

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут денної освіти**  
**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри  
«29» серпня 2025 р.



Н.В. Рогова

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти

**бакалавр**  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри ГРКС  
Протокол № 1 від «29» серпня 2025 року


Полтава 2025

Укладачі:

Рибакова С.С. ст. викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Полтавського університету економіки і торгівлі.

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми к.т.н., доцент Володько О.В. спеціальності 241 «Готельно-  
ресторанна справа»  
ступеня бакалавр

 О.В. Володько

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<p><i>Пререквізити: «Основи культури гостинності», «Ресторани в готельній індустрії», «Основи барної справи», «Безпека життєдіяльності та охорони праці в готельній та ресторанній індустрії»</i></p> <p><i>Постреквізити: «Обладнання в готелях та ресторанах», «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства», «Експертиза якості надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельного та ресторанного господарства»</i></p>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2 курс/3 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4 кредитів/2 модулів	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 3 семестр 120.		
- лекції: 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32		
- самостійна робота: 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 3 семестр 120.		
- лекції: 3 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 3 семестр 4.		
- самостійна робота: 3 семестр 112.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 3 семестр екзамен		

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

*Мета* набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами обслуговування.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 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 розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.  РН 32. Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

Тема 1 Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.

Тема 2 Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.

Тема 3 Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.

Тема 4 Організація кейтерингових компаній.

Тема 5 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.

Тема 6 Організація процесу кейтерингу.

## Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>Модуль 1 Теоретичні основи кейтерингових послуг</b>					
<b>Тема 1 Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.</b> 1. Зародження кейтерингу у XVII столітті 2. Кейтеринг у XXI столітті 3. Характеристика основних видів кейтерингу.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 1</b> <b>Поняття кейтерингу. Історія виникнення. Розвиток.</b> 1. Зародження кейтерингу у XVII столітті 2. Кейтеринг у XXI столітті 3. Характеристика основних видів кейтерингу.	<b>2</b>	<b>Завдання 1</b> Підготувати тези, статтю на тему «Тенденції розвитку кейтерингових послуг в сучасній Україні».	<b>12</b>
<b>Тема 2 Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.</b> <b>Лекція</b> 1. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення 2. Характеристика меблів для надання кейтерингових послуг 3. Характеристика обладнання для надання кейтерингових послуг 4. Класифікація столового посуду 5. Характеристика столових приборів та інвентарю для організації кейтерингових послуг	<b>2</b>	<b>Практичне заняття</b> <b>Характеристика матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг.</b> <b>Практичне заняття 1</b> 1. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення 2. Характеристика меблів для надання кейтерингових послуг 3. Характеристика обладнання для надання кейтерингових послуг  <b>Практичне заняття 2</b> 1. Класифікація столового посуду 2. Характеристика столових приборів та інвентарю для організації кейтерингових послуг 3. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники для	<b>6</b>	<b>Завдання 2</b> Підготувати реферат на тему «Постачальники матеріально-технічної бази для організації кейтерингових послуг». Обрати один із видів кейтерингу, та підібрати можливе обладнання для організації заходу.	<b>12</b>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		організації кейтерингових послуг			
<b>Тема 3 Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.</b> <b>Лекція</b> 1. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги 2. Основні критерії підбору персоналу 3. Методи поліпшення якості праці персоналу	2	<b>Практичне заняття</b> <b>Роль персоналу в сфері кейтерингового обслуговування.</b> 1. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги 2. Основні критерії підбору персоналу 3. Методи поліпшення якості праці персоналу	2	<b>Завдання 3</b> Підготувати доповіді на теми: «Фрі-лансери у надання кейтерингових послуг». Обрати один із видів кейтерингу, та підібрати персонал для організації та проведення заходу з описом покладених на них функціональних обов'язків.	12
<b>Тема 4 Організація кейтерингових компаній.</b> 1. Характеристика головних особливостей кейтерингових компаній 2. Характеристика компаній, що розвивають кейтеринговий бізнес 3. Переваги та недоліки організаційних структур даних видів компаній	2	<b>Практичне заняття Організація кейтерингових компаній.</b> 1. Характеристика головних особливостей кейтерингових компаній 2. Характеристика великих компаній, що розвивають кейтеринговий бізнес 3. Характеристика малих компаній, що розвивають кейтеринговий бізнес 4. Переваги та недоліки організаційних структур даних видів компаній	2	<b>Завдання 4</b> Проаналізувати діяльність кейтерингових компаній на території України за останні п'ять років	12
<b>Модуль 2 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі</b>					
<b>Тема 5 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються у ресторанному бізнесі.</b> <b>Лекція 1</b> 1. Види банкетів. Прийом замовлень та	6	<b>Практичне заняття 1.</b> <b>Особливості організації обслуговування банкету</b> 1. Банкет, як форма обслуговування 2. Класифікація банкетів 3. Порядок прийому замовлення на	12	<b>Завдання 5</b> Підготувати доповіді на теми: «Сучасні методи і форми обслуговування споживачів». Обрати від 3 до 5	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>складання меню</p> <p>2. Банкет за столом з повним обслуговуванням</p> <p>3. Банкет за столом з частковим обслуговуванням</p> <p><b>Лекція 2</b></p> <p>1. Обслуговування банкету фуршет, коктейль</p> <p>2. Обслуговування банкету чай</p> <p>3. Особливості обслуговування банкету за протоколом</p> <p><b>Лекція 3</b></p> <p>1. Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл”</p> <p>2. Організація обслуговування весільних банкетів</p> <p>3. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</p>		<p>банкет</p> <p>4. Вимоги до банкетних меню</p> <p>5. Підготовка до проведення банкету</p> <p>6. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами</p> <p>7. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами</p> <p><b>Практичне заняття 2. Особливості організації обслуговування банкет-фуршету, банкет-чаю, банкет-коктейлю</b></p> <p>1. Переваги банкету-фуршет</p> <p>2. Порядок обслуговування банкету-фуршет</p> <p>3. Обслуговування банкету-коктейль</p> <p>4. Особливості організації банкету-чай</p>		кейтрингових компаній на території України, та проаналізувати форми обслуговування, які використовуються для проведення заходу.	
<p><b>Тема 6</b> Організація процесу кейтерингу</p> <p><b>Лекція</b></p> <p>1. Продаж послуги</p> <p>2. Попередня технічна підготовка заходу</p> <p>3. Попередня організаційна підготовка заходу</p>	2	<p><b>Практичне заняття</b> Організація процесу кейтерингу</p> <p><b>Практичне заняття 1</b></p> <p>1. Продаж послуги</p> <p>2. Попередня технічна підготовка заходу</p> <p>3. Попередня організаційна підготовка заходу</p> <p><b>Практичне заняття 2</b></p> <p>1. Вибір локації проведення заходу</p>	8	<p><b>Завдання 6</b></p> <p>Підготувати доповіді на теми: «Кейтеринг- як складова послуга ресторанного бізнесу».</p> <p>Підготувати проект організації та проведення кейтерингу відповідно до обраної нагоди та місця проведення.</p>	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		2. Матеріально-технічне оснащення заходу 3. Обслуговування гостей заходу			
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>70</b>

## Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Ресторанний кейтеринг»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів)	30
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
<b>Разом</b>	<b>100</b>

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань 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 проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
2. Вітряк А. Кучерук В. «CATERING» - Складова закладів ресторанного господарства. Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. 121 с.
3. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. Запирченко, Л. Д. Корпоративний кейтеринг з повним обслуговуванням у приміщенні / Людмила Запирченко, 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.
5. Ключова У. Ю.; Рибаківа С. С. Досвід надання послуг кейтеринговими компаніями в Україні. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у ХХІ столітті : тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науководослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – с. 569.
6. Компанія Фігаро кейтеринг. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://figaro.ua/>
7. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.
9. Смирнов, І., Штундер, І., Назаренко, В., Нестеренко, О., & Браймер, Р. Визначення сутності кейтерингу як спеціальної форми обслуговування в індустрії гостинності. Організаційний та програмний комітети, 2024, 126.
10. 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/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках.