


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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

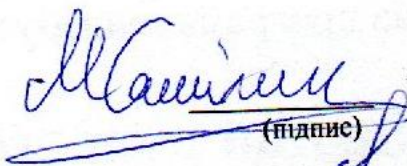
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

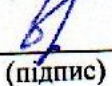
Розробник: М. М. Самілик, д.т.н., професор., завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від <u>19.05.26</u> № <u>17</u>
	Завідувач кафедри <u></u> Марина САМЛІК (підпис)


Погоджено:

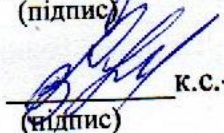
Гарант освітньої програми

 **Марина САМЛІК**
(підпис)

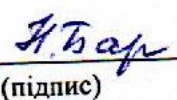
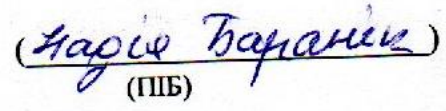
Декан факультету, де реалізується освітня програма  **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

 д.ф., доц. **Сергій БОКОВЕЦЬ**
(підпис)

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

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06. 2026 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	Концепції та ресторанный 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	7 семестр, 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)			Самостійна робота
		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 ресторанных 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 ресторанных 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
	ПР28	ПР29	ПР30	
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 фудпейрінгу, кулінарного дизайну та ф'южн технологій		+		
ДРН3. Використовувати креативні підходи та стале управління у діяльності закладів ресторанного бізнесу			+	
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ				
Краудфандинг. Як громадським діячам і соціальним підприємцям успішно залучати кошти				
<p>Ви отримаєте дорожню карту реалізації краудфандингу: від вибору платформи й аудиторії до комунікаційної стратегії та подальшого звітування щодо використання залучених коштів.</p> <p>Курс буде корисним для початківців, що прагнуть нарешті публічно заявити про свою ідею та втілити її новими інструментами.</p> <p>Водночас розмаїта палітра способів ефективного збору коштів буде цікава для краудфандерів із досвідом.</p>	https://prometheus.org.ua/prometheus-free/fundraising-crowdfunding-for-social-impact/		<p>Форма підтвердження результатів навчання: Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.</p>	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема.	Розподіл в межах	Рекомендована
-------	------------------	---------------

Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	загального бюджету часу			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]
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]
Тема.	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована

Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Аудиторна робота		Сам. роб.	література ²
	Лк	Практичні		
<i>Практичне заняття №5. Розроблення сезонного меню закладу</i>		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]
<i>Практичне заняття №6. Розроблення страви ф'южн</i>		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]
<i>Практичне заняття №7. Відпрацювання основних правил гармонійного поєднання продуктів в ресторанных технологіях</i>		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]
<i>Практичне заняття №8. Відпрацювання способів подачі страв</i>		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]
<i>Практичне заняття №9. Розроблення дизайну напою</i>		2		[2]

Тема.	Розподіл в межах загального бюджету часу	Рекомендована
-------	------------------------------------------	---------------

Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Аудиторна робота		Сам. роб.	література ³
	Лк	Лаб.		
Лекційне заняття 10. Використання спеціального посуду для подачі страв 1. Оригінальний ресторанний посуд 2. Посуд для фуршетів 3. Їстівний посуд	2			[1], [4]
<i>Практичне заняття №10. Розроблення дизайну подачі напою</i>		2		[2]
Лекційне заняття 11. Дизайн страв дитячого меню 1. Концепції дитячого меню 2. Способи подачі страв дитячого меню	2			[1], [4]
<i>Практичне заняття №11. Розроблення ескізу подачі страви для дітей</i>		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Декор із карамелі. 2. Проведення фламбування страв та кондитерських виробів 3. Декор із шоколаду			10	[3]
Лекційне заняття 12. Ботанічна гастрономія 1. Застосування їстівних квітів у гастрономії 2. Ексклюзивні приклади застосування їстівних квітів у ресторанах	2			[1], [4]
<i>Практичне заняття №12. Розроблення меню із використанням їстівних квітів</i>		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]
<i>Практичне заняття №13. Розроблення унікальної ресторанної послуги</i>		2		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Нововведення в ресторанному бізнесі в Україні та за кордоном. 2. Аутсорсинг персоналу.			10	[3]

Тема.	Розподіл в межах загального бюджету часу	Рекомендована
-------	------------------------------------------	---------------

Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Аудиторна робота		Сам. роб.	література ⁴
	Лк	Лаб.		
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]
<i>Практичне заняття №14. Розроблення посадової інструкції менеджера закладу ресторанного господарства</i>		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], [15], [16]
<i>Практичне заняття №15. Розробка концепції некафе</i>		2		[2]
Неформальна освіта				
ПРО Краудфандинг. Як громадським діячам і соціальним підприємцям успішно залучати кошти Програма курсу: 1. Про краудфандинг: як це працює? 2. Краудфандинг для громадських проєктів 3. Краудфандинг для соціальних підприємців 4. Краудфандингові платформи в Україні			10	https://prometheus.org.ua/prometheus-free/fundraising-crowdfunding-for-social-impact/
Разом за модуль 2	14	14	30	
Разом	30	30	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість 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	30	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін.	90
ДРН2. Знати принципи формування бренду ресторанного закладу та концептуальної атмосфери із застосуванням методів фудпейрінгу, кулінарного дизайну та ф'южн технологій	Практичні заняття з представленням методики виконання	30	Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	
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 2 бали)	16 балів / 16%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування	34 бали / 34%	згідно графіка навчального процесу
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання практичних робіт (7 ПР по 2 бали)	14 балів / 14%	протягом тижня після проведення
4	Підсумкове тестування	36 балів / 36%	згідно графіка навчального процесу
5	Проходження курсу 1 неформальної освіти (<i>не обов'язкове</i>). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів / 10%	

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁵	Задовільно	Добре	Відмінно ⁶
Проміжне тестування	Тест включає 17 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали		
Підсумкове тестування	Тест включає 18 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали		
Захист практичних робіт	Кожна лабораторна робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 3 бали		
	1 бал		2 бали
	Виконана не в повному обсязі 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	згідно графіка навчального процесу
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	згідно графіка навчального процесу
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних практичних робіт	під час лабораторної 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

⁵ Зазначити компонент сумативного оцінювання

⁶ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Концепції та ресторанний креатив [електронний ресурс] : курс лекцій 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, – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.248 (Протокол №4 від 28.11.2025 р)
2. Концепції та ресторанний креатив [електронний ресурс] : 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.: Є. В. Демидова, Я. І. Ілляшенко, – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.57 (Протокол №4 від 28.11.2025 р)
3. Концепції та ресторанний креатив [електронний ресурс] : 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 (Протокол №6 від 3.02.2026 р.))4. Самілик М. М.
4. 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 «ХП», 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. Samilyk, M., Nosyk, M., Ryzhkova, T., Bolhova, N., Tkachuk, S., Sakhnenko, A., Petrenko, A., Hrinchenko, D., Hnoievyyi, I. (2024). Determining the possibility of making mulberry wine by using the osmotic dehydration process. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11 (129)), 31–36. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.306443>(Scopus).
15. Samilyk, M., Ivchenko, V., Nosyk, M., Tischenko, V., Ryzhkova, T., Hnoievyyi I., Petrenko, A., & Hrinchenko, D. (2025). Devising a technology for manufacturing wine from mulberry using osmotic dehydration. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3(11 (135), 82–88. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.328926>. (Scopus)
16. Samilyk M.M., Vasyliiev V.M. (2025) Justification of the feasibility of producing minced quail meat. *International Scientific Periodical Journal "SWorldJournal"* , №01, P.24-32. ISSN 2663-5712. DOI: 10.30888/2663-5712.2025-33-01-019