

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК 11 РЕСТОРАННИЙ ТУРИЗМ
Вибірковий

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

Розробник: ОГ **Ольга СЕРЕДА,**
д. ф., доцент кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол №21 від 02.06.2026 року	
	Завідувач кафедри	<u>Мельник</u> (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми СТ **Тетяна СТЕПАНОВА**
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програми Б **Наталія БОЛГОВА**
(підпис) (ПІБ)

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

М **Тетяна МАРЕНКОВА**
(підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації Н. Баранік **Надія БАРАНІК**
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2026р.

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» ОП «Туризм та рекреація»		
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	
		30	-	
			Лабораторні	76
10	Мова навчання	Українська		
11	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Серета Ольга Григорівна		
11.1	Контактна інформація	Серета Ольга Григорівна , д.ф., старший викладач кафедри технології 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, гастрономічний брендинг туристичних дестинацій, ресторанний консалтинг і сучасні інновації у сфері ресторанного господарства.		
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	Вивчення ОК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».		
16	Посилання на курсу системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6085		
17	Ключові слова	Ресторанний туризм, дестинація, заклади індустрії гостинності, гастрономічні тренди		

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.	х	х			
ДРН 2. Визначати гастрономічні особливості регіонів і застосовувати їх при створенні туристичних маршрутів.	х		х	х	
ДРН 3. Розробляти комплексні гастрономічні турпродукти з урахуванням цільової аудиторії та культурних особливостей.			х	х	
ДРН 4. Оцінювати туристичний потенціал локальної кухні, закладів ресторанного господарства та гастрономічних подій.		х	х	х	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	СР	
	Лк	Лаб. з.	
<i>Модуль 1. Основи ресторанного туризму та світові гастрономічні практики</i>			
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. 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 2. Розробка гастрономічного маршруту з вибраними об'єктами Сумщини		4	
Питання самостійного вивчення 1. Основні види гастрономічних об'єктів Вплив гастрономічних об'єктів на туристичний вибір.			6
Лекція 3 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 3. 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 4. 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 4. Порівняння класифікації підприємств харчування в різних країнах		4	
Питання самостійного вивчення 1. Типи ресторанів відповідно до міжнародних			6

стандартів класифікації 2. Сертифікаційні системи, що визначають рівень якості ресторанного обслуговування				
Лекція 5. 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 5. 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 6. 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 6. 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 7. 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 7. Аналіз систем НАССР 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 8. 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 8. 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 9. 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 9. Практичний аналіз та демонстрація традиційних кулінарних технік		4		
Питання самостійного вивчення 1. Основні способи обробки харчової сировини в традиційних кухнях світу 2. Вплив кулінарних традицій на сучасні гастрономічні практики			6	
Лекція 10. Цифровізації ресторанного туризму 1. Вплив цифрових платформ на вибір гастрономічної дестинації 2. Онлайн-бронювання, агрегатори та системи рейтингування ресторанів 3. Соціальні мережі, food-блогери та digital-маркетинг у ресторанному туризмі	4			15-17
Лабораторне заняття 10. Аналіз цифрової присутності ресторанів у туристичному просторі (Google Maps, Instagram, TripAdvisor)		2		
Питання самостійного вивчення 1. Роль цифрових платформ у розвитку ресторанного туризму 2. Вплив онлайн-відгуків на туристичний вибір закладу харчування			8	
Лекція 11. 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 11. 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 12. 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 12. Дослідження сучасних інноваційних кейсів у ресторанній сфері		4		
Питання самостійного вивчення 1. Сучасні інноваційні підходи в організації ресторанного бізнесу 2. Вплив інновацій на гастрономічний туристичний досвід			6	
Усього за курс	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	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 ситуційного моделювання, консультація та здійснення формульовального 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
	<i>Модуль 1 (50 балів)</i>		
1.	Оцінка знань шляхом захисту лабораторних занять	20 балів / 20%	1-7 тиждень
2.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	7 тиждень
3.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	7 тиждень
	<i>Модуль 2 (50 балів)</i>		
4.	Оцінка знань шляхом захисту лабораторних занять	20 балів / 20%	8-14 тиждень
5.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	14 тиждень
6.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	14 тиждень
7.	Диференційний залік	60 – 100 балів	15 тиждень

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 розкрити, 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 розкрити, 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
Диференційний залік	<60 балів Вимоги щодо завдання не виконано	60-74 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, 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**).

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)

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 джерела

1. Ресторанний туризм: Конспект лекцій для студентів 4 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Г. Середа. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 138. (Протокол №3 від «04» листопада 2025 року)
2. Ресторанний туризм: Лабораторний практикум для студентів 4 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Г. Середа. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 62. (Протокол №3 від «04» листопада 2025 року)
3. Ресторанний туризм: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 4 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Г. Середа. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с.82. (Протокол №3 від «04» листопада 2025 року)
4. Дишкантюк, О. В., & Власюк, К. В. (2021). *Гастрономічний туризм* (136 с.). Київ: Олді-Плюс. ISBN 978-966-289-463-9.
5. Графська, О., & Сиванич, А. (2022). *Гастрономічний туризм в Україні: потенціал для розвитку* // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності (с.237–241). Львів: ЛДУФК.
6. 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>
7. 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**
8. 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>
9. 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>
10. Середа О.Г. (2025). Вплив локальних ресторанів на імідж туристичної дестинації Сумщини. *Економіка, фінанси, управління: актуальні питання науки та практики*, №4.С. 46-59. [DOI: 10.37128/2411-4413-2025-4-3](https://doi.org/10.37128/2411-4413-2025-4-3)
11. Графська, О., & Цільник, О., & Лещук, Х. (2022). Сільський та зелений туризм як перспектива збереження ліквідності туристичної галузі України. // *Альтернативний туризм* (с. 47–50). Львів: ЛДУФК.
12. Середа О.Г. (2026) Рекреаційний потенціал Сумщини в контексті розвитку санаторно-курортної справи та ресторанного туризму. *Економічні горизонти*, (2(35)). С.4 -15. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.2\(35\).2026.356820](https://doi.org/10.31499/2616-5236.2(35).2026.356820)
13. 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>
14. 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>
15. Пономаренко І. В. Цифровий маркетинг у сфері гостинності та туризму : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2023. – 256 с.
16. Марценюк Л. В., Чвертко Л. А. Інформаційні технології в туризмі : навчальний посібник. – Київ : Видавничий дім «Кондор», 2024. – 312 с.