

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
вибіркової дисципліни
«РЕСТОРАННИЙ КЕЙТЕРИНГ»
на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Рибаківа Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	згідно розкладу: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами обслуговування
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік ПМК
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>УРН 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>УРН 17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>УК 01 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>УК 02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>УК 06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>УК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи кейтерингових послуг		
<p>Тема 1. Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати тези, статтю на тему «Тенденції розвитку кейтерингових послуг в сучасній Україні», «Вплив повномасштабного вторгнення в Україну на розвиток кейтерингового бізнесу».</p> <p>У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.</p>
<p>Тема 2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати реферат на тему «Постачальники матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг».</p> <p>Обрати один із видів кейтирингу, та підібрати можливе обладнання для організації заходу.</p> <p>У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.</p>
<p>Тема 3. Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Фрі-лансери у надання кейтерингових послуг».</p> <p>Обрати один із видів кейтерингу, та</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	самостійної роботи; тестування	підібрати персонал для організації та проведення заходу з описом покладених на них функціональних обов'язків. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.
Тема 4. Організація кейтерингових компаній.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Проаналізувати діяльність кейтерингових компаній на території України за останні п'ять років. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.
Модуль 2. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі		
Тема 5. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Сучасні методи і форми обслуговування споживачів». Обрати від 3 до 5 кейтерингових компаній на території України, та проаналізувати форми обслуговування, які використовуються для проведення заходу. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.
Тема 6. Організація процесу кейтерингу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Кейтеринг- як складова послуга ресторанного бізнесу». Підготувати проект організації та проведення кейтерингу відповідно до обраної нагоди та місця проведення. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.

Інформаційні джерела

1. Дробот В. І., Кравченко М. Ф. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 356 с.
2. П'ятницька Г. Т. Ресторанний бізнес: організація, технологія, сервіс : навч. посіб. – Київ : КНЕУ, 2022. – 312 с.
3. Архипов В. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2022. – 416 с.
4. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Кейтерингові послуги в системі ресторанного бізнесу // Ресторанний і готельний бізнес. – 2023. – № 2. – С. 27–35.
5. Ковальчук Л. Я., Бойко Н. І. Організація виїзного обслуговування та кейтеринг: сучасні підходи // Туризм і гостинність. – 2024. – № 1. – С. 54–62.

6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 24.07.2002 № 219 (у ред. зі змін., чинних станом на 2024 р.). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 10.01.2026).
7. Дробот В. І. Організація бенкетів, фуршетів і кейтерингових заходів : навч.-метод. посіб. – Київ : Ліра-К, 2023. – 228 с.
8. Савченко І. А., Романюк Н. В. Логістика та управління персоналом у кейтерингових компаніях // Економіка та управління у сфері послуг. – 2024. – № 3. – С. 73–81.
9. Шинкарук О. М. Меню та сервіс у кейтерингу: особливості формування та подачі : навч. посіб. – Львів : Новий Світ–2000, 2022. – 204 с.
10. Методичні рекомендації щодо організації кейтерингових послуг у закладах ресторанного господарства / Міністерство освіти і науки України. – Київ, 2023. – 60 с.

Електронні джерела:

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Guide to good hygiene practices for food service and catering. – Rome : FAO, 2022. – 64 p. – URL: <https://www.fao.org> (date of access: 06.08.2025).
2. International Foodservice Manufacturers Association. The State of the Foodservice Industry. – Chicago : IFMA, 2023. – 58 p. – URL: <https://www.ifmaworld.com> (date of access: 06.08.2025).
3. International Foodservice Manufacturers Association. Catering and Foodservice Operations: Trends and Challenges. – Chicago : IFMA, 2024. – 46 p. – URL: <https://www.ifmaworld.com> (date of access: 06.08.2025).
4. European Federation of Contract Catering Organisations. Contract Catering in Europe: Market and Sustainability Trends. – Brussels : FERCO, 2022. – 40 p. – URL: <https://www.ferco.eu> (date of access: 06.08.2025).
5. European Commission. Food safety in catering establishments: EU guidance. – Brussels, 2021. – 55 p. – URL: <https://food.ec.europa.eu> (date of access: 06.08.2025).
6. National Restaurant Association. Restaurant & Catering Industry Outlook. – Washington, DC : NRA, 2024. – 68 p. – URL: <https://restaurant.org> (date of access: 06.08.2025).
7. Mintel. Catering Services – Global Consumer Trends. – London : Mintel Group Ltd., 2023. – 50 p.
8. Statista. Catering services market worldwide: statistics and forecasts. – Hamburg : Statista GmbH, 2024. – URL: <https://www.statista.com> (date of access: 06.08.2025).
9. World Health Organization. Safe food handling in mass catering and events. – Geneva : WHO, 2022. – 48 p. – URL: <https://www.who.int> (date of access: 06.08.2025).

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у

встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-proorganizacziyu-osvitnogo-procesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмій та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості
<https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять:
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опрацюванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnist.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перерахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання та перерахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahomneformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf> ; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/> .

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Полтавському університеті економіки і торгівлі

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/> .

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі
<https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentkyjombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiyakorupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ

наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyiosvity.pdf>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	40
Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	40
Підсумковий контроль ПМК	10
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	20
Науково-дослідна	Участь у наукових студентських конференціях	5

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни