

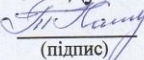
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 д.т.н., професор Капліна Т.В.
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг»
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри ГРКС
Протокол №2 від «30» серпня 2023 року

Полтава 2023

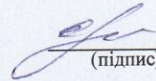
Укладачі:

Капліна Т.В. д.т.н., професор, завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рибакова С.С. ст. викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми к.т.н., доцент Володько О.В. спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
ступеня бакалавр



к.т.н., доцент Володько О.В.
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	17
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	19
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	20

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 4 роки)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи барної справи», «Ресторани в готельній індустрії», «Основи готельної індустрії», «Основи класичної кулінарії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Обладнання в готелях та ресторанах» <i>Постреквізити:</i> «Якість обслуговування в готелях і ресторанах», «Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії», «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2/4	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 120.		
- лекції: 16		
- практичні заняття: 32		
- самостійна робота: 72		
- вид підсумкового контролю: екзамен		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 2 семестр		
- лекції: 2 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 6.		
- самостійна робота: 2 семестр 110		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 2 семестр екзамен		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 2 семестр 120.		

**Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна,
програмні результати навчання**

Мета набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами обслуговування

**Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна,
програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p>РН 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 32 Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг.</p>	<p>СК 02 Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1 Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.

Тема 2 Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.

Тема 3 Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.

Тема 4 Організація кейтерингових компаній.

Тема 5 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.

Тема 6 Організація процесу кейтерингу.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 4 роки)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1 Теоретичні основи кейтерингових послуг					
<p>Тема 1 Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.</p> <p>1. Зародження кейтерингу у XVII столітті</p> <p>2. Кейтеринг у XXI столітті</p> <p>3. Характеристика основних видів кетерингу.</p>	2	<p>Практичне заняття 1</p> <p>Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.</p> <p>1. Зародження кейтерингу у XVII столітті</p> <p>2. Кейтеринг у XXI столітті</p> <p>3. Характеристика основних видів кетерингу.</p> <p>4. Основоположник кейтерингу Жан-Франсуа Ватель</p> <p>5. Характеристика сучасного світового ринкукейтерингу</p> <p>6. Розвиток кейтерингу у XX столітті</p> <p><i>Практичні завдання:</i></p> <p>1. Дати характеристику найбільш відомих кейтерингових компаній на території України. Дані оформити у таблицю</p> <p>2. Дати характеристику кейтерингової компанії "Студія кейтерингу Chef"</p> <p>3. Дати характеристику кейтерингової компанії "Best Events Catering"</p> <p>4. Описати сильні та слабкі сторони кейтерингових компаній на території України. Дані оформити у вигляді таблиці.</p>	2	<p>Завдання 1 Підготувати тези, статтю на тему «Тенденції розвитку кейтерингових послуг в сучасній Україні», «Регіональний розвиток надання кейтерингових полслуг».</p>	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 2 Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.</p> <p>Лекція</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення 2. Характеристика меблів для надання кейтерингових послуг 3. Характеристика обладнання для надання кейтерингових послуг 4. Класифікація столового посуду 5. Характеристика столових приборів та інвентарю для організації кейтерингових послуг 	2	<p>Практичне заняття 2, 3, 4</p> <p>Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення 2. Характеристика меблів для надання кейтерингових послуг 3. Характеристика обладнання для надання кейтерингових послуг <p>Практичне заняття 3,4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Класифікація столового посуду 2.Характеристика столових приборів та інвентарю для організації кейтерингових послуг 3.Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники для організації кейтерингових послуг 	6	<p>Завдання 2 Підготувати реферат на тему «Постачальники матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг». Обрати один із видів кейтерингу, та підібрати можливе обладнання для організації заходу.</p>	12
<p>Тема 3 Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.</p> <p>Лекція</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги 2. Основні критерії підбору персоналу 3. Методи поліпшення якості праці персоналу 	2	<p>Практичне заняття 5</p> <p>Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги 2. Основні критерії підбору персоналу 3. Методи поліпшення якості праці персоналу 	2	<p>Завдання 3 Підготувати доповіді на теми: «Фрілансери у надання кейтерингових послуг». Обрати один із видів кейтерингу, та підібрати персонал для організації та проведення заходу з описом покладених на них функціональних обов'язків.</p>	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>Практичне завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скласти посадові інструкції для штатного персоналу для надання кейтерингових послуг 2. Скласти посадові інструкції для позаштатного персоналу для надання кейтерингових послуг 3. Ознайомитись з сайтами роботодавців для пошуку кандидатів на вакантну посаду у сфері кейтеринг. (Зробити скріншот оголошення) 4. Надати приклад організаційної структури кейтерингової компанії 5. Запропонувати методи поліпшення якості праці для персоналу для кожної посади яка задіяна у наданні кейтерингових послуг 			
<p>Тема 4 Організація кейтерингових компаній.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика головних особливостей кейтерингових компаній 2. Характеристика компаній, що розвивають кейтеринговий бізнес 3. Переваги та недоліки організаційних структур даних видів компаній 	2	<p>Практичне заняття 6. Організація кейтерингових компаній.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика головних особливостей кейтерингових компаній 2. Характеристика великих компаній, що розвивають кейтеринговий бізнес 3. Характеристика малих компаній, що розвивають кейтеринговий бізнес 4. Переваги та недоліки організаційних структур даних видів 	2	<p>Завдання 4</p> <p>Проаналізувати діяльність кейтерингових компаній на території України за останні п'ять років</p>	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		компаній Практичне завдання: 1. За допомогою мережі Інтернет ознайомитись з компаніями на ринку України, які надають послуги з забезпечення кейтерингових компаній матеріально-технічним забезпеченням. Дані оформити у вигляді таблиці 2. Скласти таблицю використання матеріально-технічного забезпечення меблями та обладнанням для кейтерингу відповідно виду банкету. Дані оформити у вигляді таблиці			
Модуль 2. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі					
Тема 5 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі. Лекція 1 1. Види банкетів. Прийом замовлень та складання меню 2. Банкет за столом з повним обслуговуванням 3. Банкет за столом з частковим обслуговуванням Лекція 2 1. Обслуговування банкету фуршет, коктейль	6	Практичне заняття 7,8,9,10,11,12. Особливості організації обслуговування банкету 1. Банкет, як форма обслуговування 2. Класифікація банкетів 3. Порядок прийому замовлення на банкет 4. Вимоги до банкетних меню 5. Підготовка до проведення банкету 6. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами 7. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами 8. Банкет-фуршету 9. Банкет-чаю	12	Завдання 5 Підготувати доповіді на теми: «Сучасні методи і форми обслуговування споживачів». Обрати від 3 до 5 кейтерингових компаній на території України, та проаналізувати форми обслуговування, які використовуються для проведення заходу.	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>2. Обслуговування банкету чай 3. Особливості обслуговування банкету за протоколом</p> <p>Лекція 3 1. Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл” 2. Організація обслуговування весільних банкетів 3. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</p>		<p>Практичне завдання 7,8: 1. Скласти меню на банкет з частковим обслуговуванням з певної нагоди на певну кількість осіб відповідно до останніх чисел залікової книжки. Дані оформити у вигляді таблиці 2. Розрахувати кількість столового посуду на банкет з частковим обслуговуванням з певної нагоди для подавання страв і напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці 3. Розрахувати площу торговельної зали для проведення банкету з частковим обслуговуванням, розробити план-схему розміщення столів та кількість та назви торгових приміщень 4. Розрахувати кількість офіціантів для обслуговування банкету. з частковим обслуговуванням 5. Заповнити таблицю столового посуду для попереднього сервування столу банкету. з частковим обслуговуванням</p> <p>Практичне завдання 9 1. Скласти меню на банкет з повним обслуговуванням з певної нагоди на певну кількість осіб відповідно до останніх чисел залікової книжки. Дані</p>			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>оформити у вигляді таблиці</p> <p>2. Розрахувати кількість столового посуду на банкет з повним обслуговуванням з певної нагоди для подавання страв і напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці</p> <p>3. Розрахувати площу торговельної зали для проведення банкету з повним обслуговуванням, розробити план-схему розміщення столів та кількість та назви торгових приміщень</p> <p>4. Розрахувати кількість офіціантів для обслуговування банкету. з повним обслуговуванням</p> <p>5. Заповнити таблицю столового посуду для попереднього сервування столу банкету. з повним обслуговуванням</p> <p>Практичне завдання 10</p> <p>1. Скласти меню на банкет-фуршет з певної нагоди на певну кількість осіб відповідно до останніх числ залікової книжки. Дані оформити у вигляді таблиці</p> <p>2. Розрахувати кількість столового посуду на банкет-фуршет з певної нагоди для подавання страв і напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці</p> <p>3. Розрахувати площу торговельної зали для проведення банкет-фуршету,</p>			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>розробити план-схему розміщення столів та кількість та назви торгових приміщень</p> <p>4. Розрахувати кількість офіціантів для обслуговування банкет-фуршету</p> <p>5. Заповнити таблицю столового посуду для попереднього сервування столу банкет-фуршету</p> <p>Практичне завдання 11</p> <p>1. Скласти меню на банкет-чай з певної нагоди на певну кількість осіб відповідно до останніх чисел залікової книжки. Дані оформити у вигляді таблиці</p> <p>2. Розрахувати кількість столового посуду на банкет-чай з певної нагоди для подавання страв і напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці</p> <p>3. Розрахувати площу торговельної зали для проведення банкет-чаю, розробити план-схему розміщення столів та кількість та назви торгових приміщень</p> <p>4. Розрахувати кількість офіціантів для обслуговування банкет-чаю</p> <p>5. Заповнити таблицю столового посуду для попереднього сервування столу банкет-чаю</p> <p>Практичне завдання 12</p>			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		1. Скласти меню на банкет-коктейль з певної нагоди на певну кількість осіб відповідно до останніх чисел залікової книжки. Дані оформити у вигляді таблиці 2. Розрахувати кількість столового посуду на банкет- коктейль з певної нагоди для подавання страв і напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці 3. Розрахувати площу торговельної зали для проведення банкет-коктейлю, розробити план-схему розміщення столів та кількість та назви торгових приміщень 4. Розрахувати кількість офіціантів для обслуговування банкет- коктейлю 5. Заповнити таблицю столового посуду для попереднього сервування столу банкет- коктейлю			
Тема 6 Організація процесу кейтерингу Лекція 1. Продаж послуги 2. Попередня технічна підготовка заходу 3. Попередня організаційна підготовка заходу	2	Практичне заняття 13, 14, 15, 16 Організація процесу кейтерингу 1. Продаж послуги 2. Попередня технічна підготовка заходу 3. Попередня організаційна підготовка заходу Практичне заняття 13, 14, 15, 16 1. Вибір локації проведення заходу 2. Матеріально-технічне оснащення	8	Завдання 6 Підготувати доповіді на теми: «Кейтеринг- як складова послуга ресторанного бізнесу». Підготувати проект організації та проведення кейтерингу відповідно до обраної нагоди та місця проведення.	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>заходу 3. Обслуговування гостей заходу 4. Матеріально-технічне оснащення заходу 5. Обслуговування гостей заходу</p> <p>Практичне завдання 13, 14, 15, 16 1. Оформити замовлення на банкет по типу кейтеринг 2. Обрати місце проведення банкету по типу кейтеринг, з зображенням фото місця проведення. 3. Обрати заклад ресторанного господарства на основі якого буде складено меню на банкет по типу кейтеринг. Фото меню вставити картинкою. 4. Скласти меню на банкет по типу кейтеринг з певної нагоди на певну кількість осіб відповідно до останніх числ залікової книжки. Дані оформити у вигляді таблиці 5. Розробити схему розміщення столів. 6. Розрахувати кількість столового посуду для подавання страв і напоїв. Дані оформити у вигляді таблиці 7. Розрахувати кількість столів та їх розміри, столової білизни та кількість офіціантів для обслуговування банкету. 8. Оформити замовлення на буфетну</p>			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		продукцію на банкет. 9. Розрахунок замовлення на столові прибори, білизну. 10. На основі даних про організацію банкету по типу кейтеринг підібрати персонал задіяний в обслуговуванні та підготовці заходу . 11. Скласти сценарій проведення заходу			
Всього	16		32		70

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	20
Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	40
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
Разом	100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи барної справи»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	15
2. Науково-дослідна	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	15

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: письмові практичні завдання мають бути здані для перевірки під час практичного заняття з відповідної теми. Якщо завдання виконуються із порушенням термінів без поважних причин, то можуть оцінюватися на нижчу оцінку (до 50 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Поточна модульна робота проводиться у формі тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу у термін, передбачений робочою програмою навчальної

дисципліни, студент має 2 спроби для тестування. Якщо оцінка за поточну модульну роботу незадовільна (менш 60 % правильних відповідей), перескладання відбувається у формі усної співбесіди з теоретичних питань модулю.

- Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.
- Політика щодо відвідування: відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуацій) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_zarahuvannya_rezultati_v_neformalnoyi_osvity_2020.pdf
- Неформальна освіта <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Кейтеринг: Підручник / За ред. Мазаракі А.А. Київ : КНТЕУ, 2017. – 448с.
3. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
4. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
5. Компанія Фігаро кейтеринг. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://figaro.ua/>
6. Сервісні послуги – кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах кризи / Новічкова Т.П., Лебеденко Т. Є., Асауленко Н.В.//Видавнича група «Наукові перспективи» № 3 (9) 2021.– С.307-318.
7. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1685135>
8. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.
9. Restaurant Service Quality / G. Puri, M. Kumar. – Studium Press, 2018. – 170 p.
10. Your Restaurant: Exceptional Customer Service / A. Brunetti. – BookPatch LLC, 2021.
11. Working in Restaurants and Catering / Gluckstern R. – The Rosen Publishing Group, 2018. – 80 p.
12. Restaurant Service Quality / G. Puri, M. Kumar. – Studium Press, 2018. – 170 p.
14. Your Restaurant: Exceptional Customer Service / A. Brunetti. – BookPatch LLC, 2021. 23. Working in Restaurants and Catering / Gluckstern R. – The Rosen Publishing Group, 2018. – 80 p.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Ресторанний кейтеринг» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).