вимогам споживачів;
  - вибирати оптимальні процеси сервісу, що відповідає запитам споживача;

- застосовувати технологію (техніку) організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів;
- застосовувати в своїй практичній діяльності загальні правила і вимоги кейтерингу, а також правила і вимоги ділового етикету, використовуючи рекомендації щодо їх застосування;
- застосовувати теоретичні знання на практиці: розробка структури кейтеринговій компанії (яка передбачає різні види постачальницької діяльності); розробка пакету пропозицій кейтеринговій компанії; підбір персоналу кейтерингової компанії; збір, обробка та аналіз інформації, пов'язаної з веденням бізнесу;
- вміти використовувати переваги кейтерингу при обслуговування споживачів;
- розуміти у чому полягає різниця між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами:
- зробити перелік послуг, які може надавати ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія);
- охарактеризувати послуги кейтерингу, розуміти сутність кейтерингового обслуговування;
- охарактеризувати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- скласти меню при кейтеринговому обслуговуванні.
- розуміти послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- підібрати посуд, меблі та обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування<sup>4</sup>
- охарактеризувати вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування;
- здійснювати взаємодію і виконувати професійні функції в процесі кейтерингового обслуговування;
- володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень; володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій

### **3. Програма навчальної дисципліни**

(Затверджено методичною радою СНАУ ..... р., протокол № ...)

**Змістовий модуль 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

***Тема 1. Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування.***

Поняття послуги кейтеринг.

Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями).

Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

***Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.***

Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням.

Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням.

Соціальний кейтеринг.

Роз'їздний кейтеринг.

Авіа-кейтеринг.

Концертний кейтеринг.

Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

**Змістовий модуль 2. Формування системи менеджмента якості кейтерингової компанії. Повносервісне кейтерингове обслуговування.**

***Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.***

Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією.

Складання рахунку-замовлення.

Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Варіанти закупки сировини для замовлення.

Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.

Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу.

Порядок сервірування столів.

Організація обслуговування гостей на заходах.

Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

**Змістовий модуль 3. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їздний кейтеринг.**

***Тема 4. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.***

Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування.

Характеристика роз'їзного кейтерингу.

Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.

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

Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.

Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

**Змістовий модуль 4. Матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Характеристика обладнання для виїзного обслуговування.**

**Тема 6. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.**

Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

**Тема 7. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.**

Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування

**Змістовий модуль 5. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії .**

**Тема 8. Персонал кейтерингової компанії .**

Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.

Вміння персоналу високої кваліфікації.

Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

#### 4. Структура 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
1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	
<b>Модуль 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</b>											
<b>Змістовий модуль 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</b>											
<b>Тема 1.</b> Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування.	15	2	4			9					
<b>Тема 2.</b> Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.	23	2	12			9					
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>16</b>			<b>18</b>					
<b>Змістовий модуль 2. Формування системи менеджмента якості кейтерингової компанії. Повносервісне кейтерингове обслуговування.</b>											
<b>Тема 3.</b> Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.	23	2	12			9					
<b>Разом за змістовим</b>	<b>23</b>	<b>2</b>	<b>12</b>			<b>9</b>					

<b>модулем 2</b>												
<b>Змістовий модуль 3. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг.</b>												
<b>Тема 4.</b> Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>8</b>			<b>9</b>						
<b>Тема 5.</b> Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	<b>18</b>		<b>4</b>			<b>14</b>						
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>37</b>	<b>2</b>	<b>12</b>			<b>23</b>						
<b>Усього годин за модуль 1</b>	<b>98</b>	<b>8</b>	<b>40</b>			<b>50</b>						
<b>Модуль 2. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал кейтерингової компанії .</b>												
<b>Змістовий модуль 4. Матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Характеристика обладнання для виїзного обслуговування.</b>												
<b>Тема 6.</b> Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>9</b>						
<b>Тема 7.</b> Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>8</b>			<b>9</b>						
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>12</b>			<b>18</b>						
<b>Змістовий модуль 5. Вимоги до персонал кейтерингової компанії .</b>												
<b>Тема 8.</b> Персонал кейтерингової компанії.	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>8</b>			<b>8</b>						
<b>Разом за змістовим модулем 5</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>8</b>			<b>8</b>						
<b>Усього годин за модуль 2</b>	<b>52</b>	<b>6</b>	<b>20</b>			<b>26</b>						
<b>Разом годин</b>	<b>150</b>	<b>14</b>	<b>60</b>			<b>76</b>						

**5. Теми та план лекційних занять  
(денна форма навчання)**



№п/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p><b>Тема 1. Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття послуги кейтеринг.</li> <li>2. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальним замовленнями).</li> <li>3. Класифікація кейтерингового обслуговування .</li> </ol>	2
2	<p><b>Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням.</li> <li>2. Кейтеринг за межами приміщення ресторан у за спеціальним обслуговуванням.</li> <li>3. Соціальний кейтеринг.</li> </ol>	2
3.	<p><b>Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування.</li> <li>2. Особливості приготування, упакуванн та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.</li> <li>3. Організація обслуговування гостей на заходах.</li> </ol>	2
4	<p><b>Тема 4. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.</li> <li>2. Характеристик роз'їзного кейтерингу.</li> </ol>	2
5	<p><b>Тема 5. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.</li> <li>2. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.</li> </ol>	2
6	<p><b>Тема 7. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика обладнання для ресторану виїзного обслуговування</li> </ol>	2
7	<p><b>Тема 8. Персонал кейтерингової кмпанії .</b></p> <p style="text-align: center;"><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.</li> <li>2. Вміння персоналу високої кваліфікації.</li> </ol>	2
	<b>Разом</b>	<b>14</b>

**6. Теми практичних занять  
(денна форма навчання)**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з класифікацією кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.	4
2	Ознайомлення з видами кейтерінгу.	4
3	Ознайомлення з характеристикою виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк.	4
4	Ознайомлення з характеристикою виїзного ресторанного обслуговування коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.	4
5	Ознайомлення з особливостями укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією, складанням рахунку-замовлення.	4
6	Ознайомлення з особливостями приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Ознайомлення з порядком сервірування столів.	4
7	Ознайомлення з організацією обслуговування гостей на заходах.	4
8	Ознайомлення з характеристикою роз'їзного кейтерингу.	4
9.	Ознайомлення з основними зобов'язаннями кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування.	4
10.	Ознайомлення з особливостями доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.	4
11.	Ознайомлення з вимогами до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	4
12.	Ознайомлення з обладнанням для ресторану виїзного обслуговування.	4
13.	Ознайомлення з обладнанням для ресторану виїзного обслуговування.	4
14.	Ознайомлення з вимогами до персоналу кейтерингової компанії.	4
15.	Ознайомлення з вимогами до персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.	4
	<b>Разом</b>	<b>60</b>

**Самостійна робота  
(денна форма навчання)**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування	9
2	Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.	9
3	Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.	9
4	Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	9
5	Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	14
6	Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	9
7	Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.	9
8	Персонал кейтерингової компанії .	8
	<b>Разом</b>	<b>76</b>

### 8. Індивідуальні завдання

#### 1. Підготовка рефератів та презентацій.

### 9. Методи навчання

#### 1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. *Словесні*: розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, переказ, виписування, складання плану, рецензування, конспектування).

1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. *Практичні*: практична робота.

#### 2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. *Аналітичний*.

2.2. *Методи синтезу*.

2.3. *Індуктивний метод*.

2.4. *Дедуктивний метод*.

#### 3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)

3.2. *Частково-пошуковий (евристичний)*

3.3. *Дослідницький*

3.4. *Пояснювально-демонстративний*

4. **Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

**5. Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).

### 10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС
2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)
3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:
  - рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;
  - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
  - результати виконання та захисту практичних робіт;
  - експрес-контроль під час аудиторних занять;
  - самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;
  - виконання аналітично-розрахункових завдань;
  - написання рефератів, есе, звітів;
  - результати тестування;
  - письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

### 11. Розподіл балів, які отримують студенти

*При формі контролю «залік»*

Поточне тестування та самостійна робота			С Р С	Разом за модулі та СРС	Ате- ста- ція	Су- ма
Модуль 1 – 35 балів	Модуль 2 – 35 балів					
Змістовий модуль 1-3	Змістовий модуль 4-5	15	85 (70+15)	15	100	
T1 – T5	T6-T8					

### 12. 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>		
60-68	<b>E</b>	задовільно	
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Рекомендована література

#### Базова

1. Архіпов В.В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М. Сало Львів: Афіна, 2005.-336с.

#### Допоміжна

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М.Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.
6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

8. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс].  
Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiyavyjiznoho-harchuvannya/>.

#### **Інтернет-ресурси:**

1. Никифоров А. Социальный кейтеринг. Кто накормит организованные коллективы? [електронний ресурс].- Режим доступу : [www.tour.ru/food/articles](http://www.tour.ru/food/articles).

2. Социальное питание: прокормить и прокормиться//HORECA Magazine.-2011.-№11.-С.10-12.

3. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг)/ К. Погодин.-СПб.: Питер. 2012.-220 с.

4. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.-№4(45).-С.4- 18.

5. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materialy IX Miedzynarodowej naukowopraktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysl, 2013. – S. 37-44.