

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього
компонента

БК 11 Ресторанний туризм
Вибірковий

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельна і ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Бакалавр

Розробник: О.С. **Ольга СЕРЕДА,**
д. ф., ст. викл. кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол №23 від 04.06.2025	
	Завідувач кафедри <u>[підпис]</u> (підпис)	Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми [підпис] **Тетяна СТЕПАНОВА**
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма [підпис] **Наталія БОЛГОВА**
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана: [підпис] **Сергій БОКОВЕЦЬ**
(підпис) (ПІБ)

[підпис] **Тетяна МАРЕНКОВА**
(підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації [підпис] **Надія БАРАНИК**
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2025р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ВК	Ресторанний туризм			
2	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування			
3	Статус ВК	Вибірковий			
4	Програма /Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Готельна і ресторанна справа»			
5	ВК може бути Запропонований для	ОП «Харчові технології» ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»			
6	Рівень НРК	6-й рівень			
7	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 2-й семестр Тривалість вивчення – 16 тижнів			
8	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів			
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		30	-	44	
10	Мова навчання	Українська			
11	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Середа Ольга Григорівна			
11.1	Контактна інформація	Середа Ольга Григорівна, д.ф., старший викладач кафедри технологій харчування, НПЛ КГХ, 0997145294, E-mail: seaol@ukr.net			
12	Загальний опис освітнього компонента	освітній компонент охоплює вивчення взаємозв'язку між розвитком ресторанного господарства та туристичною діяльністю. Основна увага приділяється історичним передумовам і сучасним тенденціям ресторанного туризму, ролі гастрономії у формуванні туристичного досвіду, а також особливостям організації ресторанного бізнесу в міжнародному контексті. У межах курсу розглядаються такі ключові теми, як: світові гастрономічні традиції, безпека в ресторанному туризмі, національні особливості харчування, ринок кейтерингових послуг, гастрономічний брендинг туристичних дестинацій, ресторанный консалтинг і сучасні інновації у сфері ресторанного господарства. Курс також формує компетенції щодо аналізу об'єктів ресторанного туризму та розробки інструментів підвищення туристичної привабливості через кулінарні продукти та сервіси.			
13	Мета освітнього компонента	формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок, необхідних для розуміння функціонування ресторанного бізнесу як складової туристичної інфраструктури, аналізу світових гастрономічних традицій, організації безпечного та якісного харчування туристів, а також створення унікальних гастрономічних продуктів, які сприяють підвищенню привабливості туристичних дестинацій.			
14	Передумови вивчення ВК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи сервісної діяльності», «Маркетинг готельно-ресторанних підприємств», «Менеджмент готельно-ресторанних підприємств»,			
15	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження іспиту.			
16	Посилання на курсу системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6085			

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)				Як оцінюється ДРН
	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 6	ПРН 23	Виконання та захист лабораторних робіт, Залік Комп'ютерне тестування
ДРН 1. Аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного туризму в Україні та світі, з урахуванням культурних, економічних та гастрономічних чинників.	x	x			
ДРН 2. Визначати гастрономічні особливості регіонів і застосовувати їх при створенні туристичних маршрутів.	x		x	x	
ДРН 3. Розробляти комплексні гастрономічні турпродукти з урахуванням цільової аудиторії та культурних особливостей.			x	x	
ДРН 4. Оцінювати туристичний потенціал локальної кухні, закладів ресторанного господарства та гастрономічних подій.		x	x	x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота		
	Лк	Лаб. з.	
Модуль 1. Основи ресторанного туризму та світові гастрономічні практики			
Лекція 1. Історія розвитку ресторанного туризму 1. Початки гастрономічного туризму в світі 2. Відомі гастрономічні регіони Сумщини 3. Вплив культурних традицій на розвиток ресторанного туризму	2		1, 7
Лабораторне заняття 1. Аналіз історичних кейсів розвитку гастрономічного туризму (приклади Італії, Франції, Японії)		4	
Питання самостійного вивчення 1. Країни, що започаткували традиції та стали основою сучасного ресторанного туризму 2. Відомі гастрономічні регіони світу		6	
Лекція 2. Роль ресторанів у формуванні туристичного досвіду 1. Ресторан як місце культурного обміну 2. Атмосфера та сервіс у ресторанному туризмі 3. Вплив локальних ресторанів на імідж дестинації	2		4, 8
Лабораторне заняття 1. Оцінка туристичного досвіду у вибраному ресторані (онлайн або офлайн)		4	
Питання самостійного вивчення 1. Елементи ресторанного обслуговування, що впливають на формування туристичних вражень 2. Ресторани як інструмент збереження та популяризації автентичності туристичної дестинації		6	
Лекція 3. Міжнародна класифікація підприємств харчування. 1. Типи підприємств харчування у світі 2. Класифікація за формою власності, сервісом, меню 3. Міжнародні стандарти та сертифікації	2		3
Лабораторне заняття 1. Порівняння класифікації підприємств харчування в різних країнах		4	
Питання самостійного вивчення 1. Типи ресторанів відповідно до міжнародних стандартів класифікації 2. Сертифікаційні системи, що визначають рівень якості ресторанного обслуговування		6	
Лекція 4. Світові гастрономічні традиції та тенденції 1. Основні світові гастрономічні культури 2. Сучасні тенденції у фуд-туризмі 3. Вплив глобалізації на національні кухні 4. Локальні кухні Сумщини	4		5, 6, 14
Лабораторне заняття 1. Дослідження популярних гастрономічних трендів останніх років		4	

Питання самостійного вивчення 1. Вплив глобалізаційних процесів на розвиток гастрономічного туризму 2. Актуальні тенденції у сфері ресторанного бізнесу на сучасному етапі			8	
Лекція 5. Гастрономічний брендинг туристичної дестинації 1. Концепція гастрономічного брендингу 2. Приклади успішних гастрономічних брендів 3. Роль ресторанного бізнесу в брендингу дестинації	2			2, 13
Лабораторне заняття 1. Розробка концепції гастрономічного бренду для регіону		4		
Питання самостійного вивчення 1. Сутність гастрономічного брендингу та його значення для туристичної дестинації 2. Вплив діяльності ресторанів на формування бренду туристичної дестинації			6	
Лекція 6. Безпека у ресторанному туризмі 1. Харчова безпека та санітарні норми 2. Управління ризиками у ресторанному туризмі 3. Нормативна база безпеки у різних країнах.	2			3, 9
Лабораторне заняття 1. Аналіз систем HACCP та санітарних стандартів у закладах харчування		4		
Питання самостійного вивчення 1. Основні ризики, пов'язані з харчовою безпекою у ресторанному туризмі 2. Роль міжнародних стандартів у забезпеченні харчової безпеки			6	
Модуль 2. Культурні особливості харчування та інновації в ресторанному туризмі				
Лекція 7. Особливості набору харчової сировини для жителів різних країн 1. Кліматичні та культурні впливи на вибір продуктів 2. Традиційні локальні інгредієнти в різних регіонах Сумщини 3. Вегетаріанство, релігійні обмеження та харчові звички	2			6
Лабораторне заняття 1. Порівняльний аналіз набору харчової сировини у різних країнах		4		
Питання самостійного вивчення 1. Вплив кліматичних умов на сировинну базу національної кухні 2. Релігійні чинники, що формують особливості харчування			6	
Лекція 8. Національні прийоми і способи обробки харчової сировини 1. Традиційні методи приготування їжі 2. Особливості національних кухонь у світі 3. Сучасні трансформації традиційних технологій	2			5, 6
Лабораторне заняття 1. Практичний аналіз або демонстрація традиційних кулінарних технік		4		
Питання самостійного вивчення 1. Основні способи обробки харчової сировини в традиційних кухнях світу 2. Вплив кулінарних традицій на сучасні			6	

гастрономічні практики				
Лекція 9. Світовий та міжнародний ринок кейтерінгу 1. Основні сегменти ринку кейтерінгу 2. Кейтерингові послуги у туризмі 3. Тренди та інновації в кейтерінгу	4			9, 10
Лабораторне заняття 1. Аналіз кейтерингових компаній, що працюють із туристичними потоками		2		
Питання самостійного вивчення 1. Основні види кейтерингових послуг у світовому гастрономічному просторі 2. Роль кейтерингу у розвитку гастрономічного туризму			8	
Лекція 10. Ресторанний консалтинг як інструмент підвищення туристичної привабливості гастрономічної дестинації 1. Поняття і завдання ресторанного консалтингу 2. Аудит ресторанів та рекомендації 3. Роль консалтингу в брендингу дестинації	4			11, 12
Лабораторне заняття 1. Проведення базового ресторанного аудиту з рекомендаціями для покращення		2		
Питання самостійного вивчення 1. Основні завдання ресторанного консалтингу 2. Внесок ресторанного консалтингу у розвиток ресторанного туризму			6	
Лекція 11. Інноваційні підходи до організації ресторанного бізнесу в світі 1. Фуд-холи, мобільні ресторани, автоматизація 2. Тренди сталого розвитку та екологічності 3. Використання ІТ та digital-технологій у ресторанах	2			10, 11, 14
Лабораторне заняття 1. Дослідження сучасних інноваційних кейсів у ресторанній сфері				
Питання самостійного вивчення 1. Сучасні інноваційні підходи в організації ресторанного бізнесу 2. Вплив інновацій на гастрономічний туристичний досвід			6	
Лекція 12. Об'єкти ресторанного туризму 1. Типи гастрономічних об'єктів: ресторани, гастротури, фестивалі та ферми регіону 2. Критерії відбору об'єктів для туристичних програм 3. Маркетинг та просування гастрономічних об'єктів	2			4, 8
Лабораторне заняття 1. Розробка гастрономічного маршруту з вибраними об'єктами Сумщини		4		
Питання самостійного вивчення 1. Основні види гастрономічних об'єктів 2. Вплив гастрономічних об'єктів на туристичний вибір.			6	
Усього за курс	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> самостійно)	Кількість годин (дн)
ДРН 1. Аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного туризму в Україні та світі, з урахуванням культурних, економічних та гастрономічних чинників.	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	20	Самостійному навчанню сприятиме оформлення конспекту лекцій та робочого зошита, протоколу лабораторних робіт та підготовка до модульного контролю	20
ДРН 2. Визначати гастрономічні особливості регіонів і застосовувати їх при створенні туристичних маршрутів.	Лабораторне заняття (проведення міні-лекції, організація роботи в групі, використання ситуативного моделювання, консультація та здійснення формульованого оцінювання з обговоренням результатів)	22		20
ДРН 3. Розробляти комплексні гастрономічні турпродукти з урахуванням цільової аудиторії та культурних особливостей.		22		20
ДРН 4. Оцінювати туристичний потенціал локальної кухні, закладів ресторанного господарства та гастрономічних подій.		10		16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (50 балів)		
1.	Оцінка знань шляхом захисту лабораторних занять	20 балів / 20%	1-7 тижднів
2.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	7 тижднів
3.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	7 тижднів
	Модуль 2 (50 балів)		
4.	Оцінка знань шляхом захисту лабораторних занять	20 балів / 20%	8-14 тижднів
5.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	14 тижднів
6.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	14 тижднів
7.	Залік	60 – 100 балів	15 тижднів

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки та захист лабораторних занять	<13 балів Вимоги щодо завдання не виконано	14-16 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	16-18 балів Виконано усі вимоги завдання	19-20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (тест множинного вибору - 24 запитань)	<13 балів	14-16 балів	16-18 балів	19-20 балів
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<4 балів Вимоги щодо завдання не виконано	4-6 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	7-9 балів Виконано усі вимоги завдання	10 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<60 балів Вимоги щодо завдання не виконано	60-74 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	75-89 балів Виконано усі вимоги завдання	90-100 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2 Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення тем курсу	протягом 5 днів після заняття
2	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів під час лабораторних занять	протягом семестру
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	протягом семестру

Форма підсумкового контролю – диференційний залік. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Здобувач не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20% занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи та певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0–59 балів).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Дишкантюк, О. В., & Власюк, К. В. (2021). *Гастрономічний туризм* (136 с.). Київ: Олді-Плюс. ISBN 978-966-289-463-9.
2. Графська, О., & Сиванич, А. (2022). *Гастрономічний туризм в Україні: потенціал для розвитку* // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності (с. 237–241). Львів: ЛДУФК.
3. Графська, О. І., Коркуна, І. І., & Мацюк, С. П. (2024). Сертифікація і управління якістю в гастрономічному туризмі: проблеми і особливості впровадження. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-01>
4. Філь, М. (2022). Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. *Економіка та суспільство*, (38). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>

6.2. Додаткові джерела

5. Паська, М. З., Свищ, Л. В., & Філь, М. (2023). Регіональні страви Львівщини – основа галицької кухні. *Економіка та суспільство*, (58). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-16>
6. Дишкантюк, О., Осипова, Л., & Жмудь, А. (2024). Кулінарна етнологія в контексті сталого розвитку індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*, (70). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-90>
7. Басюк, Д. І. (2019). *Еногастрономічний туризм: теоретичні та практичні аспекти* (редакторське видання). Вінниця: ПП ТД «Едельвейс і К».
8. Графська, О., & Цільник, О., & Лешук, Х. (2022). Сільський та зелений туризм як перспектива збереження ліквідності туристичної галузі України. // *Альтернативний туризм* (с. 47–50). Львів: ЛДУФК.
9. Нетрадиційні продуценти поверхнево-активних речовин / Т. П. Пирог, А. О. Мартинюк, Ю. М. Пенчук, Ф. В. Мучник // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 15–30.
10. Cakirkaya, M., & Kocyigit, M. (2024). The Relationship between Consumer Life Orientation and Panic Buying Behaviour in the COVID-19 Pandemic Process. *Marketing and Management of Innovations*, 15(1), 143–159. <https://doi.org/10.21272/mmi.2024.1-12>
11. Польова, Л. В., Ковальська, Л. В., & Чорна, Л. В. (2024). *Ресторанний і готельний консалтинг: інноваційні підходи*. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету, 7(1), 75–82. <https://doi.org/10.31617/visnik.knute.2024.07.10>

12. Ресторанный консалтинг в Україні: тренди та перспективи. (2024). *Restaurant Consulting Group*. <https://restaurant-consulting.com.ua/hotel-restaurant-market-2024>
13. Lu, J., & Nepal, S. K. (2020). Food branding and destination marketing: A critical review. *Tourism Management Perspectives*, 34, 100658. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100658>
14. Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2020). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Routledge. ISBN 978-1138499036