



### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	курс – 3, семестр – 5
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторні – 24 год, самостійної роботи - 80 год Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<b>Олена Калашник</b> кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>e-mail:</i> olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua. <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna</a> .

### МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	не передбачено
Компетентності	– <b>загальні:</b> ЗК: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК: Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК: Навики здійснення безпечної діяльності – <b>спеціальні (фахові, предметні):</b> СК Здатність організувати і надавати різні види кейтерингових послуг та забезпечувати їх ефективність
Програмні результати навчання	РН Уміти застосовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу та вибирати оптимальні процеси сервісу, що відповідають запитам споживачів

### РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Кейтеринг» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідеї; лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.

### МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Надати здобувачам вищої освіти спеціальних знань та практичних навичок щодо організації різних видів кейтерингових послуг

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу.  
Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.  
Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні  
Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування  
Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією  
Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу  
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування  
Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

*словесні:* лекція, бесіда;  
*наочні:* демонстрування, ілюстрування, спостереження;  
*практичні:* практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, *методи формування пізнавальних інтересів:* створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.  
*методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:* роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;  
*комп'ютерні, мультимедійні методи:* використання мультимедійних презентацій;  
*методи усного контролю:* опитування, залік;  
*методи письмового контролю:* самостійна робота.

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

**Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання**

*Наведені у Додатку до силябусу*

## ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

**- щодо термінів виконання та перекладання**

усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перекладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату

**- щодо академічної доброчесності**

ЗВО повинен дотримуватись академічної доброчесності, яка передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

**- щодо відвідування занять**

для ЗВО відвідування занять є обов'язковим

**- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти**

особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВО ПДАУ. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на

	різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо
<b>- щодо оскарження результатів оцінювання</b>	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
<b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b>	
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><i><b>Основні</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.</li> <li>2. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с</li> <li>3. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i><b>1. Допоміжні</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 384 с.</li> <li>2. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.</li> <li>3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.</li> <li>4. Радіонова О. М. Івент-технології : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с.</li> <li>5. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіна, 2005. 336с.</li> <li>6. HoReCa : 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.</li> <li>7. Hotel and Catering. Dictionary of terms and phrases. Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей / укл. Г. О. Бондар, І.Ю. Щербань. Умань: АЛМІ, 2018. 103 с.</li> </ol>
<b>Реквізити затвердження</b>	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «01» вересня 2025 р. № 2

**Додаток до силябусу**  
**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**  
**РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**  
**денна форма**

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання ЗВО				Разом
	опитування	презентація	виконання тестів	самостійна робота	
Тема 1. Поняття та історія розвитку кейтерингу.	4		3	2	9
Тема 2. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу.	4×2		3	2	13
Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	4		3	2	9
Тема 4. Повносервісне кейтерингове обслуговування	4×3		3	2	17
Тема 5. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією	4		3	2	9
Тема 6. Термоустаткування при роз'їзному кейтерингу	4		3	2	9
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	4×2		3	2	13
Тема 8. Вимоги до персоналу кейтерингової компанії	4		12	3	2
<b>Разом</b>	48	12	24	16	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

**Шкала та критерії оцінювання**  
*Опитування (0-4 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі відповідає на поставлені питання, аргументує свої думки, наводить приклади
3	ЗВО відповідає на поставлені питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО відповідає на поставлені питання частково, орієнтується на підказки викладача
1	ЗВО намагається відповідати на поставлені питання, не вистачає аргументації
0	ЗВО на поставлені питання не може дати відповіді, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

### Шкала та критерії оцінювання

#### Виконання тестів (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконує не менше 80 % 15 тестових завдань теми
2	ЗВО правильно виконує не менше 60 % 15 тестових завдань теми
1	ЗВО правильно виконує не менше 40 % 15 тестових завдань теми
0	ЗВО правильно виконує не менше 20 % 15 тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

### Шкала та критерії оцінювання

#### Виконання завдань самостійної роботи (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО правильно виконав 2 завдання самостійної роботи
1	ЗВО виконав 2 завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав 2 завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

### Шкала та критерії оцінювання

#### Презентації (0-12 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
9-12	ЗВО виконав презентацію, відповідає на поставлені питання, робить відповідні висновки, аргументує свої думки, наводить приклади
5-8	ЗВО виконав презентацію, відповідає на поставлені питання, робить відповідні висновки
1-4	ЗВО виконав презентацію, відповідає на поставлені питання, орієнтуючись на підказки викладача
0	ЗВО не виконав презентацію, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів