

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 1

## **ЗАТВЕРДЖЕНО**

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»

30 березня 2023 р. протокол № 07

### **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «КЕЙТЕРИНГ»**

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
(назва факультету)  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

10 березня 2023 р., протокол № 01

Розробник: к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної  
справи, Андрій ЧАГАЙДА  
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир  
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 2

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «Кейтеринг» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 22 с.

Рецензенти:

Ігор БУРАЧЕК – к.е.н., доц., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій,

Марина КРУГЛЯК – к.і.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Затверджено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи  
10 березня 2023 р., протокол № 01

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 3

## ЗМІСТ

Вступ	4
ТЕМА 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні.	5
ТЕМА 2. Класифікація кейтерингового обслуговування.	6
ТЕМА 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу.	6
ТЕМА 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.	6
ТЕМА 5. Види локацій кейтерингового обслуговування.	6
ТЕМА 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні	7
ТЕМА 7. Корпоративний кейтеринг.	7
ТЕМА 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності.	7
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ	7
ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ	9
ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ	13
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ІСПИТУ	17
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	20

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 4

## ВСТУП

**Метою навчальної дисципліни «Кейтеринг» є:** набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, що забезпечують підготовку і організацію виїзного обслуговування для різного контингенту споживачів, та вирішення виробничих ситуацій, відповідно до специфіки організації промислового або подієвого кейтерингу.

**Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:**

- вивчення теоретичних питань та отримання розуміння сутності кейтерингового обслуговування;
- отримання розуміння різниці між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами;
- отримати знання та вміння для організації повносервісного кейтерингового обслуговування;
- отримати знання про особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- навчитися складати меню при кейтеринговому обслуговуванні;
- організувати та планувати проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- ознайомитися із основними підходами щодо вимог до вибору території для кейтерингового обслуговування.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді;

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

**СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 5

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**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;

**РН 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

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

**ТЕМА 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні.**

1. Створення першої кейтерингової компанії у Франції.
2. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя.
3. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
4. Основні напрями кейтерингового бізнесу в Україні.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 6

## **ТЕМА 2. Класифікація кейтерингового обслуговування.**

1. Класифікація кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу
2. Класифікація кейтерингового обслуговування за повнотою наданих послуг.
3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
4. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування "шведський стіл".
5. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування барбекю.

## **ТЕМА 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу.**

1. Підготовка персоналу ресторану до обслуговування.
2. Вимоги до персоналу високої кваліфікації.
3. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу

## **ТЕМА 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.**

1. Характеристика термоустаткування для доставки обідів при роз'їзному кейтерингу.
2. Особливості доставки обідів в офіси.
3. Особливості доставки обідів на концертні майданчики
4. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

**ТЕМА 5. Види локацій кейтерингового обслуговування.** Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 7

### **ТЕМА 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні.**

1. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Варіанти закупки сировини для замовлення.
4. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.
5. Процес розкладання кулінарної продукції.
6. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів.

### **ТЕМА 7. Корпоративний кейтеринг.**

1. Доставка готових обідів співробітникам компанії.
2. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника.
3. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах. Обслуговування корпоративів.

### **ТЕМА 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності.**

1. Кальянна справа.
2. Кейтеринг для осіб з особливими дієтарними потребами.
3. Кейтеринг на вишколах і тренінгах

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ**

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 8

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Кейтеринг» студент заочної форми навчання зобов'язаний виконати контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.

2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

Критерії оцінювання завдання: самостійне виконання, чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, повнота розкриття теми, використання довідкової літератури, якість оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 9

повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

## **ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

### **ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

#### Варіант 1

1. Класифікація кейтерингових послуг. Особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
2. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
3. Характеристика формату free flow.

#### Варіант 2

1. Характеристика діяльності ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
2. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
3. Характеристика формату Fast Casual.

#### Варіант 3

1. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
2. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
3. Характеристика формату Quick Service Restaurant.

#### Варіант 4

1. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
2. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 10

### 3. Характеристика формату Casual Dining.

#### Варіант 5

1. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.
2. Основні принципи, якими керуються заклади швидкого обслуговування під час роботи зі споживачами.
3. Характеристика формату Street food.

#### Варіант 6

1. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
2. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування
3. Характеристика формату Fast food.

#### Варіант 7

1. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства.
2. Види кейтерингу, їх характеристика.
3. Характеристика формату Food Court.

#### Варіант 8

1. Особливості організації дитячих банкетів.
2. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні
3. Характеристика формату Fine Dining.

#### Варіант 9

1. Організація та обслуговування «шведського столу» і «шведської лінії».
2. Обладнання купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купебуфетів та вагонів-ресторанів.
3. Характеристика формату Free flow.

#### Варіант 10

1. Особливості організації «кава-брейк» у конференц-залах готельних комплексів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 11

2. Класифікація кейтерингових послуг

3. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів

#### Варіант 11

1. Підготовка до обслуговування учасників ділових заходів.

2. Основні типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість.

3. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування

#### Варіант 12

1. Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.

2. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування

3. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції

#### Варіант 13

1. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.

2. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів

3. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування

#### Варіант 14

1. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках.

2. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування

3. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів

#### Варіант 15

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 12

1. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
2. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання.
3. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування

#### Варіант 16

1. Ділова програма виставки. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки
2. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг
3. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення

#### Варіант 17

1. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.
2. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
3. Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі

#### Варіант 18

1. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань.
2. Сутність послуги Cash Catering
3. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.

#### Варіант 19

1. Організація обслуговування групи туристів.
2. Вимоги до форми обслуговуючого персоналу, його підготовки та техніки роботи
3. Класифікація заходів залежно від їх характеру і масовості.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 13

### Варіант 20

1. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто.
2. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів
3. Види музичного обслуговування, їх особливості.

### ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1	Що повинен зробити менеджер кейтерингової компанії перед початком обслуговування бенкету?	А. Провести інструктаж Б. Зустрічати гостей В. Контролювати послідовність подачі приготовлених страв Г. Контролювати роботу офіціантів Д. Всі вище перераховані
2	Оберіть коефіцієнт норми розрахунку тарілок закусточних який застосовують для розрахунку бенкету-фуршету?	А. 0,5...0,75 Б. 1,5...2 В. 0,75...1 Г. 0,25...0,5 Д. 2.5...3,0
3	Скільки часу відводиться на прихід персоналу та переодягання в спецодяг?	А. 10 хв Б. 15 хв В. 20 хв Г. 25 хв Д. 30 хв
4	З кого починають процес обслуговування на офіційних бенкетах?	А. З господаря, потім почесного гостя. Б. З почесного гостя, потім господаря. В. З гостей, які сидять на краю столу. Г. З гостей, які сидять в центрі столу. Д. З гостей, що сидять ближче до офіціантів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 Екземпляр № 1	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023 Арк 22 / 14
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
5	Кейтеринг - це	А. Організація спортивних видів розваг Б. Організація ігор із грошовим вирашем В. Доставка провізії та обслуговування споживачів Г. Додаткові послуги ресторану вищого класу Д. Організація масових розважальних заходів
6	За повнотою наданих послуг розрізняють такі види кейтерингового обслуговування	А. Сніданками Б. Обідами В. Вечерею Г. Готовими продуктами харчування та повносервісне Д. Кавою та чаєм
7	За кейтерингового обслуговування ЗРГ здійснює виробничий процес:	А. У спеціально обладнаних стаціонарних кухнях Б. На природі В. На місці проведення заходу в адміністративних приміщеннях Г. На місці проведення заходу в заготівельних приміщеннях Д. У спеціально обладнаних автомобілях
8	Гарячі страви до місця проведення заходу доставляють так:	А. В одноразовому пластиковому посуді Б. У порцеляново-фаянсовому посуді В. У термоконтейнерах, мармітах, спеціальних термосах, здатних підтримувати температуру дві-три години Г. У скляному та металевому посуді, здатному підтримувати температуру три-чотири години Д. Жодної вірної відповіді

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 Екземпляр № 1	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023 Арк 22 / 15
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
9	Готову продукцію доставляють до початку бенкету за такий час:	А. 0,5 год Б. 1...2 год В. 3...4 год Г. 4...5 год Д. 5...6 год
10	Основними є такі кейтерингові послуги:	А. Організація культурного дозвілля Б. Дизайнерське оформлення приміщень В. Прибирання приміщень після бенкету Г. Приготування та доставка продукції ресторанного господарства, послуги офіціантів з обслуговування Д. Жодної вірної відповіді
11	На вартість замовлення кейтерингової компанії впливають такі чинники:	А. Тип ЗРГ, складність меню, сценарій проведення свята Б. Вік гостей В. План-схема розміщення фуршетних столів Г. Пожежна та екологічна безпека Д. Жодної вірної відповіді
12	Предмети матеріально-технічного забезпечення кейтерингової компанії зберігаються в таких приміщеннях:	А. На виробництві Б. На складі В. В адміністративній групі приміщень ЗРГ Г. У торговельній групі приміщень ЗРГ Д. Усі відповіді вірні
13	За кейтерингового обслуговування бенкету-фуршету кількість гостей на одного офіціанта така:	А. 3...4 Б. 5...6 В. 7...8 Г. 10...15 Д. 25...30
14	За кейтерингового обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням кількість гостей на одного офіціанта така:	А. 2...4 Б. 5...7 В. 8...10 Г. 11...12 Д. 14...15

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 Екземпляр № 1	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023 Арк 22 / 16
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
15	Мінімальна чисельність штату служби кейтерингу така:	А. Дві особи Б. Чотири особи В. Шість осіб Г. Вісім осіб Д. Десять осіб
16	Кількість страв на столах при підготовці бенкету-фуршету контролює такий працівник	А. Кухар Б. Офіціант В. Заступник директора ресторану Г. Старший касир Д. Усі відповіді вірні
17	Який метод обслуговування застосовується при організації харчування працівників?	А. Самообслуговування. Б. Обслуговування офіціантами. В. Обслуговування барменом. Г. Обслуговування барменом-офіціантом. Д. Жодної вірної відповіді
18	Назвати варіант складання серветки тканинної, якою краще засервірувати стіл для бенкету в ресторані.	А. Книжечкою. Б. Трикутником. В. Валиком. Г. Парусом. Д. Жодної вірної відповіді
19	У якому посуді подають прозорі супи?	А. У тарілках глибоких столових. Б. У горщиках керамічних. В. У чашках бульйонних із блюдцем. Г. У мисках супових. Д. Жодної вірної відповіді
20	Вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини), оплачується за рахунок . . . .	А. відвідувача; Б. закладу ресторанного господарства (списують); В. винного працівника закладу ресторанного господарства; Г. бригади офіціантів закладу ресторанного господарства Д. жодної вірної відповіді



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 17

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ІСПИТУ

1. Світові тенденції розвитку кейтерингу.
2. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
3. Формування ринку кейтерингових послуг.
4. Популярність та привабливість кейтерингового бізнесу в Україні.
5. Поняття послуги кейтеринг.
6. Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників;
7. Класифікація кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу;
8. Класифікація кейтерингового обслуговування за повнотою наданих послуг.
9. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
10. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет.
11. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування "шведський стіл".
12. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування кава-брейк.
13. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування коктейль.
14. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування пікнік.
15. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування барбекю.
16. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування банкет.
17. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування доставка обідів.
18. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.
19. Роль персоналу в кейтеринговому обслуговуванні.
20. Залучення тимчасового персоналу для обслуговування

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 18

кейтерингового заходу.

21. Стандарти якості в роботі кейтерингової компанії.
22. Система контролю якості в кейтеринговій компанії.
23. Організація просування кейтерингових послуг через соціальні мережі.
24. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
25. Наведіть основні правила сервіровки.
26. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
27. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
28. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.
29. Характеристика діяльності ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
30. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
31. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
32. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.
33. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
34. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства.
35. Види музичного обслуговування, їх особливості.
36. Особливості організації дитячих банкетів.
37. Меню в закладах ресторанного господарства для дітей.
38. Особливості організації дитячого дозвілля.
39. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.
40. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 19

харчування на виставках та ярмарках.

41. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
42. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки.
43. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.
44. Пріоритетні типи закладів ресторанного господарства при фітнес-центрах.
45. Види банкетів, що пропонуються закладами ресторанного господарства при фітнес-центрах.
46. Особливості асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів.
47. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань.
48. Характеристика замських ресторанів, асортимент послуг, переваги.
49. Характеристика формату free flow.
50. Характеристика формату Fast Casual.
51. Характеристика формату Quick Service Restaurant.
52. Характеристика формату Casual Dining.
53. Характеристика формату Street food.
54. Характеристика формату Fast food.
55. Характеристика формату Food Court.
56. Характеристика формату Free flow.
57. Характеристика формату Fine Dining.
58. Виробниче обладнання для організації роботи кейтерингової компанії.
59. Формування комерційної пропозиції кейтерингової компанії.
60. Застосування аутсорсинга в роботі кейтерингової компанії.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 20

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Основна література*

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. 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.
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. Бекетова, 2015. – 67 с.
6. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013. – 250с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – Київ: А.С.К., 2007. – 848 с.
8. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.: КНТЕУ, 2018.- 215с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005. – 336с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 21

### *Допоміжна література:*

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
2. Муїн Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельноресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 460с.
3. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
4. 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>
5. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івент-кейтерингу 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](https://doi.org/10.32702/2306-6806.2020.5.70)
6. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. ВІПУСК № 6(62). С. 134-138.
7. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. – 2014 р., № 5, С. 91–94.
8. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. *Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка*. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
9. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК37 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 22 / 22

## 12. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
2. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
4. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
6. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>
7. Найсмачніший сервіс для ваших яскравих свят [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://vsegotovo.com.ua/?gclid=Cj0KCQiA67CrBhC1ARIsACKAa8RHqgvecg8Yp bBmG8uD\\_OHGMJEM1UQNrN4oT3z8IPYwveHv43P9ZwIaAiIyEALw\\_wcB](https://vsegotovo.com.ua/?gclid=Cj0KCQiA67CrBhC1ARIsACKAa8RHqgvecg8Yp bBmG8uD_OHGMJEM1UQNrN4oT3z8IPYwveHv43P9ZwIaAiIyEALw_wcB)

\* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

\*\* Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

\*\*\* Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).