



## ***КЕЙТЕРИНГ***

***Методичні вказівки до самостійних робіт***  
для здобувачів освітньо-професійного ступеня  
фаховий молодший бакалавр  
галузь знань 24 Сфера обслуговування  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 641/642(07)

К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

\_\_\_\_\_ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар \_\_\_\_\_ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії \_\_\_\_\_ Кравченко Т.Ф.

Укладач: \_\_\_\_\_ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: \_\_\_\_\_ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: \_\_\_\_\_ Кравченко Т.Ф., викладач вищої категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Кейтеринг [Текст]: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 15 с.

Методичне видання містить контрольні питання до кожної з тем та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

## Зміст

|  |    |
|--|----|
| <b>Вступ</b> .....   | 4  |
| Програма навчальної дисципліни «Кетеринг».....             | 5  |
| Загальні методичні методичні вказівки до виконання СР..... | 6  |
| Критерії оцінювання самостійної роботи студента.....       | 10 |
| Рекомендована література з дисципліни.....                 | 13 |

## ВСТУП

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів та одночасного досягнення його рентабельності. Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень.

Метою викладання навчальної дисципліни «Кейтеринг» є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема *кейтерингу*, тобто виїзного обслуговування. Кейтеринговий бізнес у світі нині 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 дисципліни:**

- формування у здобувачів освіти уявлення про кейтеринг, як частину сучасного вітчизняного ринку послуг;
- формування прикладних навичок, що дозволяють ефективно взаємодіяти з кейтеринговими організаціями;
- формування прикладних навичок, що дозволяють управляти кейтеринговою організацією;
- розвиток здібностей знаходити нестандартні організаційно-управлінські рішення в сфері кейтерингу.

### **Результати навчання за навчальною дисципліною:**

#### **знати:**

- організацію кейтерингового обслуговування;
- класифікацію кейтерингового обслуговування;
- сучасні технології надання послуг кейтерингу, які відповідають вимогам споживачів;
- основні технології управління підприємствами кейтеринг-індустрії;
- підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування;
- обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг;
- матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
- персонал служби кейтерингу.

#### **вміти:**

- застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, які відповідають вимогам споживачів;

- вибрати 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;
- вміти використовувати переваги кейтерингу при обслуговування споживачів;
- 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;
- охарактеризувати вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування;
- здійснювати взаємодію і виконувати професійні функції в процесі кейтерингового обслуговування.

Використання методичних вказівок буде сприяти правильній організації самостійної роботи студентів під час вивчення теоретичного матеріалу, підготування до лабораторних та практичних робіт, виконання контрольних та індивідуальних робіт.

Методичні вказівки розраховані на можливість виконання певної частини роботи з опанування необхідної частки знань самостійно студентами денної та заочної форм навчання та дистанційного навчання. Під час самостійного вивчення дисципліни першочерговим завданням є ознайомлення за допомогою робочої програми зі структурою початкової дисципліни, її тематичним змістом та кількістю годин, що відводяться на засвоєння теми.

В результаті виконання самостійних робіт студенти оволодівають практичними вміннями, які дозволяють кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації різноманітного обладнання закладів гостинності.

### **Програма навчальної дисципліни**

#### **Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за

контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

## **Тема 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні**

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

## **Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування**

Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

## **Тема 4. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу**

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 матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування**

Вимоги до зберігання предметів матеріально- технічного забезпечення кейтерингового обслуговування

## **Тема 6 . Вимоги до персоналу служби кейтерингу**

Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

## **Загальні методичні вказівки до виконання СР**

Методичні вказівки для самостійної роботи складені відповідно до робочої програми дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для добувачів освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету

менеджменту.

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів та одночасного досягнення його рентабельності. Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень.

Вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає набуття здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою.

У ході вивчення дисципліни здобувач освіти повинен:

- навчитися раціонально вибрати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- уміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

Мета СР – сприяти засвоєнню в повному обсязі навчальної програми та формуванню самостійності як особистісної ознаки та важливої професійної якості, сутність якої полягає в умінні систематизувати, планувати та контролювати власну діяльність.

Завдання СР – вивчення тем, питань, винесених на самостійне опрацювання здобувачами освіти, засвоєння певних знань, умінь, навичок, закріплення та систематизація здобутих на лекціях та інших аудиторних заняттях знань, їх застосування при виконанні практичних завдань та творчих робіт, виявлення прогалин у системі знань із предмета, забезпечення підготовки здобувачів освіти до поточних аудиторних занять, контрольного заходу та підсумкового, семестрового контролю.

Для підвищення ефективності вивчення дисципліни «Кейтеринг» важливого значення набуває вміння самостійно мислити і приймати рішення у різноманітних ситуаціях. Надбанню таких навичок сприяє самостійна робота, яка є основною формою опанування навчального матеріалу за дисципліною «Кейтеринг».

Використання методичних вказівок буде сприяти правильній організації самостійної роботи здобувачами освіти під час вивчення теоретичного матеріалу, підготування до лабораторних та практичних робіт, виконання контрольних та індивідуальних робіт.

## **Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

### **Питання для самоперевірки:**

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку декору приміщення і бенкетних столів.
4. Запропонувати можливі варіанти нагод, з приводу яких влаштовано обслуговування.
5. Зазначити всі можливі види порушень під час організації простору приміщення, бенкетного столу, в і ому числі під час здійснення попередньої сервіровки.
6. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) підготовки і сервірування бенкетного столу.
7. Визначити спосіб подавання страв на бенкеті і приблизне меню.
8. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

## **Тема 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні**

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

### **Питання для самоперевірки:**

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку декору приміщення і бенкетних столів. Запропонувати альтернативні можливі варіанти нагод, з приводу яких влаштовано кейтерингове обслуговування.
4. Зазначити усі можливі види порушень під час організації простору приміщення, бенкетного столу, в тому числі під час здійснення попередньої сервіровки.
5. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) підготовки й сервірування бенкетного столу.
6. Визначити спосіб подавання страв на бенкеті й приблизне меню.
7. Запропонувати формений одяг для виробничого та обслуговуючого персоналу

кейтерингової компанії.

8. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

### **Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування**

Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

#### **Питання для самоперевірки:**

1. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
2. Наведіть основні правила сервіровки.
3. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
4. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
5. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.

### **Тема 4. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу**

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.

#### **Питання для самоперевірки:**

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку зонуванию приміщення та його декору.
4. Оцінити раціональність організації простору приміщення для бенкету.
5. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) організації простору приміщення.
6. Оцінити спосіб подавання страв і напоїв на бенкеті й запропонувати приблизне меню заходу.
7. Оцінити правильність презентації страв на фуршетному столі.

8. Оцінити формений одяг обслуговуючого персоналу кейтерингової компанії і ефективність його роботи

### **Тема 5 . Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування**

Вимоги до зберігання предметів матеріально- технічного забезпечення кейтерингового обслуговування

#### **Питання для самоперевірки:**

- 1.Що включає матеріально-технічна база організації виїзного обслуговування?
- 2.Як проводиться транспортування обладнання та посуду?
3. Чи проводиться санітарна обробка предметів?

### **Тема 6 . Вимоги до персоналу служби кейтерингу**

Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

#### **Питання для самоперевірки:**

- 1.Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку оформленню десертної станції та її декору.
4. Оцінити раціональність організації простору столу.
5. Запропонувати власні альтернативні варіанти організації простору столу.
6. Оцінити спосіб подавання страв на цьому бенкеті й запропонувати приблизне меню заходу.
7. Оцінити правильність презентації відповідних фруктів на триярусній вазі.
8. Запропонувати власні альтернативні варіанти фуд-декору і презентації цих продуктів.
9. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

СР оцінюється в межах комплексної оцінки знань, виходячи із видів роботи та критеріїв оцінювання з урахуванням особливостей навчальної дисципліни, обсягу годин, що відведені навчальним планом.

Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.

Критеріями оцінювання можуть бути:

□ при усних відповідях: повнота розкриття питання, логіка викладання, культура мови, емоційність та переконаність, використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, періодичних видань тощо), аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки;

□ при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки, акуратність оформлення письмової роботи, підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки та інших технічних засобів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи проводять за 4-бальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядають;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядають;
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, вирішенні завдань, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, і завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації і робити висновки.

Для визначення ступеня засвоєння навчального матеріалу та подальшого його оцінювання враховуються такі рівні знань здобувачів освіти:

1-й рівень - низький. Студент володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або володіє частиною навчального матеріалу. Відповідь при відтворенні навчального матеріалу – елементарна, фрагментарна, зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення;

2-й рівень - середній. Студент володіє повним обсягом навчального матеріалу, здатний його аналізувати, але не має достатніх знань для формулювання висновків, порівняння теоретичних знань із практичними прикладами. Відтворюється основний навчальний матеріал, виконуються завдання за зразком, володіння елементарними вміннями навчальної діяльності.

3-й рівень - достатній. Студент вільно володіє навчальним матеріалом на підставі вивченої основної та додаткової літератури, аргументовано висловлює свої думки, проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, обґрунтована та без власних суджень. Студент здатен

самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.

4-й рівень - високий. Знання глибокі, міцні, узагальнені, системні та творчо застосовуються. Навчальна діяльність має науково-дослідницький характер, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні проблемні ситуації, шукати шляхи їх вирішення, виявляти і захищати свою особисту позицію. колективних завдань при самостійній роботі. Відповідь студента повна, правильна, логічна, обґрунтована та без власних суджень. Студент здатен самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.

5-й рівень - високий. Знання глибокі, міцні, узагальнені, системні та творчо застосовуються. Навчальна діяльність має науково-дослідницький характер, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні проблемні ситуації, шукати шляхи їх вирішення, виявляти і захищати свою особисту позицію.

## 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.14

**Інтернет-ресурси:**

1. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти / І.Г.Смирнов // Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.-№4(45).-С.4- 18.
2. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materiały IX Międzynarodowej naukowopraktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysł, 2013. – S. 37-44

Кейтеринг [Текст]: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. А.С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 15 с.

Комп'ютерний набір і верстка :  
Редактор: А.С. Корх

А.С. Корх

Підп. до друку \_\_\_\_\_ 2023 р. Формат А4.  
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. \_\_\_\_\_  
Обл. вид. арк. \_\_\_\_\_ Тираж 15 прим.