

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

(повне найменування закладу вищої освіти)

**Географічний факультет**

(назва інституту/факультету)

**Кафедра географії та менеджменту туризму**

(назва кафедри)

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**  
Декан географічного факультету  
**Мірослав ЗАЯЧУК**  
**«29» серпня 2025 року**



**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**

**КЕЙТЕРИНГ**

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

**вибіркова**

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг,  
Міжнародний туризм  
(назва програми)

Спеціальність \_\_\_\_\_ 242 "Туризм і рекреація"  
(вказати: код, назва)

Галузь знань \_\_\_\_\_ 24 "Сфера обслуговування"  
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський)  
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет \_\_\_\_\_ Географічний  
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання \_\_\_\_\_ українська  
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

**Чернівці 2025 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Кейтеринг** складена відповідно до освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» і «Міжнародний туризм».

**Розробник:** *Круль Галина Ярославівна*, доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н., доцентка

**Викладач**, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

*Круль Галина Ярославівна*

доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, канд. геогр. наук, доцентка

**Затверджено** на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму

Протокол № 1 від «26» серпня 2025 року

Завідувач кафедри географії  
та менеджменту туризму

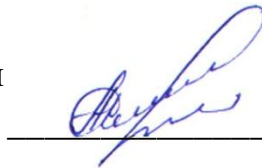


**Олександр КОРОЛЬ**

**Схвалено** навчально-методичною радою географічного факультету

Протокол № 1 від «28» серпня 2025 року

Голова навчально-методичної ради  
географічного факультету



**Наталя АНДРУСЯК**

**Мета навчальної дисципліни** полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу теоретичними знаннями і практичними навичками із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу; вихованні відповідальності за якість прийняття рішень, якісне виконання посадових обов'язків, а також у формуванні вміння щодо якісного розв'язання виробничих завдань.

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких обов'язкових навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Організація ресторанної справи» та паралельне вивчення дисципліни «Технологія послуг харчування» (ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг») і «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування» (ОП «Міжнародний туризм»).

**Результати навчання.** У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має розширити і доповнити набуття таких *компетентностей*:

**для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» (СК) «Міжнародний туризм» (ФК)**

ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

СК1/ФК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК2/ФК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК6/ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК13/ФК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

СК14/ФК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій. ФК19. Здатність до технологічного забезпечення й організації послуг гостинності в готелях, ресторанах і подібних закладах розміщення та харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування у відповідності до існуючих стандартів.

**Програмні результати навчання:**

**для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» (ПРН) «Міжнародний туризм» (ПР)**

ПРН2/ПР2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН6/ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН9/ПР9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН12/ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН13/ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

ПРН14/ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН15/ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ПРН16/ПР16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН21/ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій. ПР36. Знати сутність послуг розміщення і харчування у складі туристичного продукту; технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням послуг розміщення і харчування. Вміти організовувати готельне та ресторанне обслуговування туристів із дотриманням технологічного забезпечення якості послуг розміщення і харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування.

#### **Студенти також мають:**

##### *знати і розуміти:*

- сутність і відмінність кейтерингу від стаціонарного ресторану;
- види кейтерингу та класифікаційні ознаки кейтерингу;
- основні групи споживачів послуг кейтерингу і його сезонні особливості;
- шляхи розвитку кейтерингу за кордоном та в Україні;
- класифікацію локацій та вимоги, що висувуються до них при різних видах кейтерингу;
- види послуг в кейтерингу, їх сутність залежно від виду;
- різновиди меню кейтерингу, їх особливості, правила складання меню та інших карт, сучасні тренди у меню для кейтерингу;
- правила підбору напоїв, у тому числі і алкогольних, до страв у меню заходів;
- структуру і етапи здійснення сервісних процесів у кейтерингу.

##### *вміти:*

- розрізняти стаціонарний ресторан та кейтеринг;
- аналізувати діяльність мережі кейтерингових фірм та сезонні особливості їх діяльності;
- здійснювати класифікацію кейтерингу за різними ознаками,
- аналізувати динаміку розвитку кейтерингу в Україні;
- формувати перелік основних та додаткових послуг різних видів кейтерингу;
- складати різноманітні види меню для заходів кейтерингу з дотриманням правил їх складання;
- використовувати сучасні тренди в меню для складання меню заходів кейтерингу;
- здійснювати підбір напоїв до страв у меню з урахуванням правил і принципів еногастрономії;
- здійснювати підготовчу роботу до обслуговування заходу, застосовувати різноманітні сценарії обслуговування і варіанти подавання та презентації страв.

## Опис навчальної дисципліни Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	6	5,0	150	30	30	-	-	90	-	залік

### Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		лекц.	практ.	лаб.	інд.	с.р.
<b>Змістовий модуль 1. Теоретико-методичні основи організації кейтерингового обслуговування споживачів</b>						
<i>Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність</i>	20	4	4	-	-	12
<i>Тема 2: Види і класифікація кейтерингового обслуговування</i>	10	2	2	-	-	6
<i>Тема 3. Види локацій кейтерингового обслуговування</i>	18	4	4	-	-	10
<i>Тема 4. Організація та особливості кава-брейку</i>	10	2	2	-	-	6
<i>Тема 5. Особливості формування кейтерингового меню</i>	18	4	4	-	-	10
<b>ЗМ1</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>44</b>
<b>Змістовий модуль 2. Процеси кейтерингового обслуговування продукцією харчування</b>						
<i>Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції</i>	16	4	4	-	-	8
<i>Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування</i>	18	4	4	-	-	10
<i>Тема 8. Сервісні процеси кейтерингового обслуговування</i>	16	2	2	-	-	10
<i>Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу</i>	6	2	2	-	-	12
<i>Тема 10. Ресайклінг та утилізація в кейтерингу</i>	8	2	2	-	-	6
<b>ЗМ2</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>46</b>
<b>ВСЬОГО</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>90</b>

### Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	<i>Тема 1: Кейтеринг як професійна діяльність</i> 1.1 Поняття, сутність і філософія кейтерингу 1.2 Історія виникнення та етапи розвитку 1.3 Функції і завдання професійного кейтерингу 1.4 Суб'єкти кейтерингової діяльності

	<p>1.5 Професійна етика та стандарти галузі</p> <p>1.6 Професійний портрет спеціаліста (кейтер-менеджера)</p>
2	<p><i>Тема 2. Види і класифікація кейтерингового обслуговування</i></p> <p>2.1 Класифікація за місцем надання послуг (внутрішній, виїзний)</p> <p>2.2 Класифікація за цільовим ринком (соціальний, корпоративний, індустріальний)</p> <p>2.3 Класифікація за повнотою сервісного циклу (повний цикл, доставка, самовивіз)</p> <p>2.4 Спеціалізовані (нішеві) види кейтерингу: транспортний, подієвий, котракт-кейтеринг</p> <p>2.5 Класифікація за методами приготування</p> <p>2.6 Класифікація за комерційною метою</p>
3	<p><i>Тема 3. Види локацій кейтерингового обслуговування</i></p> <p>3.1 Загальна класифікація локацій (традиційні локації, відкриті майданчики, індустріальні та нетипові простори)</p> <p>3.2 Технічні та логістичні вимоги до локацій (інженерні комунікації, зонування простору, транспортна доступність, кліматичний фактор)</p> <p>3.3 Специфіка роботи в історичних і культурних об'єктах (музеї, замки, галереї, юридичні аспекти)</p> <p>3.4 Критерії вибору локації під формат заходу</p> <p>3.5 Сучасні тренди та екологічність («дикі» локації, pop-up локації, Zero Waste на виїзді)</p>
4	<p><i>Тема 4. Організація та особливості кава-брейку</i></p> <p>4.1 Функціональне призначення кава-брейку</p> <p>4.2 Логістика і зонування простору</p> <p>4.3 Формування меню: класика і тренди</p> <p>4.4 Розрахунок ресурсів і сервіровка</p> <p>4.5 Технічні особливості організації</p> <p>4.6 Види кава-брейків за складністю</p>
5	<p><i>Тема 5. Особливості формування кейтерингового меню</i></p> <p>5.1 Фактор «витривалості» страв</p> <p>5.2 Розрахунок порцій і ваги</p> <p>5.3 Структура і різноманітність</p> <p>5.4 Сезонність і Food Cost</p> <p>5.5 Формат подачі та ергономіка</p> <p>5.6 Безпека та вимоги НАССР</p>
6	<p><i>Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції</i></p> <p>6.1 Методи виробництва в кейтерингу</p> <p>6.2 Температурний режим, стандарти зберігання, «небезпечна зона»</p> <p>6.3 Тара та обладнання для транспортування продукції</p> <p>6.4 Логістика і пакування</p> <p>6.5 Регенерація та доготування на локації</p>
7	<p><i>Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування</i></p> <p>7.1 Класифікація ресурсів кейтерингової компанії: людські, матеріально-технічні, логістичні, інформаційні ресурси</p> <p>7.2 Матеріально-технічне забезпечення (оренда чи власність)</p> <p>7.3 Спеціалізоване обладнання для виїзної роботи</p> <p>7.4 Людські ресурси та управління командою</p> <p>7.5 Розрахунок необхідної кількості посуду і текстилю</p> <p>7.6 Автоматизація та IT-ресурси</p>
8	<p><i>Тема 8. Сервісні процеси кейтерингового обслуговування</i></p> <p>8.1 Етапи сервісного циклу в кейтерингу</p> <p>8.2 Стандарти та етика персоналу</p> <p>8.3 Техніки обслуговування (стилі подачі)</p> <p>8.4 Організація «чистої» і «брудної» зон</p> <p>8.5 Ергономіка і швидкість сервісу</p>

	8.6 Контроль якості і зворотний зв'язок
9	<p><i>Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу</i></p> <p>9.1 Впровадження системи HACCP у виїзному форматі</p> <p>9.2 Особиста гігієна персоналу</p> <p>9.3 Санітарна обробка обладнання та інвентарю</p> <p>9.4 Клінінг на локації: до, під час і після</p> <p>9.5 Управління відходами та екологічність</p> <p>9.6 Санітарні вимоги до транспорту</p>
10	<p><i>Тема 10. Ресайклінг та утилізація в кейтерингу</i></p> <p>10.1 Концепція «Zero Waste» у кейтеринговому обслуговування</p> <p>10.2 Класифікація відходів і методи їх обробки</p> <p>10.3 Управління харчовими залишками</p> <p>10.4 Логістика відходів на виїзних локаціях</p> <p>10.5 Еко-інновації в упаковці та інвентарі</p>

### Тематика практичних занять із переліком питань

№	Назва теми (завдання)
1.	<p><i>Назва:</i> Поняття та історія розвитку кейтерингу</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися з основними поняттями у сфері кейтерингу та історією його розвитку</p> <p><i>Результати:</i> Конспект з основними термінами і ключовими історичними датами, пов'язаними з розвитком кейтерингу</p>
2.	<p><i>Назва:</i> Сучасний стан кейтерингу в Україні</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися з провідними сучасними кейтеринговими компаніями на теренах України та їхньою спеціалізацією</p> <p><i>Результати:</i> Таблиця з інформацією про провідні кейтерингові компанії в Україні з усною доповіддю</p>
3.	<p><i>Назва:</i> Види кейтерингового обслуговування</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися з видами кейтерингового обслуговування</p> <p><i>Результати:</i> Презентації про один із видів кейтерингового обслуговування з усною доповіддю (на вибір)</p>
4.	<p><i>Назва:</i> Класифікація локацій кейтерингу</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися з різновидами кейтерингових локацій та підходами до їхнього вибору</p> <p><i>Результати:</i> Знання основних принципів вибору локацій для кейтерингового обслуговування (усні доповіді)</p>
5.	<p><i>Назва:</i> Види кейтерингового меню</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із принципами складання меню для кейтерингового обслуговування залежно від виду та спробувати розробити таке меню</p> <p><i>Результати:</i> Меню одного з різновидів кейтерингу</p>
6.	<p><i>Назва:</i> Технологія зберігання і транспортування готової продукції</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із різновидами упакування, призначеного для транспортування готових страв</p> <p><i>Результати:</i> Знати різновиди упакування та їх призначення</p>
7.	<p><i>Назва:</i> Нормування та планування обсягів ресурсного забезпечення кейтерингу</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із нормами ресурсного забезпечення кейтерингу (практична робота)</p> <p><i>Результати:</i> Розрахунки витрат ресурсів для підготовки кейтерингового обслуговування</p>

8.	<i>Назва:</i>	Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування
	<i>Завдання:</i>	Ознайомитись із устаткуванням для закладів, орієнтованих на виїзне обслуговування
	<i>Результати:</i>	Знати матеріально-технічне забезпечення кейтерингу
9	<i>Назва:</i>	Особливості обслуговування споживачів кейтерингових послуг
	<i>Завдання:</i>	Ознайомитись з особливостями обслуговування різних споживачів кейтерингових послуг (ситуаційні завдання)
	<i>Результати:</i>	Знати підходи до обслуговування різних споживачів кейтерингових послуг
10.	<i>Назва:</i>	Клінінг, ресайклінг та утилізація в кейтерингу
	<i>Завдання:</i>	Ознайомитись із заключним етапом кейтерингового обслуговування
	<i>Результати:</i>	Знати особливості проведення клінінгу, утилізації та ресайклінгу в кейтерингу (обговорення інформації)

### Завдання для самостійної роботи студентів\*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	Кількість годин
1.	<i>Кейтеринг як професійна діяльність</i>	Розглянути поняття, сутність, історія розвитку кейтерингу, функції і завдання професійного кейтерингу	6
		Ознайомитись із провідними суб'єктами кейтерингової діяльності у світі та в Україні	6
2.	<i>Види і класифікація кейтерингового обслуговування</i>	Розглянути класифікаційні ознаки кейтерингового обслуговування та види кейтерингу відповідно до них	6
3.	<i>Види локацій кейтерингового обслуговування</i>	Ознайомитись із технічними вимогами до локацій для кейтерингового обслуговування	4
		Розглянути критерії вибору локації для проведення кейтерингу залежно від формату заходу	6
4.	<i>Організація та особливості кава-брейку</i>	Ознайомитись із різновидами кава-брейків за складністю підготовки і проведення	6
5.	<i>Особливості формування кейтерингового меню</i>	Ознайомитись із чинниками, що впливають на формування кейтерингового меню залежно від виду заходу	4
		Виявити вплив сезонності на складання кейтерингового меню	3
		Переглянути вимоги НАССР до продукції ресторанного обслуговування на виїзді	3
6.	<i>Виробництво та транспортування кулінарної продукції</i>	Ознайомитись із методами виробництва в кейтерингу	2
		Розглянути інформацію про стандарти зберігання і транспортування готової продукції	4
		Ознайомитись із особливостями логістики і пакування продукції	2
7.	<i>Ресурсне забезпечення кейтерингового обслуговування</i>	Ознайомитись із основними ресурсами кейтерингових компаній	6
		Розглянути матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	4
8.	<i>Сервісні процеси</i>	Розглянути етапи сервісного циклу в кейтерингу	4

	<i>кейтерингового обслуговування</i>	Ознайомитись із стандартами та етикою персоналу	4
		Розглянути інформацію про контроль якості та зворотний зв'язок при організації кейтерингового обслуговування	2
9.	<i>Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу</i>	Ознайомитись із вимогами до особистої гігієни персоналу під час кейтерингового обслуговування	2
		Звернути увагу на санітарну обробку обладнання та інвентарю та засоби, які використовуються для цих потреб	4
		Розглянути питання управління відходами в кейтерингу	4
		Розглянути санітарні вимоги до транспорту, який використовується для кейтерингового обслуговування	2
10.	<i>Ресайклінг та утилізація в кейтерингу</i>	Ознайомитись із підходами до класифікації відходів та методами їх переробки	6
		<b>ВСЬОГО</b>	<b>90</b>

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

### Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо),
- ✓ електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні з використанням платформи MOODLE і Google-Meet при організації зустрічей із фахівцями-практиками ресторанної сфери),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

### Система контролю та оцінювання

*Методи контролю:*

- усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичних занять, захист презентації, обговорення практичних завдань);
- тестовий (до змістових модулів та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

*Форма контролю:* залік (підсумкове тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та під час захистів лабораторних робіт.

Тестові завдання розроблені до змістових модулів і підсумкові (залік), покликані

перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

### Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити](#) >>>

#### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (аудиторна і самостійна робота)										Кількість балів (залік)	Сума
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10		
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
30					30					40	100

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою залік	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою залік
Зараховано	A (90-100)	Зараховано
	B (80-89)	
	C (70-79)	
	D (60-69)	
	E (50-59)	
Незараховано	FX (35-49)	незараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незараховано з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

#### Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

1. Дайте визначення поняттю «кейтеринг» та розкрийте сутність його філософії як сервісу, що виходить за межі традиційного ресторанного обслуговування.
2. Перелічіть ключові історичні етапи розвитку кейтерингу — від перших згадок до формування сучасної професійної галузі в умовах глобалізації.
3. Назвіть основні функції професійного кейтерингу та охарактеризуйте завдання, які виконує кейтерингова компанія при реалізації комплексного замовлення.
4. Сформулюйте структуру суб'єктів кейтерингової діяльності, вказавши на роль професійних операторів, замовників, постачальників та партнерів (локацій).
5. Охарактеризуйте професійний портрет кейтер-менеджера та перелічіть ключові стандарти галузі й етичні принципи, яких повинен дотримуватися спеціаліст для підтримки репутації бренду.

6. Охарактеризуйте класифікацію кейтерингу за місцем надання послуг, розкривши ключові відмінності між внутрішнім (on-premise) та виїзним (off-premise) обслуговуванням.
7. Перелічіть види кейтерингу за цільовим ринком та дайте визначення поняттям «соціальний», «корпоративний» та «індустріальний» кейтеринг.
8. Сформулюйте основні відмінності у моделях обслуговування залежно від повноти сервісного циклу (повний цикл, доставка, самовивіз).
9. Назвіть спеціалізовані (нішеві) види кейтерингу та охарактеризуйте особливості організації транспортного кейтерингу (авіа-, залізничний) та контракт-кейтерингу.
10. Перелічіть класифікаційні ознаки кейтерингу за методами приготування продукції (наприклад, cook-serve проти cook-chill) та сформулюйте різницю між комерційним та некомерційним кейтерингом.
11. Назвіть основні типи майданчиків згідно із загальною класифікацією локацій та дайте визначення поняттю «нетипові простори» у контексті кейтерингової діяльності.
12. Сформулюйте перелік технічних та логістичних вимог до локації, які є критичними для успішного проведення заходу (інженерні мережі, зонування, транспортна доступність).
13. Охарактеризуйте специфіку роботи кейтерингової служби на базі історичних та культурних об'єктів (музеї, замки), акцентуючи увагу на юридичних обмеженнях та збереженні пам'яток.
14. Перелічіть ключові критерії вибору локації під конкретний формат заходу та поясніть, як кліматичний фактор впливає на підготовку відкритого майданчика.
15. Охарактеризуйте сучасні тренди у виборі локацій, зокрема особливості організації «pop-up» просторів та впровадження принципів екологічності (Zero Waste) на виїзних заходах.
16. Дайте визначення поняттю «кава-брейк» та охарактеризуйте його основне функціональне призначення під час проведення конференцій, семінарів та ділових переговорів.
17. Сформулюйте основні принципи логістики та зонування простору, які забезпечують комфортне пересування великої кількості гостей за обмежений час перерви.
18. Охарактеризуйте сучасні підходи до формування меню кава-брейку, проаналізувавши різницю між класичним асортиментом та актуальними трендами (наприклад, станції здорового харчування або моно-продукти).
19. Назвіть ключові параметри для розрахунку необхідних ресурсів (кількість напоїв на особу, вихід страв, запас посуду) та перелічіть основні правила сервіровки кавастолу.
20. Перелічіть види кава-брейків залежно від їх складності та охарактеризуйте технічні особливості, які слід врахувати при підготовці (вимоги до електромереж для кавамашин, температурний режим зберігання закусок).
21. Охарактеризуйте фактор «витривалості» (стійкості) страв та поясніть, яким чином умови транспортування та тривалість заходу впливають на вибір інгредієнтів і технологію приготування.
22. Сформулюйте основні правила розрахунку порцій і загальної ваги меню на одну особу, виходячи з тривалості події та формату обслуговування (фуршет, банкет, кава-брейк).
23. Назвіть ключові елементи структури кейтерингового меню та перелічіть прийоми, які дозволяють забезпечити гастрономічну різноманітність при обмеженому бюджеті.
24. Дайте визначення поняттю «Food Cost» у контексті виїзного обслуговування та охарактеризуйте, як сезонність продуктів впливає на рентабельність кейтерингової компанії.
25. Сформулюйте вимоги системи HACCP щодо забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах: від закупівлі сировини до моменту видачі страви гостю на віддаленій локації.

26. Охарактеризуйте основні методи виробництва кулінарної продукції, що використовуються в кейтерингу (наприклад, Cook&Serve, Cook&Chill), та назвіть переваги кожного з них для масштабних заходів.
27. Дайте визначення поняттю «небезпечна зона температур» для харчових продуктів та перелічіть критичні показники температурного режиму, яких необхідно дотримуватися під час транспортування гарячих і холодних страв.
28. Перелічіть види спеціалізованого обладнання та тари для транспортування (термобокси, гастроємності, ізотермічні контейнери) та охарактеризуйте технічні вимоги до них.
29. Назвіть ключові етапи логістичного ланцюга від заготівельного цеху до локації та сформулюйте основні вимоги до пакування страв, що забезпечують їх естетичний вигляд та гігієнічну безпеку.
30. Сформулюйте технологічні вимоги до організації зони регенерації (розігріву) та доготування страв на місці проведення заходу, враховуючи наявність обмежених технічних ресурсів локації.
31. Назвіть основні групи ресурсів кейтерингової компанії згідно з їх класифікацією (людські, матеріально-технічні, логістичні, інформаційні) та охарактеризуйте роль інформаційних ресурсів у координації дій між офісом та локацією.
32. Сформулюйте ключові переваги та недоліки використання власної матеріально-технічної бази порівняно з орендою обладнання, враховуючи специфіку та частоту проведення заходів.
33. Дайте визначення поняттю «спеціалізоване обладнання для виїзної роботи» та перелічіть основні види меблів і техніки, які забезпечують автономність кейтерингової служби на «диких» локаціях.
34. Охарактеризуйте структуру управління командою (людські ресурси) під час реалізації проєкту та сформулюйте алгоритм розрахунку кількості офіціантів залежно від обраного формату обслуговування (банкет, фуршет або коктейль).
35. Назвіть фактори, що впливають на розрахунок необхідної кількості посуду, скла та текстилю, та сформулюйте правила визначення коефіцієнта запасу для запобігання дефіциту ресурсів під час заходу.
36. Перелічіть основні ІТ-ресурси та системи автоматизації, що використовуються в сучасному кейтерингу, та охарактеризуйте, як вони допомагають контролювати складські залишки та логістичні витрати.
37. Назвіть основні етапи сервісного циклу в кейтерингу та охарактеризуйте специфіку кожного етапу — від підготовки обладнання на базі до фінального демонтажу на локації.
38. Сформулюйте ключові стандарти зовнішнього вигляду та професійної етики персоналу, які є визначальними для створення позитивного іміджу кейтерингової компанії під час заходу.
39. Охарактеризуйте основні техніки обслуговування (стилі подачі), що використовуються в кейтерингу (американський, англійський, французький, російський), та поясніть критерії вибору конкретного стилю під формат події.
40. Дайте визначення поняттям «чиста» та «брудна» зони на виїзній локації та перелічіть основні правила їх організації для запобігання перехресному забрудненню та забезпечення поточності процесів.
41. Перелічіть фактори, що впливають на швидкість сервісу, та охарактеризуйте, як принципи ергономіки в розстановці меблів та обладнання допомагають оптимізувати роботу офіціантів.
42. Сформулюйте основні принципи впровадження системи НАССР у виїзному форматі та охарактеризуйте критичні контрольні точки (ККТ), які виникають на етапах транспортування та сервірування страв на локації.
43. Назвіть вимоги до особистої гігієни персоналу та перелічіть обов'язкові засоби індивідуального захисту (ЗІЗ) та гігієнічний набір, який повинен мати кейтер-менеджер для роботи у "польових" умовах.

44. Назвіть послідовність етапів санітарної обробки професійного обладнання та інвентарю після завершення заходу та сформулюйте вимоги до дезінфікуючих засобів, дозволених для використання в закладах ресторанного господарства.
45. Охарактеризуйте організацію клінінгу на локації, розділивши заходи на три етапи: підготовчий (до заходу), підтримуючий (під час заходу) та фінальний (після завершення), і поясніть важливість оперативного прибирання "брудної зони".
46. Перелічіть основні методи управління відходами та сформулюйте принципи екологічності ("Zero Waste"), які кейтерингова компанія може впровадити для зменшення негативного впливу на довкілля під час масових подій.
47. Назвіть санітарні вимоги до транспортних засобів для перевезення харчових продуктів та охарактеризуйте процедуру регулярної санітарної паспортизації та дезінфекції автотранспорту.
48. Дайте визначення концепції «Zero Waste» (нуль відходів) у кейтеринговому обслуговуванні та охарактеризуйте принципи ієрархії поводження з відходами (Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Rot).
49. Перелічіть основні категорії відходів, що утворюються під час виїзного заходу, та сформулюйте методи їх попередньої обробки та сортування безпосередньо на локації.
50. Охарактеризуйте стратегії управління харчовими залишками (food waste) та назвіть способи їх легальної та безпечної утилізації або переробки (компостування, передача на благодійність тощо).
51. Сформулюйте вимоги до логістики відходів на виїзних локаціях, вказавши на особливості зонування місць збору та правила транспортування сміття після завершення події.
52. Назвіть сучасні еко-інновації в пакуванні та інвентарі, які використовує професійний кейтеринг, та охарактеризуйте переваги біорозкладного посуду порівняно з традиційним пластиком.
53. Перелічіть критерії вибору постачальників з точки зору екологічності («зелені закупівлі») та сформулюйте, як мінімізація пакування на етапі закупівлі впливає на загальну рентабельність проєкту.

## **Зарахування результатів неформальної освіти**

Неформальна/інформальна освіта за темами курсу. Форми інформальної освіти (самоосвіти): очна (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні тощо), дистанційна (дистанційні курси, семінари, конференції, вебінари).

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування окремих практичних занять, навчальних елементів та отримання додаткових балів при наявності сертифіката (свідоцтва, тощо), отриманого здобувачем у неформальній освіті (курси, тренінги) з вивчення тем, охоплених змістовим наповненням курсу. За умови проходження навчальних тренінгів в рамках інформальної освіти на фахових платформах Prometheus (<https://prometheus.org.ua>), EdEra (<https://ed-era.com/courses>) та інших, виконання всіх завдань та отримання безкоштовного сертифікату, здобувач може отримати додатково 5 балів до підсумкової оцінки по освітній компоненті. Оцінювання 0,5 бала за 1 год. навчання за курсом, що відповідає тематиці навчальної дисципліни.

## Рекомендована література

### Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2018. 384 с.
3. 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>
4. Кейтеринг : метод. рекомендації для вивч. дисц. для здобув. першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / [уклад. Л. Д. Запирченко, Н. В. Ковальчук] ; М-во освіти і науки України, Центральноукраїн. нац. техн. ун-т. – Кропивницький : ЦНТУ, 2024. – 81 с.
5. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. К. : Кондор, 2012. 557 с.
7. Паска М.З. Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с.

### Додаткова література

1. Андрєєв Г.Г. Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/304.pdf>
2. 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](http://psae-jrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf)
3. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Постова В.В. Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. Науково-практичний журнал. Вип. 74. Одеса, 2022. С.147-150. [http://bses.in.ua/journals/2022/74\\_2022/23.pdf](http://bses.in.ua/journals/2022/74_2022/23.pdf)
5. Постова В.В., Доник О.І. Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: зб. матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції, 24 березня 2022р. Полтава. 2022. С. 148-150. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/donyk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/donyk.htm)

6. Прилепа, Н.В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. № 2, т.2. С. 287-289. <https://elar.khmnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/15af07d8-e471-4b06-b432-72c4fb490248/content>
7. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. [URL:http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi](http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovahekonomichnoyi-krizi)
8. What is Catering? What is a Caterer? Types of Catering. <https://www.bluecart.com/blog/what-is-catering>

### **Політика академічної доброчесності**

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» ([https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu\\_2024.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf))