

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК10 Основи кейтерингу

Вибірковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**


на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник


(підпис)

Маренкова ТІ., старший викладач


(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на Засіданні кафедри	протокол від <u>14.06.2022</u> № <u>18</u>
Технології харчування (назва кафедри)	В.п. завідувача кафедри  Мельник О.Ю. (прізвище, ініціали)


Погоджено:

Гарант освітньої програми  Сабадаш С.М.


(підпис) (ПІБ)

В.п. заступника декану, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.

(підпис) (ПІБ)

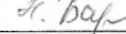
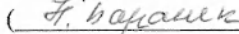
Рецензія на робочу програму (додається) надана  Мельник О.Ю.

(підпис) (ПІБ)

Степанова Т.М. 

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  ()

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 23.06 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
2023 - 2024	Додаток 1	З № 25 26.05.23	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК11. Основи кейтерингу			
2.	Факультет/кафедра	Інженерно-технологічний/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Вибірковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)				
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність:181 «Харчові технології»			
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр третій Тривалість вивчення – 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні -	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		денне 8/ заочне -		денне 22/ заочне 2	денне 120/ заочне 148
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел. 0503073830, E-mail: tanua_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вивчення формування системи менеджмента якості кейтерингової компанії та повносервісного кейтерингового обслуговування. Вивчення кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.			
13.	Мета освітнього компонента	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.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»			
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку – робота студента анулюється і залік складається повторно.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5039			

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³							Як оцінюють ся РНД ⁴
	ПР 4	ПР 14	ПР 19	ПР 21	ПР 23	ПР 25	ПР 30	
ДРН 1. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, застосовувати техніку організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.		X						<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i>
ДРН 2. Вибирати оптимальні процеси сервісу, планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів, вирішувати виробничі ситуації			X					
ДРН 3. Володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень, дотримуючись загальних правил і вимог кейтерингу, а також правил і вимог ділового етикету					X			<i>Комп'ютерна тестування (атестація)</i> <i>Диф. залік</i>
ДРН 4. Розробляти структуру кейтерингової компанії, розробляти пакети пропозицій кейтерингової компанії, планувати та забезпечувати організацію постачання, скласти договірні відносини, вести підбір персоналу кейтерингової компанії.						X		
ДРН 5. Збирати, обробляти та аналізувати інформацію, пов'язану з веденням бізнесу.	X							
ДРН 6. Забезпечувати раціональну організацію праці.							X	
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній. Володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій.				X				

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Л	Лаб		
	к			
	Денна	Денна	Денна	
<p>Тема 1. Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування.</p> <p>1. Поняття послуги кейтеринг. 2. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). 3. Класифікація кейтерингового обслуговування.</p>	2	4	14	[1,2,3,4,6,9,11,14]
<p>Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.</p> <p>1. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. 2. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. 3. Соціальний кейтеринг. 4. Інші види кейтерингу.</p>	2	4	16	[1,2,4,6,7,9,11,14]
<p>Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.</p> <p>1. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. 2. Особливості приготування упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. 3. Організація обслуговування гостей на заходах.</p>	2	4	15	[1,2,5,6,8,9]
<p>Тема 4. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.</p> <p>1. Особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. 2. Характеристика роз'їзного кейтерингу.</p>	2	4	15	[1,2,6,9,12]
<p>Тема 5. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.</p> <p>1. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. 2. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.</p>			15	[1,2,6,9,10,12,14]
<p>Тема 6. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.</p> <p>1. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.</p>			15	[1,2,6,9,12,13]

<p>Тема 7. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.</p> <p>1. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.</p>	4	10	[1,2,6,9,17,19]
<p>Тема 8. Персонал кейтерингової компанії</p> <p>1. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.</p> <p>2. Вміння персоналу високої кваліфікації.</p>	2	20	[1,2,6,9,15,16,17,19]
Всього	8	22	120

4 МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під часа</u> <u>удиторних занять,</u> <u>консультацій</u>)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кількість оди ⁷
ДРН1. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, застосовувати техніку організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням.	12
ДРН2. Вибирати оптимальні процеси сервісу, планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів, вирішувати виробничі ситуації	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем обслуговування)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН3. Володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень, дотримуючись загальних правил і вимог кейтерингу, а також правил і вимог ділового етикету.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12
ДРН4. Розробляти структуру кейтерингової компанії, розробляти	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15

пакети пропозицій кейтеринговій компанії, планувати та забезпечувати організацію постачання, скласти договірні відносини, вести підбір персоналу кейтерингової компанії.	наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)			
ДРН5. Збирати, обробляти та аналізувати інформацію, пов'язану з веденням бізнесу.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН6.3 забезпечувати раціональну організацію праці.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання Використання навчальних та контролюючих тестів	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	15
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній. Володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів)	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація– тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Диф. залік	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів Вимоги щодо завдання не виконано	8-11 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	11-14 балів Відповіді на всі питання наведено	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підсумкова атестація– тест множинного вибору	<8 балів Вимоги щодо завдання не виконано	8-11 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	11-14 балів Відповіді на всі питання наведено	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф.залік–письмова відповідь	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-24 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті,	25-29 балів Відповіді на всі питання наведено	30 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		відсутній аналіз інших підходів до питання		
--	--	--------------------------------------------	--	--

5.2 Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи нормативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем 1-3	3 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 4-8	15 тиждень
2.	Письмовий зворотний зв'язок на есе	Протягом 1 тижня після складання
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-15 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. 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.
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. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
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.

6.2. Додаткові джерела

9. Stephen B. Shiring, Sr., R. William "Bill" Jardine, & Richard J. Mills, Jr Introduction to Catering: Ingredients for Success. COPYRIGHT © 2001 by Delma. -398p.
10. 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>.
11. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.
12. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
13. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiyavyjznoho-harchuvannya/>.

6.3.Методичні джерела

14. Радіонова О.М.Івент-технології: конспект лекцій /О.М.Радіонова. –ХНУМГім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.

15. УсінаА.І., СегедаІ.В. Технологія ресторанної справи. Конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

6.4. Інформаційні ресурси

16. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>

17. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>

18. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z211

19. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32930/3/gotel.pdf>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК10. Основи кейтерингу			
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій/ кафедра технологій харчування			
3.	Статус ОК	Вибірковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)				
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність: 181 «Харчові технології»			
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр третій Тривалість вивчення – 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів СКТС	5 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		денне 14/ заочне -		денне 46/ заочне 2	денне 90/ заочне 148
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanua_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вивчення формування системи менеджмента якості кейтерингової компанії та повносервісного кейтерингового обслуговування. Вивчення кейтерингового обслуговування готівовою продукцією харчування. Оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.			
13.	Мега освітнього компонента	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.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»			
15.	Політика академічної	При виявленні факту списування під час заліку – робота			

	добросесності	студента анулюється і залік складається повторно.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5039

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Тема.		Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ⁵
			Аудиторна робота		
	Л	Лаб	Самостійна робота		
Денна/заочна	Денна/заочна	Денна/заочна			
Тема 1. Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Класифікація кейтерингового обслуговування. 1. Поняття послуги кейтеринг. Історія виникнення кейтерингу, розвиток. 2. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). 3. Класифікація кейтерингового обслуговування.	2	4	14/22	[1 -9, 31-34, 35, 36]	
Тема 2. Формати обслуговування візних заходів. Види кейтерингу. 1. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. 2. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. 3. Соціальний кейтеринг. 4. Інші види кейтерингу.	2	8/2	14/21	[1 -9, 31-34, 35, 36]	
Тема 3. Особливості формування кейтерингового меню. 1. Розділи меню і асортимент страв та особливості його складання. 2. Порядок розробки меню. Оформлення меню. 3. Розрахунок вартості меню.	2	8	14/21	[1 -9, 35, 36]	
Тема 4 Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. 1. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. 2. Особливості приготування упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. 3. Організація обслуговування гостей на заходах.	2	8	14/21	[1 -9, 10-18, 35, 36]	
Тема 5. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. 1. Особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. 2. Характеристика роз'їзного	2	8	14/21	[1 -9, 10-30, 35, 36]	

кейтерингу. 3. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. 4. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.				
Тема 6. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. 1. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. 2. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.	2	6	10/21	[1 -9, 10-18, 35, 36]
Тема 7. Персонал кейтерингової компанії. 1. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. 2. Вміння персоналу високої кваліфікації.	2	4	10/21	[1 -9, 35, 36]]
Всього	14	46/2	90/148	

6 НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
4. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
5. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019, 342 с.
6. Масьська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Масьська, О. М. Гаталяк, Н. М. Гапич. - Київ, 2019. - 304 с
7. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.
8. П'яницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КПТЕУ, 2019. 632 с.
9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. : навч. посібн. Київ, Льво-прес. 2019. 447 с.

6.2. Додаткові джерела:

10. Євген Клопотенко. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організаціях освітніх та оздоровчих закладів. [Текст] / Клопотенко Е. . — Львів. Видавництво «Літопис» 2019. -280 с.

11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шлапінков]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Аріф, 2022. - 991 с. - ISBN 978-966-498-495-6.
12. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. - ISBN 978-966-289-444-8.
13. 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>
14. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посібник-практикум / В. В. Євлаш [и др.]. - Харків : Світ книги, 2021. - 242 с
15. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. - Харків : Світ книги, 2020. - 679 с. - ISBN 978-966-2678-01-7
16. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технолог., Наук.-техн. б-ка. - Київ, 2021. - 213 с.
17. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. - Харків : Світ книги, 2019. - 411 с. - ISBN 978-966-2678-20-8
18. Основи ресторанної справи; навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. - Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. - 496 с. ISBN 966-657-070-X.
19. V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I. Negai, L. Dimitrijevič, T. Marenkova // Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020, p.118-125.
20. Victoria Kasianchuk. Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence. / Victoria Kasianchuk, Oleksandra Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. - С 12-19
21. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261.
22. Oleksandra Berhilevych. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south Ukraine / Oleksandra Berhilevych, Victoria Kasianchuk, Mykola Kukhtyn, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 13, 2019, no. 1, - p. 863-869.
23. O. Berhilevych. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks. / O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskiy, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova. // Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. - С. 6-13.
24. F. Pertsevov. Food technologists in gstructurants. / V. Pertsevov, P. Gurskiy, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Krapivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garncarek. // The monograph Edited by Gurskiy P.V., Pertsevov F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.
25. Перцевої Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибку сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевої Ф.В.,

Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ, Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.

26. Перлевой М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевой М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І., Бідок Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198– 112 с.

27. Бідок Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфштексу під час зберігання у біорозкладному пакуванні. / Д.О. Бідок, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 65 с.

28. Маренкова Т.І. Використання криопорошку кабачків у технології тіста для пельменів. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 83 с

29. Маренкова Т.І. Використання борошна пшонаного у рецептурному складі сухих сумішей для млинців. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 63 с.

30. Маренкова Т.І. Перспективи використання борошна із пророшеного нуту, отриманого методом активаційної сушки. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 25 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 15- 20 вересня 2019 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2019.– С. 65-66.

31. Маренкова Т.І. Регіональний компонент « Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

32. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

33. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І. Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.

34. Серeda О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серeda, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

6.3. Методичні джерела:

35. Конспект лекцій з дисципліни «Основи кейтерингу». Конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова, С.М. Сабадаш – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 92 с. Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 3 від 16 лютого 2023 року.

36. Основи кейтерингу: Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова, С.М. Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 58 с. Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 3 від 16 лютого 2023 року.

6.4. Інформаційні ресурси

37. <http://restorator.name/>

38. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>

39. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>
40. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21I
41. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html.
42. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
43. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>