

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кейтеринг

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма: «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №.. від ...2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Кейтеринг
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
E-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/023fd43d39169ea0d8e5
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Кейтеринг» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи вивчення особливостей кейтерингу та їх використання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- основні поняття, терміни та визначення, характерні для кейтерингового обслуговування;
- повну характеристику послуг кейтерингу;
- сутність кейтерингового обслуговування;
- класифікацію кейтерингових послуг;
- технологію (техніку) організації кейтерингового обслуговування;
- особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів;
- процес розкладання кулінарної продукції;
- підготовку приміщення до проведення заходу;
- порядок сервірування столів;
- організацію обслуговування гостей на заходах;
- особливості згортання повносервісного кейтерингового обслуговування;
- особливості виїзного кейтерингового обслуговування.
- устаткування та інвентар, необхідний для кейтерингового обслуговування;
- організацію обслуговування споживачів за типом кейтеринг

вміти:

- розрізняти різницю між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами;
- зробити перелік послуг, які може надавати ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія);
- охарактеризувати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- скласти меню при кейтеринговому обслуговуванні;
- розуміти послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- підібрати посуд, меблі та обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування;
- охарактеризувати вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування;
- використовувати нормативну документацію на харчові продукти;
- проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;

- вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів.
3. Мета та цілі навчальної дисципліни
Мета курсу: вивчення основних компонентів, структури та організації кейтерингу, формування здатності розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, а також володіти сукупністю методів і прийомів діяльності з кейтерингу як складової частини ресторанних технологій. Цілі курсу: вивчення особливостей кейтерингу та їх використання, структури і логічної організації діяльності з надання кейтерингових послуг, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.
4. Програмні компетентності та результати навчання
Компетентності: ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 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 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. 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. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
Програмні результати навчання: РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 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. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси 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. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	30 годин
лабораторні	30 годин
самостійна робота	120 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
8	241 «Готельно-ресторанна справа»	4	Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	лабораторні заняття	сам.роб.
Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність	2	2	10
Тема 2 Види і класифікація кейтерингу.	2	2	10
Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.	4	4	10
Тема 4. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.	4	4	14
Тема 5. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	2	2	16
Тема 6. Особливості формування кейтерингового меню	4	4	16
Тема 7. Особливості технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування	4	4	14
Тема 8. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.	4	4	10
Тема 9. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.	2	2	10
Тема 10. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	2	2	10
Заг:	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.
-----------------------------------	---

	(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 40 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 30 балів – тестовий контроль, 30 балів – контроль за самостійною роботою
Вимоги до письмових робіт	Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв’язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проєктів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит. Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту та підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження і з вказанням використаних джерел.
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому лабораторному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Письмові роботи з навальної дисципліни передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проєкти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після лабораторного заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.
Академічна доброчесність	Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об’єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за

	комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.
Відвідування занять	Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Неформальна освіта	Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).
8. Рекомендована література	
1. HoReCa : Том 3. Кейтеринг / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. Ю. Мельниченко та ін. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 448 с. 2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 280 с. 3. Ердош Д. Кейтеринг. Як розпочати та успішно вести виїзний ресторанний бізнес: пров. з англ. М: Альпіна Бізнес Букс. 2011. 237 с. 4. Загнибіда Р. П. Організація ресторанного господарства: Навчально-методичний посібник для підготовки бакалаврів спеціальності «Туризм». Івано-Франківськ, 2017. 199 с. 5. Загнибіда Р.П. Барна справа. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 292 с. 6. Краснова Н. В. Організація кейтерингових заходів: від ідеї до реалізації . Львів: Видавництво "Львівська політехніка", 2021. 180 с. 7. Кейтеринг в умовах сучасного ринку. URL: [https://www.foodservicejournal.com] 8. Лінч Дж. Практичний кейтеринг: планування, маркетинг, обслуговування . пер. з англ. Київ: Арії, 2020. 280 с. 9. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу К.:КНТЕУ, 2018. 215 с. 10. Мельник О. Г. Основи кейтерингового бізнесу . Харків: Фоліо, 2018. 210 с. 11. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник [для вищ. навч. закл.]. Харків. Світ Книг, 2017. 657 с. 12. Никифоров А. Социальный кейтеринг. Кто накормит организованные коллективы? [електронний ресурс]. URL: www.tour.ru/food/articles . 13. Основи кейтерингу: покрокова інструкція. URL: https://www.cateringguide.com 14. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. [електронний ресурс]. URL:http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi 15. Сидоренко А. В. Кейтеринг: організація виїзного обслуговування : навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 224 с. 16. Смирнов І. п. Технологія кейтерингових послуг . Одеса: Чорноморське видавництво, 2019. 192 с.	

Викладач



доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Загнибіда Р.П.