Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ HORECA

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

Розробник: **Я.І. Ілляшенко**, асистент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри **технологій та безпечності харчових продуктів**	протокол від 30.05. 2025 .№19
	Завідувач кафедри _____ (підпис) **Марина САМІЛИК**

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ (підпис) Марина САМІЛИК

Декан факультету, де реалізується освітня програма _____ (підпис) Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму(додається) надана: _____ (підпис) к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ

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

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації _____ (підпис) Надія БАРАНІК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 06.07. 2025 р.

© СНАУ, 2025 рік

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	ВК Сучасні технології для HoReCa			
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» / «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)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні	
		30	**44**	**-**	**76**
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Ілляшенко Яна Іванівна, асистент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,			
11.1	Контактна інформація	317м, т. 0992504381, E–mail: yana.illiashenko@snau.edu.ua			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення освітнього компоненту формує у здобувачів вищої освіти систему знань і практичних навичок щодо впровадження інноваційних технологій у сфері індустрії гостинності (готелі, ресторани, кафе, кейтеринг). Дисципліна охоплює сучасні технологічні рішення в організації виробничих і сервісних процесів, цифровізацію та автоматизацію управління закладами HoReCa, інноваційні методи приготування і подачі страв та напоїв, принципи сталого розвитку, екологічні практики та персоналізацію сервісу.			
13.	Мета освітнього компонента	Формування професійних компетентностей щодо застосування сучасних технологій, цифрових рішень та інноваційних підходів в організації виробництва і обслуговування у закладах HoReCa з метою підвищення якості сервісу та ефективності діяльності підприємств індустрії гостинності.			
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				
15.	Ключові слова	HoReCa, індустрія гостинності, ресторанний бізнес, інноваційні технології, POS-системи, QR-меню, smart-ресторани, Zero Waste, цифровий маркетинг, бізнес-моделі HoReCa, інноваційні концепції закладів гостинності.			

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
	ПРН1	ПРН5	ПРН28	ПРН29	ПРН30	
ДРН1. Знати та розуміти теоретичні та практичні основи технології, цифрові рішення й інноваційні підходи до організації виробничих і сервісних процесів у закладах HoReCa.	+	+				Усний захист практичних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Вміти застосовувати автоматизовані, smart- та цифрові технології для управління меню, замовленнями, персоналом, якістю та безпечністю продукції у HoReCa.		+	+			
ДРН3. Здатність розробляти та обґрунтовувати інноваційні концепції закладів HoReCa з урахуванням тенденцій розвитку, клієнтського досвіду та принципів сталого розвитку.			+	+	+	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (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. HoReCa як система сучасної індустрії гостинності 1. Поняття та структура індустрії HoReCa. 2. Основні формати закладів гостинності.	2			[1, 5-7]
Практичне заняття №1. *Аналіз сучасних форматів HoReCa*		2		
Питання самостійного вивчення. Світові тренди розвитку HoReCa			6	
Лекційне заняття 2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного та готельного бізнесу 1. Глобальні та регіональні тренди 2. Вплив споживчої поведінки на розвиток закладів	2			[1-7]

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. *Порівняльний аналіз трендів HoReCa в Україні та світі*		2		
Практичне заняття №3. *Інноваційні бізнес-моделі*		2		
Питання самостійного вивчення. Аналітичний огляд сучасних концепцій HoReCa			4	
Лекційне заняття 3. Автоматизація обліку та управління закладом 1. POS-системи та їх функціональні можливості 2. нтеграція цифрових сервісів.	2			
Практичне заняття №4. *Робота з POS-системами*		2		[1-5,9]
Практичне заняття №5. *Автоматизований облік товарних запасів*		2		
Питання самостійного вивчення. Огляд програмних продуктів для HoReCa			4	
Лекційне заняття 4. Управління персоналом у цифровому середовищі HoReCa 1. HR-технології в індустрії гостинності. 2. Тайм-менеджмент та планування змін. 3. Мотивація та контроль персоналу	2			
Практичне заняття №6. *Цифрові інструменти управління персоналом*		2		[5-9]
Питання самостійного вивчення. Сучасні HR-платформи			6	
Лекційне заняття 5. Цифрові технології управління меню та замовленнями 1. Електронні та QR-меню 2. Онлайн-замовлення та доставка	2			
Практичне заняття №7. *Розроблення QR-меню*		2		[5-9]
Практичне заняття №8. *Аналіз продажів і замовлень*		2		
Питання самостійного вивчення. Digital-сервіси для підвищення сервісу			4	
Лекційне заняття 6. Новітні технології приготування страв і напоїв 1. Sous-vide, low-temperature cooking 2. Молекулярні технології	2			
Практичне заняття №9. *Аналіз інноваційних технологій приготування страв*		2		
Практичне заняття №10. *Інноваційні методи подачі страв*		2		[1-4]
Питання самостійного вивчення. Гастрономічні інновації			6	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[3]
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Лекційне заняття 7. Smart-рішення в ресторанах і готелях 1. Smart-обладнання 2. IoT-технології	2			[1,5-9]
Практичне заняття №11. *Розроблення концепції smart-закладу*		2		
Практичне заняття №12. *Проєктування smart-ресторану / готелю*		2		
Питання самостійного вивчення. Smart-технології у HoReCa			4	
Разом за модуль 1	**14**	**24**	**34**	
Модуль 2				
Лекційне заняття 8. Екологічні технології та сталий розвиток HoReCa 1. Принципи сталого розвитку 2. Zero Waste у закладах гостинності 3. Енерго- та ресурсоефективність	2			[1,5,9]
Практичне заняття №13. *Розроблення елементів системи HACCP*		2		
Практичне заняття №14. *Zero Waste-практики*		2		
Питання самостійного вивчення. Екологічні стандарти HoReCa			4	
Лекційне заняття 9. Контроль якості та безпечність продукції в HoReCa 1. HACCP у закладах гостинності 2. Якість сервісу	2			[1-5, 9]
Практичне заняття №15. *Розроблення елементів системи HACCP*		2		
Питання самостійного вивчення. Нормативні вимоги до безпечності			4	
Лекційне заняття 10. Персоналізація обслуговування та клієнтський досвід 1. Customer Journey 3. CRM-системи	2			[1,5,8]
Практичне заняття №16. *Аналіз клієнтського досвіду*		2		
Питання самостійного вивчення. Сучасні підходи до персоналізації			6	
Лекційне заняття 11. Інноваційні бізнес-моделі HoReCa 1. Франчайзинг. 2. Кейтеринг та dark kitchen. 3. Стартапи в HoReCa.	2			[5-9]
Практичне заняття №17. *Бізнес-модель закладу*		2		
Питання самостійного вивчення. Аналіз успішних кейсів			4	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[3]
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Лекційне заняття 12. Цифровий маркетинг і бренд HoReCa 1. Онлайн-просування 2. Репутаційний менеджмент	2			[5-9]
Практичне заняття №18. *Digital-маркетинг закладу*		2		
Питання самостійного вивчення. Маркетингові стратегії HoReCa			6	
Лекційне заняття 13. Інновації в організації сервісу 1. Психологія гостя *2.* Таймінг та стандарти сервісу	2			[1-4, 5,8]
Питання самостійного вивчення. Методи управління персоналом у HoReCa.			6	
Лекційне заняття 14. Управління ризиками та безпекою в HoReCa 1. Харчова безпека 2. Управління ризиками	2			[1, 5-9]
Практичне заняття №19. *Аналіз ризиків у HoReCa*		2		
Питання самостійного вивчення. Перша допомога та профілактика ризиків			6	
Лекційне заняття 15. HoReCa майбутнього: технології та тенденції 1. Інноваційні концепції 2. Перспективи розвитку індустрії	2			[1, 2, 5-9]
Практичне заняття №20. *Презентація інноваційних концепцій*		2		
Практичне заняття №21. *Розроблення концепції HoReCa майбутнього*		2		
Практичне заняття №22. *Оцінювання ефективності інновацій*		2		
Питання самостійного вивчення. HoReCa 2050			6	
Разом за модуль 2	**16**	**20**	**42**	
Разом	**30**	**44**	**76**	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання** (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять)	Кіль-сть годин	**Методи навчання** (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кіль-сть годин
ДРН1. Знати та розуміти теоретичні та практичні основи технології, цифрові рішення й інноваційні підходи до організації виробничих і сервісних процесів у закладах HoReCa.	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій Практичні заняття з представленням методики виконання	30	Робота з конспектом лекцій, методичними рекомендаціями до самостійного вивчення дисциплін, узагальнення та систематизація вивченого матеріалу Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	76
ДРН2. Вміти застосовувати автоматизовані, smart- та цифрові технології для управління меню, замовленнями, персоналом, якістю та безпечністю продукції у HoReCa.		44		
ДРН3. Здатність розробляти та обґрунтовувати інноваційні концепції закладів HoReCa з урахуванням тенденцій розвитку, клієнтського досвіду та принципів сталого розвитку.				

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 (12 ПР по 3 бали)	*36 балів / 36%*	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування	*14 бали / 14%*	12 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання практичних робіт (10 ПР по 3 бали)	*30 бали / 30%*	протягом тижня після проведення
4	Підсумкове тестування	*20 балів / 20%*	16 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	**Задовільно**	**Добре**	**Відмінно**
Проміжне тестування	*Тест включає 14 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*		
Підсумкове тестування	*Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*		

Захист практичних робіт	*Кожна практична робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 3 бали*		
	1 бал	*2 бали*	*3 бали*
	Виконана не в повному обсязі робота та завантажена в Moodle	*Виконано в повному обсязі згідно інструк-тивної картки робота та завантажена в* Moodle	*Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота, 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. 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. 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.

3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо–професійних програм «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форм здобуття вищої освіти ступеня «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Я.І.Ілляшенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.74.

4. Методичні вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійних програм «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної та заочної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Я.І.Ілляшенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.57

6.2. Додаткові

5. Захарова Т. В. Вплив цифрових технологій на розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Здобутки економіки: перспективи та інновації (2025). DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.14762400

6. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Сучасні інтерактивні технології управління у просуванні послуг готельно-ресторанного бізнесу. Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління (2023). DOI: https://doi.org/10.18524/2413-9998.2023.1(53).288740

7. Кушнірук Г., Худоба В. Маркетингові інновації у ресторанному бізнесі. Інновації та технології в сфері послуг і харчування (2025). DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.10

8. Hutsaliuk O., Bondar I., Remzina N. Development of modern technologies for the activities of hotel-restaurant and tourism business enterprises. *Development of Management and Entrepreneurship Methods on Transport (ONMU)*. 2024. Vol. 89, no. 4. P. 231–246. URL: https://doi.org/10.31375/2226-1915-2024-4-231-246

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