

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет економічний

“__18__” __чervня_2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ХАРЧОВА КУЛЬТУРА В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Галузь знань: І Транспорт та послуги

Спеціальність: І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Факультет (ННІ): Економічний

Розробники: Сергій НЕІЛЕНКО доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.т.н., доц.,

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни

«Харчова культура в індустрії гостинності»

Освітня компонента «Харчова культура в індустрії гостинності» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти знань про принципи раціонального, збалансованого та здорового харчування, особливості харчової поведінки різних груп населення та сучасні тенденції у сфері гостинності. Дисципліна розкриває роль харчування у збереженні здоров'я людини, вплив їжі на організм відвідувачів, принципи формування харчових раціонів і меню з урахуванням фізіологічних потреб споживачів. Значна увага приділяється питанням якості та безпечності харчових продуктів, функціонального харчування, спеціальних дієтичних потреб і сучасних концепцій здорового способу життя. Набуті знання дозволяють майбутнім фахівцям сфери гостинності розробляти конкурентоспроможні пропозиції харчування, орієнтовані на потреби різних категорій гостей та сучасні тренди ресторанного бізнесу.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	бакалавр
Спеціальність	Загальноуніверситетська дисципліна
Освітня програма	Загальноуніверситетська дисципліна
Характеристика освітньої компоненти	
Вид	вибіркова
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів ECTS	3
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-
Форма контролю	екзамен
Показники освітньої компоненти для денної форми здобуття вищої освіти	
Курс (рік підготовки)	4
Семестр	7
Лекційні заняття	15 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.
Самостійна робота	60 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати освітньої компоненти

Мета освітньої компоненти – формування у здобувачів вищої освіти системи знань про основи харчової культури, принципи раціонального та збалансованого харчування, роль харчових продуктів у забезпеченні здоров'я людини, а також набуття практичних навичок щодо розроблення та оцінювання харчових раціонів відповідно до сучасних вимог індустрії гостинності.

Завдання освітньої компоненти полягає у вивченні теоретичних засад харчової культури; формуванні знань про потреби організму людини в основних поживних речовинах; опануванні принципів раціонального, функціонального та спеціалізованого харчування; вивченні впливу харчових продуктів на здоров'я людини; ознайомленні з сучасними концепціями здорового способу життя та харчової поведінки; набутті практичних навичок оцінювання харчової цінності продуктів і страв, складання збалансованих меню та раціонів для різних категорій споживачів з урахуванням їх вікових, фізіологічних і професійних особливостей.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанных послуг, а також суміжних наук.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості й безпеки.

2. Програма та структура освітньої компоненти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи харчової культури в індустрії гостинності»														
Тема 1. Харчова культура як складова індустрії гостинності.	1	8	1	1			6							
Тема 2. Основні поняття та сучасні тенденції харчування	2-3	10	2	2			6							
Тема 3. Харчові речовини та їх роль у забезпеченні життєдіяльності людини	4-5	12	2	2			8							
Тема 4. Принципи раціонального, збалансованого та функціонального харчування	6-7	12	2	2			8							
Разом за модулем 1		42	7	7			28							
Змістовий модуль 2. «Організація сучасних систем харчування в індустрії гостинності»														
Тема 5. Спеціальні системи харчування та дієтичні практики у закладах гостинності	8-9	12	2	2			8							
Тема 6. Безпечність харчових продуктів та культура споживання їжі	10-11	12	2	2			8							

Тема 7. Харчова культура різних груп споживачів та особливості організації харчування гостей	12-13	12	2	2			8						
Тема 8. Сучасні тренди харчування та їх використання в індустрії гостинності	14-15	12	2	2			8						
Разом за модулем 2		48	8	8			32						
Усього годин		90	15	15			60						

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Харчова культура як складова індустрії гостинності.	1
2	Тема 2. Основні поняття та сучасні тенденції харчування.	2
3	Тема 3. Харчові речовини та їх роль у забезпеченні життєдіяльності людини.	2
4	Тема 4. Принципи раціонального, збалансованого та функціонального харчування.	2
5	Тема 5. Спеціальні системи харчування та дієтичні практики у закладах гостинності.	2
6	Тема 6. Безпечність харчових продуктів та культура споживання їжі.	2
7	Тема 7. Харчова культура різних груп споживачів та особливості організації харчування гостей.	2
8	Тема 8. Сучасні тренди харчування та їх використання в індустрії гостинності.	2
Всього		15

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Харчова культура як складова індустрії гостинності.	1
2	Тема 2. Основні поняття та сучасні тенденції харчування.	2

3	Тема 3. Харчові речовини та їх роль у забезпеченні життєдіяльності людини.	2
4	Тема 4. Принципи раціонального, збалансованого та функціонального харчування.	2
5	Тема 5. Спеціальні системи харчування та дієтичні практики у закладах гостинності.	2
6	Тема 6. Безпечність харчових продуктів та культура споживання їжі.	2
7	Тема 7. Харчова культура різних груп споживачів та особливості організації харчування гостей.	2
8	Тема 8. Сучасні тренди харчування та їх використання в індустрії гостинності.	2
	Всього	15

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Харчова культура як складова індустрії гостинності.	6
2	Тема 2. Основні поняття та сучасні тенденції харчування.	6
3	Тема 3. Харчові речовини та їх роль у забезпеченні життєдіяльності людини.	8
4	Тема 4. Принципи раціонального, збалансованого та функціонального харчування.	8
5	Тема 5. Спеціальні системи харчування та дієтичні практики у закладах гостинності.	8
6	Тема 6. Безпечність харчових продуктів та культура споживання їжі.	8
7	Тема 7. Харчова культура різних груп споживачів та особливості організації харчування гостей.	8
8	Тема 8. Сучасні тренди харчування та їх використання в індустрії гостинності.	8
	Всього	60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульний контроль (тестові та ситуаційні завдання);
- виконання та захист практичних робіт;
- підготовка і презентація індивідуальних та групових проєктів;
- аналітичні завдання з оцінювання сучасних систем харчування;
- підготовка доповідей, презентацій та есе;

7. Методи навчання:

- словесні методи (лекція, пояснення, бесіда, дискусія, круглий стіл);
- практичні методи (розв'язання ситуаційних завдань, кейс-аналіз, виконання практичних робіт);
- наочні методи (ілюстрації, презентації, інфографіка, демонстрація навчальних відеоматеріалів);
- проблемно-пошукові методи (аналіз сучасних тенденцій харчування, обговорення професійних ситуацій);
- робота з навчальною, науковою та нормативною літературою (конспектування, тезування, анотування, підготовка оглядів джерел);
- цифрові та мультимедійні методи навчання (Elearn, вебінари, онлайн-ресурси, відеолекції);
- самостійна робота здобувачів вищої освіти (виконання індивідуальних завдань, підготовка презентацій, аналітичних звітів та есе);
- дослідницькі методи (вивчення сучасних підходів до організації харчування різних груп споживачів, аналіз міжнародного досвіду та сучасних трендів харчування).

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- презентації та виступи на наукових заходах

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Змістовий модуль 1. «Формування, становлення національних традицій і культур харчування народів світу»		
Практична робота 1	ПРН 02, ПРН 04. Знати: сутність харчової культури, її роль у формуванні сервісу та якості обслуговування гостей. Вміти: аналізувати чинники формування харчової культури та оцінювати її вплив на діяльність закладів гостинності. (ЗК 01, ЗК 03, СК 01, СК 11)	20
Практична робота 2	ПРН 02, ПРН 04. Знати: сучасні тенденції харчування, особливості харчової поведінки споживачів. Вміти: характеризувати сучасні системи	20

	харчування та оцінювати їх використання у закладах гостинності. (ЗК 03, ЗК 10, СК 02, СК 11)	
Практична робота 3	ПРН 04, ПРН 07. Знати: функції основних харчових речовин та їх значення для організму людини. Вміти: аналізувати харчову цінність продуктів та страв. (ЗК 03, СК 01, СК 11)	20
Практична робота 4	ПРН 04, ПРН 07. Знати: принципи раціонального, збалансованого та функціонального харчування. Вміти: скласти рекомендації щодо організації збалансованого харчування різних груп споживачів. (ЗК 03, ЗК 10, СК 02, СК 11)	20
Самостійна робота до модуля 1	Підготувати аналітичний огляд сучасних концепцій здорового харчування та їх застосування в індустрії гостинності.	10
Модульна контрольна робота 1	Узагальнення знань та вмінь із тем змістового модуля 1.	10
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. «Кулінарна спадщина Європи»		
Практична робота 5	ПРН 04, ПРН 07. Знати: особливості спеціальних систем харчування та дієтичних практик. Вміти: розробляти рекомендації щодо організації спеціального харчування гостей. (ЗК 03, ЗК 10, СК 02, СК 11)	20
Практична робота 6	ПРН 04, ПРН 07. Знати: принципи безпеки харчових продуктів, вимоги НАССР та культуру споживання їжі. Вміти: оцінювати ризики харчової безпеки та пропонувати заходи їх попередження. (ЗК 01, СК 01, СК 11)	20
Практична робота 7	ПРН 02, ПРН 04. Знати: особливості харчування різних груп споживачів. Вміти: адаптувати меню та послуги харчування відповідно до потреб різних категорій гостей. (ЗК 03, ЗК 10, СК 02, СК 11)	20
Практична робота 8	ПРН 04, ПРН 07. Знати: сучасні тренди харчування (органічне, функціональне, рослинне харчування, sustainable food). Вміти: обґрунтовувати впровадження сучасних харчових концепцій у діяльність	20

	закладів гостинності. (ЗК 03, ЗК 10, СК 06, СК 11)	
Самостійна робота до модуля 2	Розробити проєкт організації харчування для визначеної категорії гостей із урахуванням сучасних трендів та принципів безпечності харчування.	10
Модульна контрольна робота 2	Узагальнення знань та вмінь із тем змістового модуля 2.	10
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7		70
Екзамен	Підсумковий контроль	30
Всього за курс (навчальна робота + модульний контроль)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс освітньої компоненти (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – ;
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення освітньої компоненти для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Zemlina, Yuliia & Neilenko, Sergii & Danylenko, Olha & Chukhrai, Liubov & Pliuta, Olena & Maksymenko, Anna. (2025). Integration of Economic, Socio-cultural, and Digital Factors into an Attribute-based Model for the Development of the Hospitality Industry. *Notas Económicas*. 109-125. 10.14195/2183-203X_60_7.
2. Akyildiz, Sevet. (2025). ULTRA-PROCESSED PEOPLE: Why Do We All Eat Stuff That Isn't Food...And Why Can't We Stop? By Chris van Tulleken (2023). DOI: 10.13140/RG.2.2.23691.60964.
3. Academy of Nutrition and Dietetics. Nutrition Care Manual. URL: <https://www.nutritioncaremanual.org>
4. World Health Organization. Healthy Diet Factsheet. URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
5. Hansen, A., Pitkänen, O., & Nguyen, B. (2024). Feeding a tourism boom: changing food practices and systems of provision in Hoi An, Vietnam. *Food, Culture & Society*, 27(1), 94–112. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2263986>
6. Ткач, У. (2024). ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ТА ЇХНІЙ ВПЛИВ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ. *Український економічний часопис*, (7), 125–128. <https://doi.org/10.32782/2786-8273/2024-7-20>
7. Pearson, N. (2025). Rethinking food waste: lessons from best practice. *Journal of Sustainable Tourism*, 33(12), 2693–2714. <https://doi.org/10.1080/09669582.2024.2427015>
8. Lévesque, J., Godin, L., Perreault, V., & Mikhaylin, S. (2024). Identifying the factors affecting the implementation of food waste reduction strategies in independent restaurants: Moving towards eco-efficiency. *Journal of Cleaner Production*, 440, 140765. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.140765>
9. Тарасюк, Г. М., & Чагайда, А. О. (2024). Тенденції вибору збалансованого харчування споживачами послуг індустрії гостинності. *Економіка, управління та адміністрування*, (1(107)), 26–38. [https://doi.org/10.26642/ema-2024-1\(107\)-26-38](https://doi.org/10.26642/ema-2024-1(107)-26-38)
10. Ravish Kukreti, Anu Chaudhary, Rakesh Dani, Yogesh Upreti, & Deepak Kholiya. (2023). Need & Importance Of Food Science & Nutrition In

Hospitality Industry. *Elementary Education Online*, 20(2), 2641–2648. Retrieved from <https://ilkogretim-online.org/index.php/pub/article/view/2104>

11. Talwar S., Kaur P., Yadav R., Sharma R., Dhir A. (2023). Food waste and out-of-home-dining: Antecedents and consequents of the decision to take away leftovers after dining at restaurants. *Journal of Sustainable Tourism*, 31(1), 47–72. <https://doi.org/10.1080/09669582.2021.1953512>