



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



“Затверджую”

Проректор з науково-
педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

“ ” 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« Ресторанний кейтеринг »

(назва навчальної дисципліни)

спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

факультет економічний

(назва факультету)

2025–2026 навчальний рік

Розробники: ЗАПРЧЕНКО Людмила Дмитрівна к.е.н., доц.
НЕМЧЕНКО Анастасія Андріївна асист.
ДУБ Володимир Васильович, к.т.н., доц.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи

Протокол від «__» _____ 2025 року, № ____

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи

(підпис) Володимир Зайченко)
(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічного

(підпис) Наталія Шалімова)
(прізвище та ініціали)

© Дуб В. В., Рутинський М.Й. 2025 рік
© ЦНТУ, 2025 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів ЕКТС – 4	Галузь знань: J «Транспорт та послуги» (шифр і назва)	Професійної підготовки
Загальна кількість годин – 120	Спеціальність: J2 <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> Освітня програма: <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки:
		3-й
		Семестр
		5-й
Тижневих годин навчання: аудиторних – 4; самостійної роботи студента – 4,5	Ступінь освіти: бакалавр	Лекції
		32 год
		Практичні
		16 год
		Лабораторні
		–
		Самостійна робота
		72 год
		Вид контролю: екзамен

Мова навчання українська

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення курсу є одержання здобувачами теоретичних професійних знань та практичних навичок в області організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства на робочих місцях (офісах, установах); місцях відпочинку; місцях святкування ювілеїв та інших офіційних і неофіційних подіях.

Основними *завданнями* вивчення дисципліни «Ресторанний кейтеринг» є:

- вивчення організації надання послуг кейтерингу закладами ресторанного господарства;
- опанування теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери кейтеринг-індустрії в Україні та за кордоном.
- вивчення номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації виїзного обслуговування;
- набуття практичних умінь з технології приготування страв та напоїв для виїзного обслуговування.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця). Враховуючи послідовність накопичення знань та інформації, дисципліна вивчається після викладання наступних дисциплін:

- світовий готельно-ресторанний бізнес та міжнародний туризм;
- основи культури гостинності та споживання їжі;
- традиції та культура харчування народів світу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні отримати:

Інтегральну компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 05. Здатність працювати в команді.
- ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності

- 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 08. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Програмні результати навчання

ПРН 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.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 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.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем		Кількість годин			
		усього	у тому числі		
			лекції	практичні	самост. робота
1	Історія розвитку кейтеринг-індустрії	6	2	-	4
2	Види кейтерингових послуг	9	2	2	5
3	Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	10	2	2	6
4	Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування	10	2	2	6
5	Корпоративний кейтеринг	9	2	2	5
6	Особливості формування кейтерингового меню	8	2	-	6

7	Устаткування для кейтерингу	12	4	2	6
8	Столові приналежності, їх характеристика та призначення	12	4	2	6
9	Характеристика упаковок при роз'їзному кейтерингу	9	2	2	5
10	Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингу	10	4	-	6
11	Клінінг та санітарногігієнічні заходи в кейтерингу	9	2	2	5
12	Вимоги та організація роботи обслуговуючого персоналу	8	2	-	6
13	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	8	2	-	6
	Разом	120	32	16	72

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Види кейтерингових послуг	2
2.	Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	2
3.	Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування	2
4.	Корпоративний кейтеринг	2
5.	Устаткування для кейтерингу	2
6.	Столові приналежності, їх характеристика та призначення	2
7.	Характеристика упаковок при роз'їзному кейтерингу	2
8.	Клінінг та санітарногігієнічні заходи в кейтерингу	2
	Разом	16

5. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія розвитку кейтеринг-індустрії	4
2	Види кейтерингових послуг	5
3	Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	6
4	Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування	6

5	Корпоративний кейтеринг	5
6	Особливості формування кейтерингового меню	6
7	Устаткування для кейтерингу	6
8	Столові приналежності, їх характеристика та призначення	6
9	Характеристика упаковок при роз'їзному кейтерингу	5
10	Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингу	6
11	Клінінг та санітарногігієнічні заходи в кейтерингу	5
12	Вимоги та організація роботи обслуговуючого персоналу	6
13	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	6
	Разом	72

6. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод – це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, самостійна робота. Використовуються наступні методи навчання:

- методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), самостійної роботи;
- методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз'яснення суспільної і особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог).

Під час викладання дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, презентації.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного

матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання патентного пошуку. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

Під час дистанційного навчання використовуються платформи: Moodle та Zoom.

7. КРИТЕРІЙ ТА ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, тестовий контроль.

Форма підсумкового контролю: іспит.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, участі в лекційних дискусіях, підготовки доповіді-презентації.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями, результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

«відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

«задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в

першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

Критерії оцінювання знань і вмінь здобувачів визначені Положенням про організацію освітнього процесу в ЦНТУ <https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf> (С. 28–35).

**Відповідність шкали оцінювання ЄКТС
національній системі оцінювання в Україні та ЦНТУ**

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка		
		За національною системою (іспит, диференційований залік, курсова робота, проект, практика)	За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	Зараховано	90–100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	Зараховано	82–89
C	ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю грубих помилок		Зараховано	74–81
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3(задовільно)	Зараховано	64–73
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		Зараховано	60–63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескладати	2(не задовільно)	Не зараховано	35–59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота			1–34

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ:

1. НоReCa : 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.

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3- е вид. - Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

3. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного

- ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. ВІПУСК № 6(62). С. 134-138. URL: http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf
4. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Науковий журнал. «Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі». – Львів. – 2022. – №6. – с. 19-24.
 5. Гірняк Л.І. Розвиток кейтерингу як перспективного виду діяльності / Л.І. Гірняк, В.А. Глагола // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. – 2019. – Вип. 58. – С. 44-50.
 6. Запірченко, Л. Д. Корпоративний кейтеринг з повним обслуговуванням у приміщенні / Людмила Запірченко, Никита Іллющенко // Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проєктах : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 17 листоп. 2023 р. – Одеса : МГУ, 2023. – С. 33–38. URI <https://dspace.kntu.kr.ua/handle/123456789/13626>
 7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – Київ: А.С.К., 2007. – 848 с.
 8. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317. URL: <http://globalnational.in.ua/archive/17-2017/67.pdf>
 9. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с
 10. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с. 44.
 11. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. 388 с.
 12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства :підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької ; [А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, І. Ю. Антонюк, Л. В. Лукашова, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. К. : Кондор, 2012. 557 с.
 13. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. URL:<http://intkonf.org/ratova-ztpropelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi>.
 14. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івент-кейтерингу та перспективи його розвитку. Економіка та держава, №5, 2020, С.70-74
 15. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах

інноваційних змін індустрії харчування / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1->