ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Практикум з кейтерингу»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

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

Рибакова Світлана Сергіївна

викладач ПФК ПУЕТ

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою дисципліни є формування у здобувачів фахової передвищої освіти професійних компетентностей щодо організації, планування та практичної реалізації кейтерингових послуг у сфері ресторанного господарства. Дисципліна забезпечує набуття практичних навичок із розроблення концепції виїзного обслуговування, формування меню, логістики, підготовки персоналу, сервісного супроводу заходів та контролю якості обслуговування в різних форматах кейтерингу. Результати навчання орієнтовані на здатність здобувачів ефективно організовувати кейтерингові заходи з урахуванням потреб споживачів, сучасних вимог до сервісу, технологічних процесів, санітарно-гігієнічних норм та економічної доцільності, що підвищує їхню готовність до практичної діяльності в індустрії гостинності.
Тривалість	5 кредитів 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 та виїзні, 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; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Наявність базових знань з математики, хімії, біології та культури спілкування, необхідних для розуміння властивостей сировини, дотримання особистої гігієни й професійної взаємодії з гостями.
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
УРН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності УРН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.	УК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. УК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності та роботи інших.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «СЕРВУВАННЯ СТОЛІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНИМИ ФОРМАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ»		
Тема 1. Підготовка столового посуду та приборів до сервування. Основні правила сервування столу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити підготовку столового посуду та столових приборів до сервування. Розмістити столовий посуд та столові прибори на столі згідно правил сервування.
Тема 2. Сервування столу на банкет з повним обслуговуванням офіціантами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
Тема 3. Сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
Тема 4. Сервування столу на банкетфуршет	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету-фуршету.
Тема 5. Сервування столу на банкеткоктейль	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету-койтейлю.
Тема 6. Сервування столу на банкет-чай	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету-чаю.

Інформаційні джерела

1. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : метод. рек. до вивч. дисципліни. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 33 с. URL: https://elibrary.donnuet.edu.ua/2551/1/Simakova%20O.%2C%20Bodnaruk%20O._%20OOZRG_Method.%20_rec%20.pdf (дата звернення: 16.08.2026).
2. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 «Туризм». Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с. URL: https://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2024/10/Організація-ресторанного-господарства_А.-С.-Соколенко_2022.pdf (дата звернення: 06.08.2026).
3. Сімакова О. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр». Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. URL: https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/01/16-orhanizatsiya-obsluhovuvannya-v-zakladakh-restorannoho-hospodarstva.pdf (дата звернення: 12.08.2026).
4. Гусак-Шкловська Я. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни. Одеса : Фаховий коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу Одеського національного технологічного університету, 2022. URL: https://infrastructure.kntiis.od.ua/wp-content/uploads/2023/07/rporganizatsiarestorangospodarstvaXT22.pdf (дата звернення: 11.08.2026).

5. Куницька Н. Б. Організація кейтерингового обслуговування : силабус навчальної дисципліни для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». 2022/2023 н. р. URL: https://gi.edu.ua/images/document/bachelor/241/2022-2023/sylabus/Organization_of_catering_services.pdf (дата звернення: 11.08.2026).
6. Організація бенкету за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами : навчальна лекція. 2022. URL: http://nkkep.com/wp-content/uploads/2022/03/Lektsiya-16.pdf (дата звернення: 16.11.2026).
7. Обслуговування бенкетів і прийомів : навчальна лекція. 2022. URL: http://nkkep.com/wp-content/uploads/2022/03/GRS-21-Organizatsiya-obslugovuvannya-18.03.pdf (дата звернення: 16.08.2026).
8. Дімова О. В. Організація обслуговування весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані : курсова робота. Харків : ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету», 2024. URL: http://dspace.htek.org.ua/bitstreams/c7c68fc6-0623-4513-9bc8-88109205242e/download (дата звернення: 16.08.2026).

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої 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 в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.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.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.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 опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-acad-dch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf

Положення про порядок реагування на доведенг випадки булгнгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжг Полтавського унгверситету економгки і торггвлг та вгдповгдальнгсть осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)., https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf

Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (20 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (20 бали); поточна модульна робота (30 балів)	100
Разом	100

Перелік активностей для отримання додаткових балів

Види робіт	Максимальна кількість балів
Участь у тематичному вебінарі, конференції, форумі	10

Примітка: *додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

Шкала оцінювання здобувачів фахової передвищої 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