

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

Природничо-економічний факультет Кафедра

туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

в.о.  Тетяна Марусей
(підпис)

«26» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи курортології»

підготовки фахівців **першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**
за освітньо-професійною програмою **Готельно-ресторанна справа**
спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**

галузі знань **24 Сфера обслуговування**

форма навчання **денна**

мова навчання **українська**

Розробники програми: Ковтунік І. І. – кандидат географічних наук, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Ухвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № від «26» серпня 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програм

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'O' followed by a horizontal stroke.

Ольга Олійник

Зміст програми навчальної дисципліни

1. **Мета вивчення навчальної дисципліни «Кейтеринг»** формування у здобувачів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства, зокрема виїзного обслуговування – кейтерингу, підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері організації послуг, зв'язаних з індустрією харчування.

2. Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма
Рік навчання	2
Семестр вивчення	3
Кількість кредитів ЄКТС	4
Загальний обсяг годин	120
Кількість годин навчальних занять	40
Лекційні заняття	20
Практичні заняття	-
Семінарські заняття	-
Лабораторні заняття	20
Самостійна робота	80
Форма підсумкового контролю	залік

3. **Статус дисципліни** – обов'язковий освітній компонент професійної підготовки.

4. **Передумови до вивчення дисципліни.** Вступ до спеціальності. Основи нутриціології.

5. Програмні компетентності навчання

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких **компетентностей**:

Інтегральна: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності	
ЗК 05	Здатність працювати в команді.
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові) компетентності	
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
СК 06	Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

6. Очікувані результати навчання з дисципліни

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення навчальної дисципліни має забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

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 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 23	Організовувати діяльність закладів розміщення та харчування як складових розвитку туризму на Поділлі.

7. **Методи навчання.** Класичні та інтерактивні методи подання навчального матеріалу та забезпечення високого рівня його засвоєння студентами.

8. Засоби діагностики результатів навчання.

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з дисципліни є:

- звіт з лабораторного заняття;
- письмова самостійна робота;
- усне опитування;
- дискусійне обговорення проблемних питань;
- виконання тестових завдань;
- презентації індивідуальних дослідницьких завдань;
- модульні контрольні роботи.

9. Програма навчальної дисципліни

	Кількість годин	
	разом	у тому числі
Назви змістових модулів і тем		

		Лекційні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота
Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація кейтерингу.	8	2		6
Тема 2 Види кейтерингу, його особливості.	18	4	2	12
Тема 3. Планування кейтерингового обслуговування. Укладання договору, рахунку-замовлення, меню.	18	2	4	12
Тема 4. Логістика кейтерингу.	10	2	2	6
Тема 5. Матеріально-технічне	18	2	4	12

забезпечення кейтерингового обслуговування. Термоустаткування.				
Тема 6. Особливості підбору персоналу служби кейтерингу, вимоги до персоналу.	10	2	2	6
Тема 7. Повносервісне кейтерингове обслуговування. Підбір страв, особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Згортання повносервісного кейтерингового обслуговування.	26	4	4	18

Тема 8. Кейтерингове обслуговування готовою харчовою продукцією. Роз'їзний кейтеринг.	12	2	2	8
Разом за змістовним модулем	120	20	20	80

10. Форми поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів. Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів здобувачів при обговоренні теоретичних питань, виконанні лабораторних завдань, ситуаційних вправ, а також у формі тестування та ін. Форма модульного контролю: модульна контрольна робота.

Форми підсумкового контролю: залік.

11. Критерії оцінювання результатів навчання

Розподіл балів за змістовими модулями для дисциплін, видом підсумкового контролю яких є залік

Поточний і модульний контроль			Сума
поточний контроль	МКР	самостійна робота	100
40	50	10	

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки

здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.

Оцінювання на лабораторних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка». Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 12.

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах за 12 бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні». Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.

	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
Достатній (алгоритміч но дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Високий (творчо професійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів в залежності від форми семестрового контролю.

Враховуючи, що формою семестрового контролю з дисципліни «Кейтеринг» є залік, максимальна кількість балів за МКР при семестровому контролі – 50. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше, вказаних у таблиці, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Оцінювання модульної контрольної роботи при семестровому контролі залік

Шкала ECTS	Бали	Критерії оцінювання
«відмінно» А	48-50	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.

«добре» В, С	39-47	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
«задовільно» Д, Е	30-38	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
«незадовільно» FХ, F	29 і менше	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерій оцінювання самостійної роботи здійснюється у межах 10 балів за модуль.

Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навик; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела; оформлення роботи відповідає заявленим вимогам.

Робота оцінюється в 7 - 8 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки; використання основної та додаткової літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 5-6 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхневе використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 3-4 бали, якщо: недостатнє розкриття предмету дослідження; завдання виконане з суттєвими помилками як щодо змісту, так й оформлення результатів; відсутність належного розуміння теоретичного матеріалу; аргументація власної думки є слабкою; низький

рівень використання передбаченої курсом літератури.

Робота оцінюється в 0-2 бали, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до таблиці відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

Рейтингова оцінка з навчальної дисципліни	Оцінка за шкалою ECTS	Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)	Національна залікова оцінка
90-100 і більше	A (відмінно)	10	зараховано
82-89	B (дуже добре)	25	
75-81	C (добре)	30	
67-74	D (задовільно)	25	
60-66	E (достатньо)	10	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		не зараховано
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)		

Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні, лабораторні заняття курсу. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Неформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Положенням про результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді; В інформальній освіті:
- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Кейтеринг»:

- кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;
- критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60% від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;
- здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримали незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;
- ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох

разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету.

- за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)»

URL:https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_z/view

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

мультимедійні засоби навчання та допоміжні засоби демонстрації навчальних матеріалів, а саме: персональний комп'ютер, мультимедійний проектор, посуд, прилади, устаткування «Навчальної лабораторії технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг)», «Лабораторії організації ресторанного господарства та барної справи», та устаткування закладу ресторанного господарства «Франт».

13. Рекомендована література Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ: Інокс, 2012. 280 с.
2. Веселовська Т.Є. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Кейтеринг». Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр», денної форми навчання. Кам'янець-Подільський: КПНУ імені Івана Огієнка, 2022.
URI: <http://elar.kpnu.edu.ua:8081/xmlui/handle/123456789/6864>
3. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник/ О.Ю. Давидова, Н.В. Полстяна. Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2017. 331с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'яницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ: нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.

Допоміжна:

6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
7. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської

інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.

8. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в ХХІ столітті. Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам'янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В., 2023 С. 215- 220.
9. Веселовська Т.Є. Сучасні тенденції доставки їжі в індустрії HORECA: як підібрати правильну тару. Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки / за ред. І. В. Ящишиної. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2020. Випуск 15. С. 301-307.
10. Смирнов І.Г. Логістика кейтерингу. Географія та туризм. 2014. Випуск 28. URL:https://tourlib.net/statti_ukr/smyrnov6.htm
11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2017.
12. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. П'ятницька. Київ: Кондор, 2013. 250с.
13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: КНТЕУ, 2018. 215с.
14. Топ-5 кейтерингових компаній України. <https://ckp.in.ua/lifestyle/19603>

Рекомендовані джерела інформації

15. Кейтеринг або організація виїзного харчування:
URL:<http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiyavyjiznoho-harchuvannya/>.
16. Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства. Платформа Prometheus/
URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+HACCP_BASE101+2023_T2
17. Ресторани м. Кам'янець-Подільський
URL:https://www.google.com/search?q=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8+%D0%BA%D0%B0%D0%BC%27%D1%8F%D0%BD%D0%B5%D1%86%D1%8C+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9&oq=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8+&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgCEAAygAQyBggAEEUYOTIHCAEQABiABDIHCAIQABiABDIHSCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCAcQABiABDIHCAgQABiABDIHCAkQABiABNIBCjI3NzYyajBqMTWoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8

17. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка. 2009. №4(45).С.4- 1
18. 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.