

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК7 КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник: М. М. Самілик М. М. Самілик, д.т.н., професор., завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів	протокол від <u>30.05</u> 2025 № <u>19</u>
	Завідувач кафедри <u>М. М. Самілик</u> Марина САМЛІК

Погоджено:

Гарант освітньої програми

М. М. Самілик Марина САМЛІК
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

Н. Болгова Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:

А. Геліх к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ
(підпис)

В. Тищенко к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Н. Баранік Надія БАРАНІК
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2025 р.

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 ОК	БК7 Концепції та ресторанний креатив		
2.	Статус ОК	вибірковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	ОК може бути запропонований для	ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»		
7.	Семестр та тривалість вивчення	8 семестр, 9-16 тиждень		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні
		30	30	-
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., професор, Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,		
11.1	Контактна інформація	324м, т. 0663786739, E-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	вивчення освітнього компоненту сприяє формуванню знань щодо тенденцій розвитку ресторанних технологій, виробництва ексклюзивної кулінарної продукції та практичних навичок створення концепцій і форматів закладів ресторанного господарства, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну		
13.	Мета освітнього компонента	вивчення сучасних тенденцій розвитку ресторанних технологій та креативних рішень у галузі		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	ОК базується на вивченні ОК8		
15.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)		
16.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6066		
15.	Ключові слова	ресторанні технології, концепція закладу, дизайн закладу, кулінарний дизайн, бренд закладу, ексклюзивні технології, нетрадиційні інгредієнти		

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

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК			Як оцінюється РНД
	ПРН28	ПРН 29	ПРН30	
ДРН1. Вміти розробляти концепцію закладу ресторанного господарства та впроваджувати у виробничу діяльність унікальне меню, авторські страви та нетрадиційні формати	+			Усний захист практичних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Знати принципи формування бренду ресторанного закладу та концептуальної атмосфери із застосуванням методів фудпейріngu, кулінарного дизайну та ф'южн технологій		+		
ДРН3. Використовувати креативні підходи та стале управління у діяльності закладів ресторанного бізнесу,			+	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Організаційні засади розробки концепції ресторану 1. Принципи створення концепції закладу ресторанного господарства. 2. Аналіз трендів у ресторанному бізнесі.	2			[1], [8]
Практичне заняття №1. Розроблення місії ресторану		2		[2]
Питання самостійного вивчення Мерчандайзингові підходи до формування концепції закладів ресторанного господарства			10	[3], [4], [7]
Лекційне заняття 2. Меню як частина концепції закладу 1. Етапи розробки меню. 2. Дизайн меню. 3. QR меню.	2			[1]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Практичне заняття №2. Розроблення концептуального меню		2		[2]
Питання самостійного вивчення Рекомендації щодо розробки технологічних карт на виготовлення страв			10	[3], [4]
Лекційне заняття 3. Атмосфера та дизайн інтер'єру 1. Етапи створення унікальної атмосфери ресторану. 2. Декор та елементи дизайну, що підкреслюють концепцію. 3. Аудіо- та візуальні елементи	2			[1], [4]
Практичне заняття №3. Розроблення дизайну інтер'єру закладу		2		[2]
Питання самостійного вивчення Створення інтерактивного дизайну закладу			10	[3]
Лекційне заняття 4. Брендинг ресторану 1. Елементи брендингу ресторану 2. Фірмовий стиль обслуговування	2			[1], [5]
Практичне заняття №4. Розроблення бренду закладу		2		[2]
Питання самостійного вивчення Основні кроки в цифровому маркетингу для ресторану			10	[3], [11], [10]
Лекційне заняття 5. Організація роботи команди 1.Основні аспекти організації роботи команди. 2. Гнучкість концепції та адаптація до змін	2			[1]
Практичне заняття №5. Розроблення сезонного меню закладу		2		[2]
Питання самостійного вивчення Принцип моніторингу відгуків споживачів і постійний розвиток закладу			10	[3], [10]
Лекційне заняття 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів 1. Загальна характеристика стилю ф'южн. 2. Напрями стилю ф'южн. 3. Найвідоміші ф'южн ресторани	2			[1], [4], [12]
Практичне заняття №6. Розроблення страви ф'южн		2		[2]
Питання самостійного вивчення Особливості австралійської кухні			10	[3]
Лекційне заняття 7. Смакова і ароматична комбінаторика в гастрономії 1. Поєднання основних видів сировини. 2. Харчові афродизіаки	2			[1]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ³
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Практичне заняття №7. Відпрацювання основних правил гармонійного поєднання продуктів в ресторанних технологіях		2		[2]
Питання самостійного вивчення Асортимент сировини і харчових продуктів, які не слід поєднувати			10	[3]
Лекційне заняття 8. Кулінарний дизайн 1. Способи подачі страв. 2. Особливості декорування страв. 3. Способи декорування тарілок для десертів	2			[1]
Практичне заняття №8. Відпрацювання способів подачі страв		2		[2]
Питання самостійного вивчення Опрацювання техніки карвінгу https://www.facebook.com/watch/?v=1057741288367169			10	[3]
Разом за модуль 1	16	16	60	
Модуль 2				
Лекційне заняття 9. Дизайн напоїв 1. Класифікація коктейлів 2. Способи декорування посуду для напоїв 2. Способи декорування коктейлів	2			[1], [4], [13], [14]
Практичне заняття №9. Розроблення дизайну напою		2		[2]
Лекційне заняття 10. Використання спеціального посуду для подачі страв 1. Оригінальний ресторанний посуд 2. Посуд для фуршетів 3. Їстівний посуд	2			[1], [4]
Практичне заняття №10. Розроблення дизайну подачі напою		2		[2]
Лекційне заняття 11. Дизайн страв дитячого меню 1. Концепції дитячого меню 2. Способи подачі страв дитячого меню	2			[1], [4]
Практичне заняття №11. Розроблення ескізу подачі страви для дітей		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Декор із карамелі. 2. Проведення фламбування страв та кондитерських виробів 3. Декор із шоколаду			10	[3]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁴
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Лекційне заняття 12. Ботанічна гастрономія 1. Застосування їстівних квітів у гастрономії 2. Ексклюзивні приклади застосування їстівних квітів у ресторанах	2			[1], [4]
Практичне заняття №12. Розроблення меню із використанням їстівних квітів		2		[2]
Лекційне заняття 13. Сучасні види послуг закладів ресторанного господарства 1. Послуги із організації і здійснення заходів різних категорій. 2. Застосування інноваційних Інтернет-технологій у ресторанному бізнесі. 3. Послуги виїзного обслуговування. 4. Послуги із надання VIP-приміщень;	2			[1], [4]
Практичне заняття №13. Розроблення унікальної ресторанної послуги		2		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Нововведення в ресторанному бізнесі в Україні та за кордоном. 2. Аутсорсинг персоналу.			10	[3]
Лекційне заняття 14. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах 1. Професійна етика у ресторанному бізнесі. 2. Професійний етикет у сфері обслуговування. 3. Особливості етикету обслуговування у ресторанах.	2			[1], [4], [9]
Практичне заняття №14. Розроблення посадової інструкції менеджера закладу ресторанного господарства		2		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Міжнародний етикет обслуговування. 2. Стандарти етикету обслуговуючого персоналу			10	[3], [9]
Лекційне заняття 15. Ексклюзивні технології сервісу 1. Розширення сировинної бази. 2. Використання прогресивних галузевих технологій. 3. Застосування автоматизованих систем контролю та управління. 4. Нові технології та напрями у кулінарії.	2			[1], [4]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
<i>Практичне заняття №15. Розробка концепції некафе</i>		2		[2]
Разом за модуль 2	14	14	30	
Разом	30	30	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u>)	Кіль-сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кіль-сть годин
ДРН1. Вміти розробляти концепцію закладу ресторанного господарства та впроваджувати у виробничу діяльність унікальне меню, авторські страви та нетрадиційні формати	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій Практичні заняття з представленням методики виконання	30	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін. Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	90
ДРН2. Знати принципи формування бренду ресторанного закладу та концептуальної атмосфери із застосуванням методів фудпейріngu, кулінарного дизайну та ф'южн технологій		30		
ДРН3. Використовувати креативні підходи та стале управління у діяльності закладів ресторанного бізнесу,				

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання практичних робіт (8 ПР по 3 бали)	24 бали / 24%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування	26 балів / 26%	12 тижень

Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання практичних робіт (7 ЛР по 3 бали)	21 бал / 21%	протягом тижня після проведення
4	Підсумкове тестування	29 балів / 29%	16 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁶	Задовільно	Добре	Відмінно ⁷
Проміжне тестування	Тест включає 26 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Підсумкове тестування	Тест включає 29 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Захист практичних робіт	Кожна лабораторна робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 3 бали		
	1 бал	2 бали	3 бали
	Виконана не в повному обсязі роботи та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки роботи та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки роботи, захищена та завантажена в Moodle

5.3. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	9 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	16 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних практичних робіт	Під час практичної роботи

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

⁶ Зазначити компонент сумативного оцінювання

⁷ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Концепції та ресторанний креатив. Курс лекцій для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
2. Концепції та ресторанний креатив. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
3. Концепції та ресторанний креатив: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
4. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.

6.2. Додаткові

5. Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирева. Харків : НТУ «ХПІ», 2025. 727 с.
6. Creative Entertainment Ideas for Your Restaurant. .— Access: <https://www.touchbistro.com/blog/creative-entertainment-ideas-for-your-restaurant/>
7. Білас М. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-ta-klyuchovi-tendentsiyi/>.
8. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. – Access: <https://www.diningguide.com>.
9. Зайченко, В. В., & Бугаєва, М. В. (2024). Особливості ділового спілкування у готельно-ресторанній діяльності. ЕКОНОМІЧНИЙ ВІСНИК ДОНБАСУ, (4(78), 91–100. [https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-4\(78\)-91-100](https://doi.org/10.12958/1817-3772-2024-4(78)-91-100).
10. Hutsaliuk, O., Bondar, Iu., Remzina, N., Lizut R. (2023). Modifications of Digital Technologies by Client-oriented Service of Logistics Activities in the Management System of the Enterprise. Philosophy, Economics and Law Review, 3 (1), pp. 91-102. DOI: <https://doi.org/10.31733/2786-491X-2023-1-91-102>.
11. Bovsh L., Bosovska M., Rasulova A. Strategii' dydzhytal-marketyngu v restorannomu biznesi. Scientia Fructuosa. 2022. № 5. S. 74-92.. [https://doi.org/10.31617/1.2022\(145\)05](https://doi.org/10.31617/1.2022(145)05).
12. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.
13. Паска, М., & Млинко, О. (2023). ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. Економіка та суспільство, (52). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>.
14. Н. В. Лапицька. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Навчальний посібник. Чернівці: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК Концепції та ресторанний креатив
 Розроблену викладачем кафедри ТБХП
 технологій та безпечності харчових продуктів Самійки ММ

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	+		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		

Член проектної групи ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

Тихийко В.І.
 (ПІБ)  (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	+		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	+		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	+		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	+		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	+		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	+		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	+		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	+		
Література є актуальною	+		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	+		

Рецензент (викладач кафедри)

ТБХП доц. Гелік А.О.
 (підпис) (посада, ПІБ)  (підпис)