МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кейтеринг

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри

Протокол № 8 від 16.12.2025 р.

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	3 кредити ЄКТС, 90 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 розглядає виїзне обслуговування як комплексний бізнес-процес, що вимагає глибоких знань у сфері F&B менеджменту, логістики та управління подіями.

Зміст курсу охоплює повний цикл роботи кейтерингової компанії — від розробки концепції до фінального звіту. А саме: теоретичні основи та класифікація кейтерингового бізнесу; аналізу запиту клієнта та проектування кейтерингового заходу та розробка меню; технологія та організація виробничих процесів; логістика та сервіс на виїзних заходах та сучасні тенденції та інновації у кейтерингу.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: Формування у здобувачів вищої освіти системних знань та професійних компетенцій щодо організації, планування та ефективного управління виїзним ресторанним обслуговуванням (кейтерингом) у різних форматах (корпоративні, приватні, соціальні події), а також набуття навичок із проектування логістики та управління якістю кейтерингового продукту в умовах конкурентного ринку.

Цілі курсу: Класифікувати та систематизувати види кейтерингових послуг та визначити їхні ключові організаційні особливості. Вивчити принципи та етапи проектування кейтерингового заходу: від отримання запиту клієнта до фінального демонтажу майданчика. Опанувати методику розробки спеціалізованого асортименту, меню та складання технологічних карт для виїзного обслуговування

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 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
ФК 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. ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 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 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 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 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість
лекції	10 годин/2 годин
лабораторні	20 годин/ 8 годин
самостійна робота	60 годин/ 60 год

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
8	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	4	Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

Тема	**кількість год.**		
	лекції	**заняття**	**сам.роб.**
Тема 1. Кейтеринг як ключовий сегмент індустрії гостинності та його класифікація	1	2	4
Тема 2. Проектування та планування кейтерингового заходу	2	2	6
Тема 3 Технологічний процес виробництва кейтерингової продукції	1	2	6
Тема 4. Логістичне забезпечення та обладнання кейтерингу	1	2	6
Тема 5. Управління персоналом та якість обслуговування	1	1	6
Тема 6 Фінансове планування та ціноутворення в кейтерингу	1	2	4
Тема 7. Маркетинг та просування	1	1	4

кейтерингових послуг			
Тема 8. Кейтеринг за місцем та способом обслуговування	0,5	2	6
Тема 9. Кейтеринг за типом заходу та форматом обслуговування	0,5	2	6
Тема 10. Кейтеринг за цільовим призначенням (Сегмент ринку)	0,5	2	6
Тема 11. Сучасні тенденції та інновації у кейтерингу	0,5	2	6
Заг:	**10**	**20**	**60**

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 № 572 від 03.07.2025 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 10 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 20 балів – підсумковий тестовий контроль,
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Лабораторні 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	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов’язані

	відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

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. Громик О. М., Блищ Р. О. Організація кейтерингових заходів та управління персоналом : навч. посібник *Луцьк* : ЛНТУ, 2023. 142 с.
4. Громик О. М., Петраш І. В. Кейтеринг та сучасні тренди: авторські страви та коктейлі : навч. посібник *Луцьк* : ЛНТУ, 2021. 156 с.
5. Загнибіда Р. П. Організація ресторанного господарства: Навчально-методичний посібник для підготовки бакалаврів спеціальності «Туризм». Івано-Франківськ, 2017. 199 с.
6. Загнибіда Р.П. Барна справа. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 292 с.
7. Іжевська О. П. Кейтеринг: організація виїзного обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник Львів : ЛДУФК, 2021. 120 с.
8. Колектив авторів НУХТ. Управління кейтерінговим бізнесом : навч. посібник Київ : НУХТ, 2024. 158 с.
9. Майкова С. В., Маслійчук О. Б. Культура обслуговування на виїзних заходах : навч. посібник Київ : Каравела, 2022. 128 с.
10. Майнова О. С., Іваненко Т. В. Сучасне кейтерингове меню та напої : навч. посібник Харків : ХНЕУ, 2023. 134 с.
11. Ощипок І. М., Петришин *Н. З.* Кейтерингові послуги та організація виїзних заходів : підручник Львів : ЛТЕУ, 2022. 188 с.
12. Професійний практикум / Стандарти кейтерингового обслуговування : практич. посіб. / Р. В. Корсак, Т. В. Гуштан, І. М. Годя Ужгород : РІК-У, 2025. 216 с.
13. Савченко Н. М. Інноваційні підходи у кейтерингу та організація сучасних заходів : навч. посібник Львів : ЛНУ, 2023. 120 с.
14. Салевій А. Д., Тележенко Л. М. Технологія приготування страв для виїзного обслуговування : навч. посібник Одеса : Освіта, 2022. 156 с.

Викладач

К.п.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Раїса ЗАГНИБІДА