

**Залікові вимоги
з навчальної дисципліни
«Кейтеринг»**

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», рівень вищої освіти
«бакалавр» (для студентів 4 курсу факультету туризму і факультету
післядипломної та заочної освіти)

1. Класифікація кейтерингових послуг. Особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
2. Характеристика діяльності ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
3. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
4. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
5. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.
6. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
7. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. 8. Види музичного обслуговування, їх особливості.
9. Організація розваг у нічних клубах, ресторанах з дискотекою.
10. Види спортивних розваг, що пропонують заклади ресторанного господарства.
11. Види розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства.
12. Типи закладів ресторанного господарства для дітей.
13. Особливості організації дитячих банкетів.
14. Меню в закладах ресторанного господарства для дітей.
15. Особливості організації дитячого дозвілля.
16. Види сніданків для споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях.
17. Особливості організації «бранчу».
18. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес- обідів.
19. Організація та обслуговування «шведського столу» і «шведської лінії».

20. Вимоги, що висуваються до персоналу при обслуговуванні споживачів у номерах готелю
21. Вимоги до асортименту та обслуговування міні-бару.
22. Характеристика послуги «Room service».
23. Особливості організації послуги «Щаслива година для наших гостей».
24. Особливості організації «кава-брейк» у конференц-залах готельних комплексів.
25. Особливості організації та обслуговування на лінії «салат-буфет».
26. Класифікація заходів залежно від їх характеру і масовості.
27. Підготовка до обслуговування учасників ділових заходів.
28. Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.
29. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.
30. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках.
31. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
32. Ділова програма виставки. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки.
33. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.
34. Пріоритетні типи закладів ресторанного господарства при фітнес-центрах.
35. Види банкетів, що пропонуються закладами ресторанного господарства при фітнес-центрах.
36. Особливості асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів.
37. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань.
38. Основні принципи організації харчування туристів. Режим харчування туристів.

39. Вимоги до сніданку туристів з різних країн.
40. Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.
41. Організація обслуговування групи туристів.
42. Організація обслуговування туристів з дітьми.
43. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто.
44. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
45. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
46. Обладнання купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купебуфетів та вагонів-ресторанів.
47. Основні типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість.
48. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
49. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.
50. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
51. Завантаження суден товарами. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика.
52. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання.
53. Основні принципи, якими керуються заклади швидкого обслуговування під час роботи зі споживачами.
54. Характеристика заміських ресторанів, асортимент послуг, переваги.
55. Характеристика формату free flow.
56. Характеристика формату Fast Casual.
57. Характеристика формату Quick Service Restaurant.
58. Характеристика формату Casual Dining.
59. Характеристика формату Street food.

60. Характеристика формату Fast food.
61. Характеристика формату Food Court.
62. Характеристика формату Free flow.
63. Характеристика формату Fine Dining.
64. Особливості діяльності родинних та клубних ресторанів
65. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування
66. Види кейтерингу, їх характеристика.
67. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування
68. Класифікація кейтерингових послуг
69. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні
70. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування
71. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг
72. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
73. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів
74. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування
75. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції
76. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів
77. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів
78. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування
79. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення
80. Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі
81. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування

82. Вимоги до форми обслуговуючого персоналу, його підготовки та техніки роботи Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства
83. Особливості музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства 3. «Жива» музика в закладах ресторанного господарства
84. Особливості організації розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей
85. Вимоги до розташування закладів ресторанного господарства для дітей
86. Особливості оформлення залів закладів ресторанного господарства для дітей
87. Асортимент послуг дитячого дозвілля. Особливості організації дитячого дозвілля
88. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
89. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів
90. Сутність послуги Cash Catering

Рекомендована література

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. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Беке това, 2015. – 67 с.
6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., №

1 (61), С. 8–12.

7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

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

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. Пятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - 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. Пятницької. - 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.

Інтернет-ресурси:

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

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

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

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

5. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // *Наука: теорія і практика: Materials IX Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysl, 2013. – S. 37-44.*