МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.І. ВЕРНАДСЬКОГО
Навчально-науковий інститут управління, економіки та природокористування
Кафедра публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор інституту
_____ Володимир ГОРНИК

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кейтерінг

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

освітньо-професійна програма " Готельно-ресторанна справа"

КИЇВ 2025

РОЗРОБНИК силабусу:

к.е.н, доцент, завідувач кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи

Ірина ПЕТРОВСЬКА

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи

Протокол №1 від 28.08.2025р.

Завідувач кафедри Ірина ПЕТРОВСЬКА

Гарант освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"

к.е.н, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи

Олена МІТАЛ

ВБ 5.1 Кейтеринг

Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Тип дисципліни	Вибіркова
Курс та семестр вивчення	Курс 2, семестр: 3
Обсяг	4 кр. ЄКТС / 120 годин
Розподіл за видами занять	Лекції: 20 год., Семінарські: 20 год., Самостійна робота: 80 год.,
Форма семестрового контролю	Залік
Викладач	Петровська Ірина Олегівна, к.е.н., доцент, завідувач кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи petrovska.iryna@tnu.edu.ua
Кафедра	Публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи e-mail: kaf_igsr@tnu.edu.ua

Мета дисципліни

Набуття студентами знань про теоретичні засади організації успішної роботи в сфері виїзного обслуговування закладами готельно-ресторанного бізнесу, розвиток навичок аналізу, планування та управління якісним виїзним обслуговуванням клієнтів закладами готельно-ресторанної сфери.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

Має знати:

- сутність кейтерингу, його види;
- місце і роль кейтерингу на вітчизняному ринку послуг;
- особливості організації та проведення кейтерингових заходів різного масштабу і призначення;
- принципи організації виїзного кейтерінгового обслуговування,
- принципи управління персоналом під час проведення кейтерингових заходів;
- останні тенденції в галузі кейтерингу (еко-кейтеринг, веганські меню, лакшері обслуговування, персоналізоване харчування тощо).
- організацію і управління кейтерінговим бізнесом.

Має вміти:

- організовувати різні види кейтерінгового обслуговування, відповідно до запитів споживачів, включаючи індивідуальний та колективний кейтеринг;
- розробляти оригінальні концепції кейтерингових заходів та створювати незабутні враження для клієнтів;
- складати сценарій організації проведення кейтерингу на заходах різного виду: весіль, корпоративних заходів, банкетів, фуршетів, пікніків тощо;
- вирішувати різноманітні проблемні ситуації, що виникають під час проведення кейтерингових заходів;

- використовувати знання переваг і ризиків кейтерингу для організації власного бізнесу;
- враховувати аспекти організації кейтерингового бізнесу, що впливають на його ефективність, у практичній діяльності.

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Поняття кейтерингового обслуговування споживачів

Поняття кейтерингу, підприємств, що надають послуги кейтерингу. Історія зародження і розвитку кейтерингового обслуговування. Особливості кейтерингу як елементу сфери послуг. Чинники, що впливають на впровадження кейтерингу в сферу послуг: збільшення робочого часу та рівня доходів населення, поглиблення спеціалізації підприємств масового харчування, розвиток культури споживання через поглиблення процесів інтернаціоналізації, впровадження світових трендів розвитку сфери послуг. Стан кейтерінгового обслуговування в Україні. Наслідки розвитку кейтерингу: позитивні, негативні.

Тема 2. Класифікація видів кейтерингового обслуговування

Ознаки класифікації кейтерингового обслуговування: за повнотою циклу (повносервісне, обслуговування готовими продуктами харчування,); за контингентом замовників (корпоративні замовники, громадські організації, індивідуальні замовники, колективи); за місцем проведення заходу (проводяться в приміщенні, проводяться на лоні природи, проводяться на транспорті); за характером наданих послуг (основні, додаткові).

Тема 3. Процедура повносервісного кейтерингового обслуговування

Повносервісне кейтерингове обслуговування: розроблення сценарію проведення заходу, складання меню, приготування страв/напоїв, доставка до місця проведення заходу, монтаж обладнання, меблів для проведення обслуговування, організація діяльності на місці проведення заходу - доготовка та дооформлення страв; проведення розважальної програми; обслуговування клієнтів, закінчення проведення заходу - демонтаж обладнання, меблів, прибирання.

Тема 4. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування

Учасники кейтерингового обслуговування - заклади, які надають послуги: ресторани/кафе, кур'єрські служби, послуги офіціантів, клінінгові компанії, івент агентства. Послуги, які надаються: приготування страв/напоїв, доставка їх до клієнта, обслуговування офіціантами, проведення івентивних заходів, прибирання.

Тема 5.Обслуговування корпоративних замовників

Клієнти, що обслуговуються: компанії, фірми, установи, підприємства, організації, посольства. Заходи обслуговування: ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки, Дні відкритих дверей, збори акціонерів тощо.

Тема 6. Обслуговування громадських організацій

Клієнти, що замовляють кейтеринг: громадські організації, асоціації, спілки, комітети, шкільні/батьківські комітети, Ради ветеранів/випускників/роботодавців/стейкхолдерів, Клуби за інтересами (книжкові, філателізму, собаківництва тощо). Заходи обслуговування: семінари, збори, благодійні бенкети, фуршети, випускні бали тощо.

Тема 7. Індивідуальне кейтерингове обслуговування

Замовники: приватні особи. Заходи обслуговування – родинні свята: дні народження, хрещення, весілля, похорон, ювілеї, Gender party (День про стать майбутньої дитини), Baby shower (День подарунків для малечі, що має народитися), випускні з садочка/школи/іншого навчального закладу, пікніки тощо.

Тема 8. Кейтерингове обслуговування колективів

Клієнти: колективи установ (міністерства, Державні комітети, заклади пенітенціарної системи, місцевих органів влади тощо), підприємства, навчальні заклади (школи, коледжі, ЗВО), воєнні частини, лікарні, транспорт (Укрзалізниця, авіакомпанії, автобусні компанії, вантажоперевізники), дитячі садочки/гуртки тощо. Заходи обслуговування: комплексні обіди, сніданки, полуденки, вечері.

Тема 9. Кейтеринговий бізнес: переваги та ризики

Переваги кейтерингового обслуговування: мобільність, економія часу і коштів, високий професіоналізм при обслуговуванні, відсутність проблем із обмеженою кількістю гостей, красиве оформлення заходу. Основні доходи кейтерингової компанії: повносервісні послуги кейтерингу та неповносервісні. Додаткові доходи кейтерингової компанії: продаж алкогольних/безалкогольних напоїв, оренда місця проведення заходів, послуги оформлення – приміщень/столів, послуги аніматорів, надання в оренду меблів/обладнання (презентаційного, звукового, світла тощо)/транспорту. Ризики кейтерингового бізнесу, аспекти: якість їжі, безпека харчових продуктів, обслуговування клієнтів (чемність, ввічливість, дипломатичність, клієнтоорієнтовність, використання комунікативних навичок і способів), організація команди працівників, креативність, гнучкість, управління персоналом, мотивація, сезонність, використання мережі рефералів (флористи, івенткомпанії, кур'єри, планувальники заходів тощо), увага до дрібниць.

Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин			
	Всього	у тому числі		
		лекції	семінарські	самостійна робота
Тема 1	18	4	4	10
Тема 2	14	2	2	10
Тема 3	14	2	2	10
Тема 4	12	2	2	8
Тема 5	12	2	2	8
Тема 6	12	2	2	8
Тема 7	12	2	2	8
Тема 8	12	2	2	8
Тема 9	14	2	2	10
Усього годин	**120**	**20**	**20**	**80**

Політика курсу

Політика відвідування. Здобувач має відвідувати лекційні та практичні/семінарські/лабораторні заняття згідно розкладу, виконувати передбачені види робіт та проходити поточний та семестровий контроль. Роботи, не виконані через відсутність здобувача на заняттях (окрім робіт, що передбачають колективне виконання, представлення чи обговорення або особливі умови виконання) можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю.

Політика оцінювання. Оцінювання роботи здобувача здійснюється окремо за кожну виконану роботу, згідно встановлених критеріїв, в межах максимальної оцінки за цю роботу. Максимальна оцінка та критерії оцінювання за кожен вид роботи доводяться до відома здобувача на початку курсу.

Оцінювання презентацій, доповідей, опитувань, активності в аудиторії тощо здійснюється після їх представлення або наприкінці аудиторного заняття. Оцінювання своєчасно зданих письмових робіт та тестових контролів здійснюється протягом тижня після їх надання. Результати оцінювання оголошуються в аудиторії або через електронну платформу. Здобувач має право отримати від викладача пояснення щодо отриманих ним оцінок та висловити незгоду: для оцінок оголошених в аудиторії – безпосередньо після завершення заняття; при оголошенні через електронну платформу – протягом доби після отримання оцінки. При виникненні протиріч та неоднозначності в оцінюванні – вони вирішуються на користь здобувача. Здобувач має право опротестувати отриману оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.

Політика щодо термінів виконання та перескладання. Виконання робіт має здійснюватися у встановлені та оголошені викладачем строки. Письмові роботи та тестові завдання, не виконані здобувачем своєчасно або через відсутність здобувача на заняттях можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю. При оцінюванні робіт, що здаються з порушенням терміну, або через відсутність на заняттях без поважних причин, а також робіт, повернутих на доопрацювання / переробку через суттєве порушення формальних вимог або вимог академічної доброчесності, може застосовуватися понижуючий коефіцієнт 0,8.

З дозволу викладача, здобувач має право один раз повторно виконати завдання з метою підвищення оцінки. Якщо отримана при перескладанні оцінка є нижчою за попередню, то результат визначається як середнє двох оцінок.

Перескладання доповідей, презентацій, усного опитування, інших видів роботи, що передбачають колективне виконання та/або безпосереднє спілкування не передбачене.

Політика академічної доброчесності. При виконанні завдань здобувачі мають дотримуватися вимог академічної доброчесності. Окремі порушення у вигляді некоректного запозичення та посилання на джерела, а також низька унікальність роботи і зловживання засобами генеративного штучного інтелекту, є підставою для зниження оцінки. Для робіт, які містять ознаки фабрикації, фальсифікації та несамостійного виконання, подальше оцінювання здійснюється після отримання пояснень від здобувача.

Роботи, щодо яких встановлено порушення академічної доброчесності у вигляді академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, роботи компілятивного характеру, роботи, повністю або в значній мірі створені штучним інтелектом, а також роботи, в яких виявлено використання інструментів штучного підвищення унікальності та маскування плагіату, не розглядаються і не оцінюються.

Використання засобів генеративного штучного інтелекту допускається лише у якості допоміжного інструменту, або з позначенням контенту створеного ШІ, якщо викладачем не встановлені додаткові дозволи, рекомендації чи обмеження. Зловживання засобами штучного інтелекту, зокрема для генерації відповідей та есеїв розглядається як несамостійне виконання і є підставою для відхилення роботи.

Під час проходження поточного та семестрового контролю здобувач має право користуватися тільки дозволеними викладачем засобами та ресурсами. Отримання будь-якої інформації від сторонніх осіб під час проходження контролю, а також використання заборонених засобів та джерел є підставою для відсторонення здобувача від проходження контролю без оцінювання його результатів.

Політика гнучкої траєкторії навчання та інклюзії. Здобувач має право на реалізацію гнучкої траєкторії навчання в межах курсу. Виконання окремих видів робіт, за погодженням з викладачем, може бути замінено на індивідуальний проект (або його частину), виконання науково-дослідної роботи, участь у заходах неформальної освіти тощо, тематика яких знаходиться в межах курсу. У виняткових випадках, зокрема для здобувачів з особливими потребами, або через вплив обставин непереборної сили, замість аудиторних видів роботи може виконуватися та оцінюватися додаткове індивідуальне завдання. Заміна поточного та семестрового контролю на інші види робіт при реалізації гнучкої траєкторії навчання в межах курсу не передбачена.

Політика неформальної освіти та визнання результатів навчання. Результати навчання, отримані здобувачем в процесі неформальної/інформальної освіти, зокрема онлайн курсів, можуть бути зараховані у відповідному навчальному курсі. Результати, які відповідають окремій темі навчальної

дисципліни зараховуються в кількості балів, що не перевищує загальну суму балів по всіх видах робіт за цією темою. Результати, які розширюють та доповнюють зміст навчальної дисципліни можуть бути зараховані як самостійна робота. Якщо зміст неформального навчання частково співпадає з програмою дисципліни, то зараховується його частка, відповідно до змісту та обсягів.

Для зарахування результатів, здобувач має попередити викладача про неформальне навчання, а по його завершенню - надати викладачу документ, що підтверджує результати неформальної освіти (оригінал та копію) не пізніше, ніж за 10 днів до дати семестрового контролю. Для зарахування результатів неформальної освіти в повному обсязі навчальної дисципліни здобувач має звернутися до деканату до початку семестру, в якому викладається відповідна дисципліна.

Результати навчання здобуті в інший період, в іншому ЗВО або під час академічної мобільності зараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Університеті та Положення про академічну мобільність.

Оцінювання результатів навчання

Метою визначення загальних критеріїв оцінювання є уніфікація підходів до оцінювання досягнень студентів в межах освітньої програми. Для оцінювання окремих видів робіт застосовуються визначені критерії

Оцінювання окремих видів робіт

Усне та письмове опитування	Оцінка
Відповідь повна, змістовна та аргументована	100
Відповідь переважно розкриває зміст питання, достатньо аргументована	80
Відповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Відповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Відповідь фрагментарна, аргументація відсутня, наявні критичні помилки	20
Відповідь не відповідає запитанню або відсутня	0
Активність під час семінарських занять	Оцінка
Дуже висока активність	100
Висока активність	80
Помірна активність	60
Низька активність	40
Пасивна участь	20
Відсутність або відмова від участі	0
Робота на практичних заняттях	
Виконання всіх передбачених завдань без суттєвих помилок	100
Виконання більшої частини завдань без суттєвих помилок	80
Виконання частини завдань або наявність суттєвих помилок	60
Виконання окремих завдань, наявність критичних помилок	40
Пасивна участь, спостереження за виконанням завдань	20
Відсутність або відмова від участі	0
Доповіді, зокрема з презентаціями	Оцінка
Доповідь повна, змістовна та аргументована	80

Доповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Доповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Доповідь фрагментарна, наявні критичні помилки	20
Доповідь або презентація не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або відсутня	0
Відповідь на додаткові запитання викладача та інших здобувачів	Коефіцієнт
Відповідь на всі запитання	1,1
Відповідь на більшість запитань	1
Відповідь на окремі запитання	0,8
Не відповів на запитання	0,6
Якість доповіді	
Викладення	1,1
Викладення з частковим читанням	1
Читання	0,9
Якість презентації, яка є частиною доповіді	
Презентація відповідає завданню, оптимальна за обсягом, доповнює та розширює зміст доповіді (або презентація не передбачена у завданні)	1,1
Презентація в цілому відповідає доповіді та доповнює її	1
Презентація дублює доповідь, частково відповідає доповіді, недостатня за обсягом	0,8
Презентація відсутня або не відповідає доповіді	0,6
Дотримання регламенту	
Доповідь в межах регламенту	1
Доповідь суттєво перевищує регламент	0,8
Письмові роботи / єсеї / реферати / презентації тощо	Оцінка
Завдання виконано в повному обсязі без помилок	100
Завдання виконано в достатньому обсязі і не містить суттєвих помилок	80
Завдання виконано частково або наявні суттєві помилки	60
	40
Виконано окремі складові завдання або наявні критичні помилки	20
Зміст роботи не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або робота не виконана	0
Оформлення роботи	Коефіцієнт
Повністю відповідає вимогам	1
Містить окремі порушення вимог	0,9
Містить суттєві відхилення від вимог	0,7
Не відповідає вимогам	0
Обсяг роботи	
В рекомендованих межах	1
Незначно відхиляється від рекомендацій	0,9
Значно відхиляється від рекомендацій	0,7
Запозичення, джерела та посилання	
В роботі використана достатня кількість авторитетних актуальних джерел на які є посилання	1
В роботі використана недостатня кількість джерел на які є посилання	0,9
Деякі посилання оформленні з помилками, наявні неактуальні/недостовірні джерела	0,8
Унікальність роботи низька, посилання оформлені з помилками	0,5
Посилання на використані джерела відсутні, використовуються неактуальні/недостовірні джерела	0
Унікальність роботи	
Відповідає вимогам	1

Не відповідає вимогам	0,7
Неприпустимо низька	0

Якщо робота передбачає застосування коефіцієнтів то отримана оцінка множиться на всі відповідні коефіцієнти. Для завдань у формі тестів оцінка дорівнює сумі балів за правильні відповіді за результатами проходження тестування, нормовані до 100. Для розрахункових завдань, або комплексних завдань що складаються з декількох складових, які можуть оцінюватися незалежно загальна оцінка визначається як середньозважена з урахуванням ваги окремих частин комплексного завдання.

Для інших видів робіт, а також якщо характер і зміст роботи не дозволяє застосувати загальні критерії, критерії оцінювання обов'язково наводяться у завданні до виконання даної роботи.

Отриманий результат множиться на максимальну кількість балів за дану роботу та ділиться на 100.

Приклади застосування критеріїв оцінювання та граничних оцінок:

1. Під час семінарського заняття здобувач проявив помірну активність (ставив окремі питання, приймав участь в обговоренні). Згідно критеріїв отримана оцінка-60. Згідно розподілу балів ця робота оцінюється у 2 бали. Результат становить 2 * 60 / 100 = 2 бали.

2. Письмове опитування містило 2 питання, вага кожного 50% (0,5). На перше запитання відповідь достатньо аргументована-80, на друге містить суттєві помилки-40. Згідно розподілу письмове опитування оцінюється у 3 бали. Результат становить: 3 * (0,5*80/100)+ (0,5*40/100)= 1,8 = 2 бали.

3. Здобувач виступив з достатньо повною доповіддю – 60, відповів на більшість запитань к1=1, вільно викладав зміст доповіді к2=1,1. Згідно розподілу доповідь оцінюється в 6 балів. Результат становить: 6 * (60*1*1,1)/100 = 3,96 = 4 бали.

4. Здовувач виконав тест, який містив 20 запитань однакового рівня складності і набрав 16 балів з 20 можливих. Тест оцінюється у 5 балів. Результат становить: 5*16/20 = 4 бали.

Підсумкова оцінка розраховується як сума оцінок за всі виконані роботи по всіх видах. Загальна оцінка визначається за 100-бальною шкалою. Отримана оцінка за 100-бальною шкалою трансформується у національну шкалу та шкалу ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Пояснення
90-100	зараховано	A	відмінний рівень знань та умінь
80-89		B	високий рівень знань та умінь
75-79		C	добрий рівень знань та умінь
66-74		D	посередній рівень знань та умінь
60-65		E	мінімально достатній рівень знань та умінь
30-59	не зараховано	FX	недостатній рівень, необхідне перескладання
0-29		F	недостатній рівень, необхідне повторне вивчення курсу

Розподіл кількості робіт і граничних оцінок по темам та видам робіт

	Активність на заняттях	Опитування	Виступ	Самостійна робота	Усього
Тема 1	1	4	12	6	100
Тема 2	1			6	
Тема 3	1			7	
Тема 4	1			9	
Тема 5	1	5	15	7	
Тема 6	1			9	
Тема 7	1				
Тема 8	1			6	
Тема 9	1			5	
Усього	9	9	27	55	100

Література

4. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. Випуск № 6(62). С. 134-138. URL: http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf

5. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с

6. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

7. Круль Г. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.

8. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

9. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317. URL: http://global-national.in.ua/archive/17-2017/67.pdf

10. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

11. Радіонова О. М. Івент-технології : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с.

12. 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

13. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івент-кейтерингу в Україні та перспертиви його розвитку. Економіка та держава: науково-практичний журнал. Київ. 2020. №5. С.70-74 https://www.doi.org/10.32702/2306-6806.2020.5.70