НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
“__18__”___червня_2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КЕЙТЕРИНГ

Галузь знань J «Транспорт та послуги»
Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Факультет (ННІ) Економічний
Розробники: Лариса ГОПКАЛО, доцент кафедри готельно- ресторанної справи та туризму к.е.н.

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни
Кейтеринг
(назва)

Дисципліна «Кейтеринг» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи знань і практичних навичок щодо організації, управління та надання кейтерингових послуг у сфері ресторанного господарства та індустрії гостинності.

У процесі вивчення дисципліни студенти опановують теоретичні засади та сучасні технології кейтерингового обслуговування, особливості організації виїзного харчування, підготовки та проведення ділових, урочистих, культурно-масових і корпоративних заходів. Розглядаються питання планування меню, матеріально-технічного забезпечення, логістики, сервісного супроводу та забезпечення якості послуг.

Особлива увага приділяється організації роботи кейтерингових підприємств, управлінню персоналом, дотриманню санітарно-гігієнічних вимог і стандартів безпечності харчових продуктів, а також використанню сучасних технологій та інновацій у сфері кейтерингу.

Дисципліна формує у здобувачів компетентності щодо проєктування та реалізації кейтерингових заходів, ефективного управління ресурсами, забезпечення високого рівня сервісу та конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на ринку послуг.

Перелік дисциплін, які передують вивченню курсу «Кейтеринг»: «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	*Бакалвр*	
Спеціальність	*241 «Готельно-ресторанна справа»*	
Освітня програма	*«Готельно-ресторанний бізнес»*	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	*Вибіркова*	
Загальна кількість годин	*120*	
Кількість кредитів ECTS	*4*	
Кількість змістових модулів	*2*	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	*Екзамен*	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	*III курс*	
Семестр	*5*	
Лекційні заняття	*30 год.*	*10 год.*
Практичні, семінарські заняття	*30 год.*	*8 год.*

Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	*60 год.*	*102 год.*
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	*4 год.*	

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти практичних навиків у сфері кейтеринг-індустрії; планування господарської діяльності у співвідношенні з попитом ринку і можливостей отримання необхідних ресурсів; якісному наданню широкого кола послуг з кейтерингу; ефективній інноваційній діяльності; вивчення останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадження його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є вивчення організації надання послуг кейтерингу у закладах ресторанного господарства; опанування навичок складання та розрахунку меню з урахуванням особливостей проведення виїзного обслуговування; набуття практичних умінь з технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування; вивчення номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації виїзного обслуговування; опанування теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- принципи організації надання послуг кейтерингу у закладах ресторанного господарства;
- стилі, види та методи обслуговування, які застосовуються в кейтеринг-індустрії;
- загальну номенклатуру існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації виїзного обслуговування;
- загальну характеристику потенційних ризиків кейтеринг-індустрії;
- особливості функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема.

вміти:

- формувати склад та розрахунок меню з урахуванням особливостей проведення виїзного обслуговування;
- впроваджувати інноваційні технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної (заочної) форми навчання;

– скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тижні	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	14
Змістовий модуль 1. Сутність та історія розвитку кейтерингу.													
Тема 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтерингу. Стан та перспективи кейтерингового обслуговування в Україні.	1	8	2	2			4	8	2				6
Тема 2. Організаційна структура кейтерингової компанії. Види та класифікація	2	8	2	2			4	8		2			6

кейтерингових послуг.													
Тема 3. Правове забезпечення кейтерингової діяльності: нормативна база та документальне оформлення.	3	8	2	2			4	6					6
Тема 4. Планування та організація виїзного ресторанного обслуговування: основні етапи та технологічні особливості.	4	8	2	2			4	8	2				6
Тема 5. Повносервісне кейтерингове обслуговування: комплексне забезпечення події та сервісу.	5	8	2	2			4	6					6
Тема 6. Специфіка обслуговування подій у форматі дроп-офф, контрактного та мобільного кейтерингу.	6	8	2	2			4	9		2			7
Тема 7. Матеріально-технічна база кейтерингового обслуговування: обладнання, транспорт, інвентар.	7	8	2	2			4	7					7
Разом за змістовим модулем 1		56	14	14				28	52	4	4		44
Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів													
Тема 8. Меню в кейтерингу: принципи формування, класифікація страв, адаптація до формату заходу.	8	8	2	2			4	9	2				7

Тема 9. Особливості організації банкетного, фуршетного та коктейльного обслуговування в кейтерингу.	9	8	2	2			4	9		2			7
Тема 10. Управління персоналом у кейтеринговій компанії: функції, чисельність, вимоги до кваліфікації.	10	8	2	2			4	7					7
Тема 11. Фінансове планування кейтерингових заходів: калькуляція, бюджетування, контроль витрат	11	8	2	2			4	9					9
Тема 12. Маркетинг у кейтеринговому бізнесі: просування послуг, брендінг, робота з клієнтами.	12	8	2	2			4	9	2				7
Тема 13. Логістика та тайм-менеджмент у кейтеринговому обслуговуванні.	13	8	2	2			4	9	2				7
Тема 14. Якість та безпека харчування у виїзному обслуговуванні: стандарти, HACCP, контроль.	14	8	2	2			4	9		2			7
Тема 15. Інновації та сучасні технології в кейтеринговій сфері: нові формати, діджитал-рішення, сталий розвиток.	15	8	2	2			4	7					7
Разом за змістовим модулем 2		**64**	**16**	**16**			**45**	**68**	**6**	**4**			**58**
Разом за семестр	**120**		**30**	**30**			**60**	**120**	**10**	**8**			**102**

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Сутність та історія розвитку кейтерінгу.		
1	**Тема 1.** Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтерингу. Стан та перспективи кейтерингового обслуговування в Україні.	2
2	**Тема 2.** Організаційна структура кейтерингової компанії. Види та класифікація кейтерингових послуг.	2
3	**Тема 3.** Правове забезпечення кейтерингової діяльності: нормативна база та документальне оформлення.	2
4	**Тема 4.** Планування та організація виїзного ресторанного обслуговування: основні етапи та технологічні особливості.	2
5	**Тема 5.** Повносервісне кейтерингове обслуговування: комплексне забезпечення події та сервісу.	2
6	**Тема 6.** Специфіка обслуговування подій у форматі дроп-офф, контрактного та мобільного кейтерингу.	2
7	**Тема 7.** Матеріально-технічна база кейтерингового обслуговування: обладнання, транспорт, інвентар.	2
Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів		
8	**Тема 8.** Меню в кейтерингу: принципи формування, класифікація страв, адаптація до формату заходу.	2
9	**Тема 9.** Особливості організації банкетного, фуршетного та коктейльного обслуговування в кейтерингу.	2
10	**Тема 10.** Управління персоналом у кейтеринговій компанії: функції, чисельність, вимоги до кваліфікації.	2
11	**Тема 11.** Фінансове планування кейтерингових заходів: калькуляція, бюджетування, контроль витрат	2
12	**Тема 12.** Маркетинг у кейтеринговому бізнесі: просування послуг, брендінг, робота з клієнтами.	2
13	**Тема 13.** Логістика та тайм-менеджмент у кейтеринговому обслуговуванні.	2
14	**Тема 14.** Якість та безпека харчування у виїзному обслуговуванні: стандарти, HACCP, контроль.	2
15	**Тема 15.** Інновації та сучасні технології в кейтеринговій сфері: нові формати, діджитал-рішення, сталий розвиток.	2
	Разом	30

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Сутність та історія розвитку кейтерінгу.		
1	**Тема 1.** Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом кейтерингу. Стан та перспективи кейтерингового обслуговування в Україні	2
2	**Тема 2.** Організаційна структура кейтерингової компанії. Види та класифікація кейтерингових послуг.	2

3	**Тема 3.** Правове забезпечення кейтерингової діяльності: нормативна база та документальне оформлення.	2
4	**Тема 4.** Планування та організація виїзного ресторанного обслуговування: основні етапи та технологічні особливості.	2
5	**Тема 5.** Повносервісне кейтерингове обслуговування: комплексне забезпечення події та сервісу.	2
6	**Тема 6.** Специфіка обслуговування подій у форматі дроп-офф, контрактного та мобільного кейтерингу.	2
7	**Тема 7.** Матеріально-технічна база кейтерингового обслуговування: обладнання, транспорт, інвентар.	2
Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів		
8	**Тема 8.** Меню в кейтерингу: принципи формування, класифікація страв, адаптація до формату заходу.	2
9	**Тема 9.** Особливості організації банкетного, фуршетного та коктейльного обслуговування в кейтерингу.	2
10	**Тема 10.** Управління персоналом у кейтеринговій компанії: функції, чисельність, вимоги до кваліфікації.	2
11	**Тема 11.** Фінансове планування кейтерингових заходів: калькуляція, бюджетування, контроль витрат	2
12	**Тема 12.** Маркетинг у кейтеринговому бізнесі: просування послуг, брендінг, робота з клієнтами.	2
13	**Тема 13.** Логістика та тайм-менеджмент у кейтеринговому обслуговуванні.	2
14	**Тема 14.** Якість та безпека харчування у виїзному обслуговуванні: стандарти, HACCP, контроль.	2
15	**Тема 15.** Інновації та сучасні технології в кейтеринговій сфері: нові формати, діджитал-рішення, сталий розвиток.	2
	Разом	30

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Сутність та історія розвитку кейтерінгу		
1	Аналіз сучасних напрямів розвитку кейтерингових послуг та оцінка перспектив цього виду обслуговування в Україні.	4
2	Дослідження структури управління кейтеринговим підприємством і типологія надаваних послуг.	4
3	Вивчення правового регулювання кейтерингової діяльності та порядку оформлення супровідної документації.	4
4	Розгляд етапів планування та організаційно-технологічних аспектів виїзного обслуговування.	4
5	Особливості організації повносервісного кейтерингу: послідовність дій та стандарти обслуговування.	4
6	Порівняльний аналіз форматів кейтерингових послуг: дроп-офф, контрактне та мобільне обслуговування.	4
7	Дослідження матеріально-технічного забезпечення кейтерингової діяльності: вимоги до обладнання, транспорту та інвентарю.	4

Змістовий модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів		
8	Аналіз принципів складання меню в кейтерингу: класифікація страв і відповідність формату заходу.	4
9	Дослідження особливостей організації кейтерингових заходів у форматі банкету, фуршету та коктейлю.	4
10	Вивчення функціональних обов'язків персоналу кейтерингової компанії та вимог до кадрового складу.	4
11	Розробка фінансового плану кейтерингового заходу: методи калькуляції, бюджетування та контролю витрат.	4
12	Оцінка інструментів маркетингового просування кейтерингових послуг: формування бренду та комунікація з клієнтами.	4
13	Дослідження логістичних процесів і принципів тайм-менеджменту в кейтерінговому обслуговуванні.	4
14	Вивчення системи забезпечення якості та безпеки харчових продуктів у кейтерингу: стандарти HACCP та контроль.	4
15	Аналіз сучасних технологій та інновацій у сфері кейтерингу: впровадження нових форматів і принципів сталого розвитку.	4
	Разом	60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових/графічних робіт, проектів;

7. Методи навчання метод проблемного навчання;

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Сутність та історія розвитку кейтерінгу		
Практичне заняття 1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного	*ПРН 02, 05* **знати:** – основні світові та національні	**7**

обслуговування за типом кейтерингу. Стан та перспективи кейтерингового обслуговування в Україні	тенденції розвитку кейтерингових послуг. – поточний стан ринку кейтерингу в україні та фактори, що впливають на його динаміку. **уміти:** – аналізувати конкурентне середовище та визначати перспективні напрямки кейтерингової діяльності. – оцінювати потенціал розвитку кейтерингу в різних регіонах та форматах подій.	
Практичне заняття 2. Організаційна структура кейтерингової компанії. Види та класифікація кейтерингових послуг	*ПРН 02, 05* **знати:** – типову структуру управління кейтеринговим підприємством та функціональні ролі працівників. – основні види кейтерингового обслуговування: повносервісне, дроп-офф, мобільне, контрактне тощо. **уміти:** – розробляти організаційну структуру кейтерингової компанії залежно від формату послуг. – визначати доцільний тип кейтерингового обслуговування згідно з потребами замовника.	**7**
Практичне заняття 3. Правове забезпечення кейтерингової діяльності: нормативна база та документальне оформлення	*ПРН 02, 05* **знати:** – основні законодавчі та нормативні акти, що регулюють кейтерингову діяльність в україні. – види документів, необхідних для легальної діяльності кейтерингової компанії. **уміти:** – складати типовий пакет установчих, дозвільних і супровідних документів для кейтерингу. – застосовувати правові норми у процесі укладання договорів з клієнтами та партнерами.	**7**
Практичне заняття 4. Планування та організація виїзного ресторанного обслуговування: основні етапи та технологічні особливості	*ПРН 02, 05* **знати:** – основні етапи підготовки та реалізації виїзного заходу (приймання замовлення, логістика, сервіс). – специфіку технологічних процесів організації події поза межами ресторану. **уміти:** – планувати логістику обслуговування заходу з урахуванням специфіки локації. – складати детальний таймінг та чек-листи підготовки виїзного обслуговування.	**7**

Практичне заняття 5. Повносервісне кейтерингове обслуговування: комплексне забезпечення події та сервісу	*ПРН 02, 05* **знати:** – сутність та особливості повносервісного кейтерингу: від планування до прибирання. – принципи взаємодії кейтерингової компанії з іншими учасниками події (декоратори, організатори, локації). **уміти:** – організовувати повний цикл кейтерингового обслуговування для заходу будь-якого масштабу. – координувати роботу команди обслуговування та контролювати якість на кожному етапі.	**7**
Практичне заняття 6. Специфіка обслуговування подій у форматі дроп-офф, контрактного та мобільного кейтерингу	*ПРН 02, 05* **знати:** – визначальні характеристики і вимоги до кожного з форматів кейтерингового обслуговування. – особливості організації логістики, комунікацій і обслуговування для кожного формату. **уміти:** – порівнювати різні формати кейтерингу та обирати оптимальний відповідно до запиту клієнта. – формувати технічні та сервісні рішення для організації дроп-офф або мобільного обслуговування.	**7**
Практичне заняття 7. Матеріально-технічна база кейтерингового обслуговування: обладнання, транспорт, інвентар	*ПРН 02, 05* **знати:** – перелік необхідного технічного забезпечення для різних типів кейтерингу. – критерії вибору обладнання, транспорту, інвентарю з урахуванням формату та масштабу події. **уміти:** – формувати матеріально-технічний план для заходу з кейтеринговим обслуговуванням. – раціонально використовувати ресурси та забезпечувати їх ефективне транспортування і використання на локації.	**8**
Самостійна робота за змістовним модулем 1		**20**
Модульна контрольна робота 1.		**30**
Всього за модулем 1		**100**
Модуль 2. Сучасні концепції організації виїзного обслуговування споживачів		
Практичне заняття 8. Меню в кейтерингу: принципи формування, класифікація страв,	*ПРН 05, 09* **знати:** – принципи побудови кейтерингового меню з урахуванням формату події та побажань клієнтів	**8**

адаптація до формату заходу	– класифікацію страв та напоїв за видами заходів (банкет, фуршет, дроп-офф тощо) **уміти:** – формувати тематичне меню відповідно до концепції заходу та бюджету – адаптувати страви до умов транспортування, подачі та сезонності	
Практичне заняття 9. Особливості організації банкетного, фуршетного та коктейльного обслуговування в кейтерингу	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – відмінності у технології підготовки та проведення банкету, фуршету, коктейлю – вимоги до сервірування, персоналу та просторової організації кожного формату **уміти:** – організовувати обслуговування відповідного формату відповідно до стандартів – розраховувати потребу в ресурсах і персоналі для кожного типу заходу	**8**
Практичне заняття 10. Управління персоналом у кейтерингової компанії: функції, чисельність, вимоги до кваліфікації	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – основні ролі та функції персоналу в кейтерингової команді – критерії підбору, розподілу та оцінки ефективності роботи працівників **уміти:** – планувати чисельність персоналу під конкретну подію – визначати вимоги до професійної підготовки та особистісних якостей співробітників	**10**
Практичне заняття 11. Фінансове планування кейтерингових заходів: калькуляція, бюджетування, контроль витрат	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – структуру витрат у кейтерингової діяльності та принципи ціноутворення – методи складання кошторису та контролю фінансових показників **уміти:** – здійснювати калькуляцію витрат на продукти, оренду, персонал та логістику – складати бюджет заходу та проводити аналіз його виконання	**8**
Практичне заняття 12. Маркетинг у кейтерингового бізнесі: просування послуг, брендінг, робота з клієнтами	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – основи маркетингових стратегій у сфері кейтерингу та канали просування – принципи побудови бренду та взаємодії з цільовою аудиторією **уміти:** – розробляти маркетингову кампанію для просування кейтерингових послуг	**9**

	– будувати ефективну комунікацію з клієнтами та партнерами	
Практичне заняття 13. Логістика та тайм-менеджмент у кейтеринговому обслуговуванні	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – основи логістичних процесів: транспортування, складування, переміщення персоналу – принципи тайм-менеджменту під час організації заходу **уміти:** – розробляти логістичний план для забезпечення кейтерингового обслуговування – складати графік підготовки та реалізації події з урахуванням часових ресурсів	**9**
Практичне заняття 14. Якість та безпека харчування у виїзному обслуговуванні: стандарти, НАССР, контроль	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – основні вимоги системи haccp та санітарні норми для кейтерингу – стандарти якості обслуговування та харчових продуктів **уміти:** – впроваджувати процедури контролю безпечності харчування під час виїзних заходів – організовувати зберігання, транспортування та подачу їжі відповідно до норм	**9**
Практичне заняття 15. Інновації та сучасні технології в кейтерінговій сфері: нові формати, діджитал-рішення, сталий розвиток	*ПРН 05, 07, 08, 09* **знати:** – актуальні технологічні тренди у кейтерінговому бізнесі (smart-меню, онлайн-замовлення, eco-friendly рішення) – інноваційні підходи до сталого розвитку, переробки та мінімізації відходів **уміти:** – застосовувати цифрові інструменти для автоматизації обліку, замовлень і комунікацій – впроваджувати екологічно орієнтовані практики у діяльність кейтерінгової компанії	**9**
Самостійна робота за змістовним модулем 2		**10**
Модульна контрольна робота 2.		**30**
Всього за модулем 2		**100**
Навчальна робота		**(М1 + М2)/2*0,7 ≤ 70**
Екзамен		**30**
Всього за курс		**(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100**

8.2. Шкала оцінювання

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4676);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. 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 економічнАрхіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-те видання. – Київ: Центр учбової літератури,- 2019. – 280 с.
2. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30
3. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івенткейтерингу в Україні та перспективи його розвитку. Економіка та держава: науково-практичний журнал. Київ. 2020. №5. С.70-74 DOI: 10.32702/2306-6806.2020.5.70

4. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. Науково-практичний журнал. Вип. 74. Одеса, 2022. С.147-150.

5. 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.

6. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. URL:http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringuv-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi 10. What is Catering? What is a Caterer? Types of Catering. https://www.bluecart.com/blog/what-is-catering

7. Сфера послуг. Ресторанна справа та кейтеринг : словник. Том 3 / Укладачі Л.М. Гопкало, М.Є. Сердюк, В.М. Бандура, С.І. Мосіюк, С.М. Неіленко – К. : НУБіП України, 2025 – 380 с.