



Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

завідувач кафедри туризму та економіки
підприємства

Людмила БЕЗУГЛА

«25» серпня 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«УПРАВЛІННЯ КЕЙТЕРИНГОВОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ»

Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес»
Спеціалізації	-
Статус	Обов'язкова
Загальний обсяг	3 кредити ЄКТС (90 годин)
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік
Термін викладання	1-й семестр, (1-2 чверті)
Мова викладання	українська

Викладач: доцент Язіна В.А.

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)
на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління кейтеринговою діяльністю» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Дніпро: НТУ «ДП», 2025. 13 с.

Розробниця:

- Язіна Вікторія Анатоліївна – к.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа) (протокол № 1 від 25.08.2025 р).

ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	4
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ	5
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	6
6.1. Шкали	6
6.2. Засоби та процедури	7
6.3. Критерії	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	11
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	11

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

В освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг другого (магістерського) рівня вищої освіти здійснено розподіл результатів навчання (РН) за організаційними формами освітнього процесу. Зокрема, до дисципліни Ф7 «Управління кейтеринговою діяльністю» віднесено наступні результати навчання:

РН1	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу
РН8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
РН10	Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти системних теоретичних знань та компетентностей з організації, управління й розвитку кейтерингової діяльності як стратегічного напрямку у сфері гостинності.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні та адекватний відбір змісту навчальної дисципліни за цим критерієм.

2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Шифр РН	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)	
	Шифр ДРН	Зміст
РН1	РН1.1-Ф7	обґрунтовувати та приймати управлінські рішення щодо розвитку кейтерингового підприємства, враховуючи його цілі, ресурсні можливості, обмеження та ризики, а також аналізувати альтернативні варіанти їх реалізації
	РН1.2-Ф7	застосовувати методи оцінки ризиків і прогнозування можливих наслідків у процесі планування та реалізації кейтерингових послуг.
РН8	РН8.1-Ф7	розробляти та управляти проектами розвитку кейтерингової діяльності із урахуванням особливостей матеріально-технічного, фінансового, інформаційного та кадрового забезпечення
	РН8.2-Ф7	використовувати сучасні інструменти менеджменту для організації кейтерингових заходів різного масштабу, забезпечуючи їх якість, ефективність та конкурентоспроможність
РН10	РН10.1-Ф7	організовувати внутрішні та зовнішні комунікації в кейтеринговій компанії, забезпечуючи ефективну взаємодію персоналу та партнерів для досягнення стратегічних цілей розвитку

3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна викладається в 1-му семестрі (1, 2 чвертях) відповідно до навчального плану, тому додаткових вимог до базових дисциплін не встановлюється. Міждисциплінарні зв'язки: вивчення курсу ґрунтується на знаннях, отриманих з вивчених дисциплін за попереднім рівнем освіти.

4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	45	26	19	45	4	41
практичні	45	13	32	45	4	41
РАЗОМ	90	39	51	90	8	82

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	ЛЕКЦІЇ	45
РН1.1-Ф7	Тема 1. Бізнес-моделі кейтерингової діяльності 1.1. Типи кейтерингових підприємств: корпоративний, івент-, соціальний кейтеринг. 1.2. Порівняння класичних і гнучких бізнес-моделей. 1.3. Вибір оптимальної моделі для умов ринку.	4
РН1.1-Ф7	Тема 2. Управлінські рішення в організації кейтерингового обслуговування 2.1. Алгоритм прийняття управлінських рішень у кейтерингу. 2.2 Використання даних маркетингових досліджень у прийнятті рішень. 2.3 Врахування сезонності та змін споживчого попиту.	4
РН1.1-Ф7 РН1.2-Ф7	Тема 3. Управління ризиками у сфері кейтерингу 3.1. Харчові та санітарно-гігієнічні ризики. 3.2. Логістичні та ресурсні ризики. 3.3. Репутаційні ризики та їх мінімізація.	4
РН1.2-Ф7	Тема 4. Антикризове управління кейтеринговою компанією 4.1. Дії у випадку зриву постачання чи заходу. 4.2. Планування резервів і страхування ризиків. 4.3. Посткризовий менеджмент і збереження довіри клієнтів.	4
РН8.1-Ф7	Тема 5. Проектування кейтерингових заходів 5.1. Визначення цілей, масштабу та формату заходу. 5.2. Розподіл функцій і ресурсів у проєкті. 5.3. Документальне оформлення та кошторис.	4
РН8.1-Ф7	Тема 6. Логістика та ресурсне забезпечення кейтерингових проєктів 6.1. Організація постачання сировини та продуктів. 6.2. Управління матеріально-технічною базою.	5

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	6.3. Взаємодія з постачальниками та підрядниками.	
RH8.1-Ф7 RH8.2-Ф7	Тема 7. Якість кейтерингових послуг як фактор конкурентоспроможності 7.1. Стандарти якості у кейтеринговій діяльності (ISO, HACCP). 7.2. Система контролю якості на різних етапах обслуговування. 7.3. Взаємозв'язок якості послуг та лояльності споживачів.	5
RH8.2-Ф7 RH10.1-Ф7	Тема 8. Інновації та конкурентні стратегії у кейтерингу 8.1. Сучасні технології у сфері кейтерингу (цифровізація, автоматизація). 8.2. Маркетингові інструменти підвищення конкурентоспроможності. 8.3. Тенденції розвитку кейтерингового бізнесу в Україні та світі.	5
RH8.2-Ф7 RH10.1-Ф7	Тема 9. Корпоративна культура підприємств кейтерингу 9.1. Сутність корпоративної культури та її особливості у сфері кейтерингових послуг. 9.2. Формування цінностей, норм поведінки та стандартів сервісу в кейтеринговій компанії. 9.3. Вплив корпоративної культури на ефективність роботи команди та задоволення клієнтів.	5
RH8.2-Ф7 RH10.1-Ф7	Тема 10. Комунікації у кейтеринговій діяльності 10.1. Внутрішні комунікації та їх роль в організації обслуговування. 10.2. Зовнішні комунікації з партнерами та клієнтами. 10.3. Управління конфліктами та методи їх вирішення.	5
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	45
RH1.1-Ф7	Управлінські рішення в організації кейтерингового обслуговування	8
RH1.2-Ф7	Управління ризиками у сфері кейтерингу	8
RH8.1-Ф7	Антикризове управління кейтеринговою компанією	8
RH8.2-Ф7	Логістика та ресурсне забезпечення кейтерингових проєктів	7
RH10.1-Ф7	Якість кейтерингових послуг як фактор конкурентоспроможності	7
	Корпоративна культура підприємств кейтерингу	7
РАЗОМ		90

6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgruz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувача за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за

офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова	Інституційна
90...100	відмінно / Excellent
74...89	добре / Good
60...73	задовільно / Satisfactory
0...59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності та автономії здобувача за вимогами НРК до 7-го кваліфікаційного рівня під час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувач на контрольних заходах має виконувати завдання, орієнтовані на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики, що надаються здобувачам на контрольних заходах у вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

Засоби діагностики та процедури оцінювання

ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ			ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ	
навчальне заняття	засоби діагностики	процедури	засоби діагностики	процедури
лекції	контрольні завдання	виконання завдань під час лекцій	комплексна контрольна робота (ККР)	визначення сумарного результату поточних контролів
практичні	контрольні завдання	виконання завдань під час практичних занять		виконання ККР під час диф. заліку за бажанням здобувача
	індивідуальне завдання	виконання завдань під час самостійної роботи		

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичні заняття оцінюються якістю виконання контрольних та індивідуальних завдань.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі здобувача шляхом визначення сумарного результату поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен здобувач під час диференційованого заліку має право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККР повинна відповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання.

Значення оцінки за виконання ККР визначається оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

6.3. Критерії

Реальні результати навчання здобувача ідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

$$O_i = 100 a/m,$$

де, a – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення; m – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для другого (магістерського) рівня вищої освіти (подано нижче).

Загальні критерії досягнення результатів навчання для 7-го кваліфікаційного рівня за НРК

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
<i>Знання</i>		
- спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяль-	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: - спеціалізованих концептуальних знань на рівні новітніх досягнень; - критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей	95-100

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
ності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Відповідь містить не грубі помилки або описки	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
Уміння/навички		
- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур; - здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах; - здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Відповідь характеризує уміння: - виявляти проблеми; - формулювати гіпотези; - розв'язувати проблеми; - оновлювати знання; - інтегрувати знання; - провадити інноваційну діяльність; - провадити наукову діяльність	95-100
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності з не грубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
	Рівень умінь/навичок незадовільний	<60
Комунікація		
- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема	Зрозумілість відповіді (доповіді). <i>Мова:</i> правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна. <i>Комунікаційна стратегія:</i> - послідовний і несуперечливий розвиток думки; - наявність логічних власних суджень; - доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням;	95-100

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
до осіб, які навчаються	- правильна структура відповіді (доповіді); - правильність відповідей на запитання; - доречна техніка відповідей на запитання; - здатність робити висновки та формулювати пропозиції; - використання іноземних мов у професійній діяльності	
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
Відповідальність і автономія		
- управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів; - відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів; - здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	Відмінне володіння компетенціями: - використання принципів та методів організації діяльності команди; - ефективний розподіл повноважень в структурі команди; - підтримка врівноважених стосунків з членами команди (відповідальність за взаємовідносини); - стресовитривалість; - саморегуляція; - трудова активність в екстремальних ситуаціях; - високий рівень особистого ставлення до справи; - володіння всіма видами навчальної діяльності; - належний рівень фундаментальних знань; - належний рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок	95-100
	Упевнене володіння компетенціями відповідальності і автономії з незначними хибами	90-94
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано дві вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано три вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано чотири вимоги)	74-79

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано п'ять вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано шість вимог)	65-69
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (рівень фрагментарний)	60-64
	Рівень відповідальності і автономії незадовільний	<60

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Язіна В.А., Вишнікіна О.В., Сабіров О.В. Сучасні тенденції розвитку товарознавства харчових продуктів. *Інфраструктура ринку*. 2022. Вип. 67. С. 167-170. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/67_2022/31.pdf
2. Язіна В.А., Погребняк А.В., Сабіров О.В. Електронне меню як ефективний інтерактивний сервіс сучасних підприємств ресторанного господарства. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Вип. 72-2. С. 53–56. URL: http://bses.in.ua/journals/2021/72_2_2021/10.pdf
3. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. *Причорноморські економічні студії*. 2022. Вип. 74. С.147-150 URL: https://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf
4. 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. URL: <https://doi.org/10.31617/nr.knute.2017-1504>
5. Язіна В.А. Управління готельно-ресторанним господарством України [Текст] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Язіна Вікторія Анатоліївна ; Причорномор. НДІ економіки та інновацій. Одеса, 2018.
6. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. *Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського*. 2017. Вип. 17. С.314-317 <http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
7. Global Food Safety Initiative (GFSI). A Culture of Food Safety: A Position Paper 2019. URL: <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>
8. Семикіна М. В. Розвиток підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: організаційно-економічні аспекти. *Економічний вісник КНТУ*. 2018. Вип. 33. С. 199–211. URL: <https://economics.kntu.kr.ua/pdf/33/25.pdf>

9. Yazina V., Sabirov O., Halkina A. General requirements for the organization of meals for children and adolescents in restaurants. *Науковий погляд: економіка та управління*. 2024. №1(85). С. 126-131 URL: http://www.scientificview.umsf.in.ua/archive/2024/1_85_2024/21.pdf

10. Управління кейтеринговою діяльністю [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання практичних робіт для здобувачів ступеня магістра освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг / В.А. Язіна ; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». - Дніпро : НТУ «ДП», 2025. - 32 с.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Управління кейтеринговою діяльністю»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-ресторанний бізнес»
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Розробниця:
Язіна Вікторія Анатоліївна

В редакції авторки

Видано
у Національному технічному університеті
«Дніпровська політехніка».
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842
49005, м. Дніпро, просп. Д. Яворницького, 19