	СИЛАБУС **навчальної дисципліни** **“Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства”**
Шифр і найменування галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і найменування Спеціальності	G 13 Харчові технології
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Дисципліна	ВК 4, за вибором здобувача освіти
Рівень освіти	Фахова перед вища, першого(бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Вибірковий компонент, що формує спеціальні компетентності
Семестр	IV
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3,0 кредити ЄКТС / 75 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції – 10год Практичні роботи – 32год Семінарські заняття – 8год Самостійна робота – 25год
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача (ів)	Спеціаліст вищої категорії, звання «викладач методист» Когут Світлана Богданівна, kohutsvit@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	**Мета вивчення дисципліни** «Кулінарне мистецтво оформлення продукції ресторанного господарства» є: - поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні; - вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних

	принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів. **Завдання дисципліни є:** - вивчення дисципліни «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства» зводяться до формування у студентів загальних і фахових компетентностей для вміння оцінювати якість та естетичні властивості кулінарної продукції і набуття навичок дизайну кулінарної продукції. Дана дисципліна дасть змогу вивчити сучасний рівень ресторанного бізнесу, сучасні технології та принципи приготування кулінарної продукції, вимоги щодо харчової цінності та дизайну кулінарної продукції, критерії та методику оцінювання кулінарних змагань. В результаті вивчення вибіркової дисципліни студенти повинні **знати:** - вимоги щодо дизайну кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура; рекомендації щодо ведення технологічного процесу та кулінарного дизайну холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, напоїв та кондитерських виробів; вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва; **вміти:** - оцінювати естетичні властивості кулінарної продукції; - оформляти страви згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції; - використовувати сучасні технології приготування ресторанних страв.
Заплановані результати навчання	**Результати навчання (РН):** РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН3.Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і

	заповнювати обліково-звітну документацію. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями: **Інтегральна компетентність:** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів закладів ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів товарознавчої характеристики продуктів харчування, які впливають на смакові якості готової кулінарної продукції. **Загальні компетентності:** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **Фахові компетентності спеціальності:** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії, здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ЗК2.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 та технологій, використовувати різні форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2.Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння та навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

	СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7.Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8.Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технологічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Навчальна логістика	**Змістовний модуль 1. Основи візуального сприйняття. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії».** **Тема 1.** Основи візуального сприйняття. Основи візуального сприйняття; Закони візуального сприйняття. **Тема 2**. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів. Естетичні принципи кулінарного дизайну. **Тема 3.** Колір у дизайні страв. Вимоги до кольорів Кольорове коло; Основи підбору кольорових гам. **Тема 4.** Способи оформлення страв і виробів. Правила підбору соусів та способи подачі; Основні вимоги до оформлення страв; Основні вимоги до оформлення кулінарних виробів. **Змістовний модуль 2.Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів.** **Тема 5.** Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу. Карвінг; Прикраси з хліба і тіста; Прикраси з паперу. **Тема 6.** Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м’яса, птиці, риби, гарячих закусок. Вимоги до посуду; Вимоги до холодних закусок; Вимоги до гарячих закусок. **Тема 7.** Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м’яса, птиці, риби, яєць, борошна. Вимоги до посуду; Вимоги до оформлення супів; Вимоги до гарнірів; Вимоги до відпускання страв з м’яса, риби та гідро біонтів. **Тема 8.** Дизайн солодких страв і напоїв.

	Дизайн солодких страв; Дизайн напоїв. **Тема 9.** Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Дизайн борошняних кулінарних виробів; Дизайн кондитерських виробів.
Види занять	Лекції, семінарські, практичні роботи, самостійна робота.
Методи навчання	– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); – наочні (ілюстрація, демонстрація); – пояснювально-ілюстративний
Пререквізити	**Міждисциплінарні зв'язки**: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10-»Неорганічна та фізична і колоїдна хімія»,ОК11-«Органічна хімія», ОК12-«Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19-«Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25-«Устаткування ЗРГ», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК24 – «Етнічні кухні», ОК22 – «Товарознавство харчових продуктів», ОК-27 – «Технологічна практика».
Постреквізити	ОК12 «Аналітична хімія», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв»,ОК18»Економіка підприємств різних типів, економічна теорія», ОК23 «Технологія кондитерських виробів», ОК27 «Технологічна практика», ОК28 «Переддипломна практика».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	**Основні** 1. Вінницький В.Б. Книга про їжу та культуру харчування. Київ, 2023. Електронне видання. 272 2. Етикет та культура харчування: навч. видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2019. 68 с. 3. Радченко А.Е. Культура харчування. Харків: ДБТУ, 2022. 108 с. 4. Малюк Л.П. Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с. **Допоміжні** 1. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: навч. пос. / Архипов В.В. Київ, 2019. 234 с. Будник Н. В., Калашник О. В., Мороз С. Е. Збереження кулінарної спадщини: синергетична модель професійної підготовки фахівців. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : мат-ли II міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 24 грудня 2024 р., Полтава : ПДАУ, 2024. С. 306–309. 3. Віват Г. Традиції українського харчування. Одеса, 2016. 288 с. 4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП ТД

	«Едельвейс і К», 2017. 316 с. 5. Гопанчук Л. Етико-культурні тенденції ресторанного бізнесу. Scientific Collection «InterConf», 2024. Вип. 198. С. 431–435. 6. Горбацьо Л. Бойківська кухня. Львів : Асоціація гірських провідників «РОВІНЬ», 2020. 134 с. 7. Їжа в культурному просторі : зб. матеріалів / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир : Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с. **Інформаційні ресурси мережі Інтернет** 1. Автентичні смаки України. 2. Електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. URL : www.nbuv.gov.ua. 3. Електронний репозитарій ВПУ №7 м. Калуша 4. Кулінарний (гастрономічний) туризм. . URL : https://tourlib.net/gastrotur.htm
Матеріально-технічне забезпечення	Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали. Ноутбук, інтерактивна дошка, проєктор. Інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення.
Процес навчання	Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на практичних заняттях, семінарські заняття тощо. Традиційні та інноваційні технології навчання.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	**Форма семестрового контролю** – залік. Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного і підсумкового контролю та за виконання семінарських завдань, лабораторно-практичних робіт. Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовими модулями, здачі заліку. **Критерії оцінювання:** З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями: **Початковий рівень:** 1 бал - здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями. 2 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. 3 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. **Середній рівень:**

	4бализдобувачосвітиволодієматеріаломнапочатковомурівні,значнучастину матеріалу відтворюєна репродуктивному рівні. 5 балів - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину. 6 балів - здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. **Достатній рівень:** 7 балів - здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень. 8 балів - здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача. 9 балів - здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. **Високий рівень:** 10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем. 11 балів - здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерелаінформаціїівикористовуєодержанівідомостівідповідно дометит а завдань власної пізнавальної діяльності. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів - здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
Політика навчальної дисципліни	**Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:** Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загальновизнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – політика щодо термінів виконання та перездач.

	Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин. – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилатись на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв)лише підчас он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати; – негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; – поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від Ваших.
Методична комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів

Силабус розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 26.08.2025