

Міністерство освіти і науки України  
Департамент освіти і науки  
Івано-Франківської обласної державної адміністрації  
Вище професійне училище №7 м. Калуша

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ВПУ №7 м. Калуша  
Володимир МЕЛЬНИК



## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства
спеціальність	G13 "Харчові технології"
галузь знань	G "Інженерія, виробництво та будівництво"
освітньо-професійна програма	"Виробництво харчової продукції"

Викладач  Світлана КОГУТ

Розглянуто та схвалено  
на засіданні циклової комісії  
Протокол № 1 від 26.08.2015

Голова ЦК  Світлана КОГУТ

Калуш

## **ЗМІСТ**

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

.....Згідно з навчальним планом на вивчення навчальної дисципліни за вибором здобувача освіти ВК 4 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства» виділено всього 75 академічних години (3,0 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 50 години (лекції - 10, практичні заняття – 32, семінарські-8), самостійна робота здобувачів освіти – 25 годин. Навчальна дисципліна вивчається у четвертому семестрі.

## 2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою дисципліни** «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

**Міждисциплінарні зв'язки:** матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», 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».

**Основні завдання** 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.

### 3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

В результаті вивчення курсу «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства» 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;
- не допускати браку в роботі;
- види технологічних процесів, їх класифікацію;
- раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці;

**вміти:**

- оцінювати естетичні властивості кулінарної продукції;
- оформляти страви згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції;
- використовувати сучасні технології приготування ресторанних страв.  
користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати та декорувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- володіти технікою карвінгу;
- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- вміти працювати у команді.

## Компетентності, які може отримати здобувач передвищої освіти

У результаті вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства» здобувач освіти отримує наступні програмні компетентності та результати навчання, які визначені в Стандарті фахової перед вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>Загальні компетентності</b>	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 і технологій, використовувати різні види та 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 виробництва харчової та суміжної продукції. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
<b>Спеціальні компетентності</b>	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

	<p>суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час</p>
--	---

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:

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.

#### **4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**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.

## 5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин		
	денна форма		
	Весь	В тому числі	Самостійна

		Лекції	ЛПР	Семіна р-ські	КР	робота
<b>II курс IV семестр:</b>						
<b>Змістовний модуль 1 « Основи візуального сприйняття. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії».</b>						
Разом за модуль 1	24	4	16	4	-	10
<b>Змістовний модуль 2. «Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів».</b>						
Разом за модуль 2	26	6	16	4	-	15
Разом:	50	10	32	8	-	25

## 6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Зміст заняття	Кількість годин		
		Лекції	Л/П/К	Семинар
<b>Змістовний модуль1 Основи візуального сприйняття. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії».</b>				
1	<b>Тема 1.</b> Основи візуального сприйняття.	1		
2	<b>Тема 2.</b> Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів	1		
3,4	Практична робота №1 « Основи візуального сприйняття»		2	
5,6	Практична робота №2 « Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.»		2	
7,8	Семинарське заняття 1: Закони візуального сприйняття.			2
9	<b>Тема 3.</b> Колір у дизайні страв.	1		
10	<b>Тема 4.</b> Способи оформлення страв і виробів.	1		
11,12, 13,14	Практична робота №3 « Колір у дизайні страв».		4	
15,16, 17,18	Практична робота №4 « Способи оформлення страв і виробів»		4	
19,20	Семинарське заняття 2: Фуд-дизайн та фуд-стилістика.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів</b>	4	12	4
<b>Змістовний модуль 2. «Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів».</b>				
21	<b>Тема 5.</b> Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.	1		
22	<b>Тема 6.</b> Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів,	1		

	бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.			
23,24, 25,26	Практична робота №5. «Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць і тіста, паперу.»		4	
27,28, 29,30	Практична робота №6. «Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.»		4	
31,32	Семінарське заняття 3: Мистецтво карвінгу, основи барі сто».			2
33	<b>Тема 7.</b> 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.	1		
34	<b>Тема 8.</b> Дизайн солодких страв і напоїв.	1		
35,36, 37,38	Практична робота №7.» Мистецтво дизайну перших і других страв.»		4	
39,40, 41,42	Практична робота №8.»Мистецтво дизайну солодких страв і напоїв.»		4	
43	<b>Тема 9.</b> Дизайн борошняних кулінарних виробів.	1		
44	Дизайн кондитерських виробів.	1		
45,46, 47,48	Практична робота №9.» Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.»		4	
49,50	Семінарське заняття 4: Способи елементи прикрас. Залік.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>4</b>
	<b>Разом:</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	<b>8</b>

### Теми практичних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Основи візуального сприйняття.	2
2	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.	2
3	Колір у дизайні страв.	4
4	Способи оформлення страв і виробів.	4
5	Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.	4
6	Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.	4
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.	4
8	Дизайн солодких страв і напоїв.	4
9	Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.	4
	Всього	32

### Теми самостійної роботи

№	Назва теми	К-ть годин
1	Основи візуального сприйняття.	1
2	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних страв.	2
3	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кондитерських виробів.	2
4	Колір у дизайні страв.	2
5	Способи оформлення страв і виробів.	2
6	Карвінг	2
7	Прикраси з яєць, хліба і тіста, паперу.	2

8	Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.	2
9	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.	2
10	Дизайн солодких страв і напоїв.	2
11	Дизайн борошняних кулінарних страв.	2
12	Дизайн кондитерських виробів.	2
	<b>Всього</b>	<b>25</b>

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Контроль може бути двох типів, поточним та підсумковим, кожний з яких має свої цілі. Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за національною чотирибальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні заняття, самостійна робота).

**Поточний** контроль відображає поточні навчальні досягнення студента в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувач освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

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:**

**4 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на 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 джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та 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.

Семестровий екзамен - це вид підсумкового контролю засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу з певної навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Підсумкова семестрова оцінка з дисциплін, що формують загальні компетентності, виставляється на підставі тематичних оцінок з врахуванням тривалості та важливості тем. Не допускається виставлення семестрової оцінки як середнього арифметичного усіх поточних оцінок.

Здобувач освіти не допускається до семестрового контролю з певної дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. При цьому викладач у заліково-екзаменаційній відомості робить запис «незадовільно», який прирівнюється до академічної заборгованості.

## 8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб`яков ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т".— Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС,2021.—60с.
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с.— Бібліогр.:с.298-299.
3. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019.—292 с. — ISBN 978-617- 7841-45-5.
4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.
5. Страви з круп`яних та овочевих культур оздоровчого призначення [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 60 с.

### **Додаткові:**

1. Вісловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини: навч.-практ. розроб. з курсу "Безпека життєдіяльності" / Ін-т підгот. кадрів держ. служби зайнятості України. – Київ: Ліра-К, 2018. – 252 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с. : рис. — Бібліогр.: с. 243-244.