

ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
імені В'ячеслава Чорновола  
Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора  
з навчально-методичної роботи  
Марина ГЛИНСЬКА

ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО

Рівень освіти - фахова передвища освіта

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

ОПП – Готельно-ресторанна справа

Семестр	За навч. планом		Аудиторні години					Самостій-на робота студента	Форма підсумк. контролю
	К-сть кредитів	К-сть годин	Лекції	Семінари	Практичні	Лабора-торні	Комбіно-вані заняття		
V	3	90	30	10	12	8		30	Залік

Тернопіль, 2022

**Розроблено робочою групою у складі:**

**Гладчук Оксана Петрівна** – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

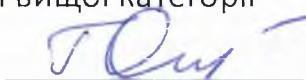
**Паршин Любомира Анатоліївна** – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

**Куницька Наталія Богданівна** – спеціаліст II категорії, викладач циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Програму навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» розроблено на основі освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Програму навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму, протокол №11 від 29.06.2022р.

Голова ЦК  **Паршин Л.А.**

Гарант ОП, викладач вищої категорії  
викладач-методист  **Гладчук О.П.**

Завідувач відділення  
економіки та туризму  **Добровольська С.Я.**

## 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «**Кулінарне мистецтво**» належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа і вивчається після вивчення курсу «Технологія приготування їжі».

Обсяг навчального часу для вивчення освітнього компонента «Кулінарне мистецтво» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

**Метою** вивчення дисципліни є поглиблення теоретичних знань та практичних навичок в здобувачів освіти з технології приготування їжі; формування компетентностей виробництва продукції із застосуванням традиційних, інноваційних, ексклюзивних технологій, інгредієнтів; оволодіння сучасним інструментарієм комбінаторики, дизайну, презентації ресторанної продукції із заданими властивостями та розширення її асортименту; формування здатності знаходити творчі рішення і застосовувати їх в практичних ситуаціях; формування навиків орієнтації в сучасних школах кулінарної майстерності з метою управління своїм навчанням.

**Завданням** курсу є активізація освітньої діяльності здобувачів освіти щодо дослідження, аналізу тенденцій сучасного кулінарного мистецтва в сфері ресторанного господарства; формування навиків застосування сучасних технологій виробництва, дизайну, оформлення страв та кулінарних виробів; опануванні виконання базових форм презентації та декорування, поєднання продуктів, технологій, матеріальних ресурсів; формуванні у студентів здатності аналізу інформації щодо тенденцій сучасного кулінарного, кондитерського мистецтва; формування практичних навичок прийняття практичних рішень щодо продукції ресторанного господарства.

Отримані знання та навички з даної дисципліни є необхідні при подальшому вивченні дисциплін виконання курсової роботи, проходження виробничої практики та подальшої професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних **загальних компетентностей**, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

**ЗК 3** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 6** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

**ЗК 7** Здатність працювати в команді.

ЗК 9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**Спеціальні компетентності (СК):**

СК 2 Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 4 Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6 Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 8 Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 10 Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 17 Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 12 Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 14 Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

РН 18 Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.

РН 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

РН 21 Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні

професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, інтерактивні презентації, тестування) та практичні (інструктаж, аналіз, робота з документами, діагностики ситуацій розбір практичних ситуацій, відпрацювання навичок, виконання практичних та лабораторних робіт). Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувати практичні навички та діагностувати якість знань.

Ключова роль відводиться формуванню практичних навичок застосування інструментарію кулінарної майстерності: комбінаторика смаків та кольорів, поєднання компонентів, раціональне застосування традиційних та інноваційних технологічних прийомів, елементів оздоблення, дизайну, презентації, показників якості.

Поточний контроль з дисципліни «Кулінарне мистецтво» з метою виявлення ступеня розуміння студентом засвоєного навчального матеріалу та вміння застосовувати його у практичній роботі. Здійснюється у процесі на семінарських, практичних та лабораторно-практичних заняттях шляхом фронтального та індивідуального опитування виконання різнорівневих індивідуальних та групових завдань, які в свою чергу поділяються на навчальні, контролюючі, пошуково-дослідницькі.

Семестровий контроль - диференційований залік, визначений робочим навчальним планом фахової підготовки та зазначаються у програмі навчальної дисципліни і який виявляє рівень засвоєння студентом навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» з урахуванням результатів поточного контролю.

## **2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Змістовий модуль 1. Історичні та організаційні аспекти розвитку кулінарного мистецтва.**

Історичні аспекти розвитку кулінарного мистецтва. Історія української кулінарії.

Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та діяльність. Асоціація кулінарів України на міжнародному рівні. Школи кулінарної майстерності, закордонний та вітчизняний досвід. Змагання та чемпіонати з кулінарного мистецтва: види, класи, категорії, умови участі.

### **Змістовий модуль 2. Сучасні традиційні та інноваційні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва**

Кулінарне використання нових видів сировини у поєднанні з традиційними та інноваційними технологіями. Сучасні та інноваційні підходи до оформлення кулінарної продукції, страв та кулінарних виробів. Технологія основного дизайну холодних страв, закусок, перших, других гарячих страв та іншої продукції. Технологія дизайну фуршетних страв, закусок, концепція створення тематичної продукції. Сучасні тенденції кондитерського мистецтва: асортимент, технології, дизайн виробів. Крафтові технології хліба та хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства. Хлібний пейринг.

### **Змістовий модуль 3. Особливості виробництва спеціальних видів кулінарної продукції**

Сучасні технології кулінарної продукції з використанням дієтичних домішок. Особливості технологічного процесу виробництва, упаковки охолодженої та швидко-замороженої продукції. Особливості технології страв вегетаріанської та веганської продукції в закладах ресторанного господарства.

### **Змістовий модуль 4. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасному кулінарному мистецтві**

Карвінг як вид кулінарного мистецтва. Карвінг, історія розвитку, види, застосування в сучасному кулінарному мистецтві. Європейський карвінг. Особливості азіатського карвінгу: притаманні техніки, композиції. Використання карвінгу в сучасному кулінарному мистецтві та виробництві страв та кулінарних виробів, виставок. Змагання з карвінгу.

**Змістовий модуль 5. Кулінарне мистецтво в контексті регіональної складової. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства.**

Особливості кулінарного мистецтва Західного регіону України. Кулінарне мистецтво як компонент ідентичності ресторанної продукції закладів ресторанного господарства Тернопілля. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства.

### 3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назва розділу, модуля, темипрограми	Програмні результати навчання	Обсяг годин		
			Всього	з них:	
				ауди-торних	самос-тійних
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Історичні та організаційні аспекти розвитку кулінарного мистецтва</b>			<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
1	ТЕМА 1.1. Історичні аспекти розвитку кулінарного мистецтва. Історія української кулінарії.	Знати історичні аспекти розвитку кулінарного мистецтва. Пояснити комплексні поняття «мистецтво кулінарії». Аналізувати історію української кулінарії. Оцінити тренди в галузі харчування. Оперувати фактами історії української кулінарії.	4	2	2
2	ТЕМА 1.2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та діяльність. Асоціація кулінарів України на міжнародному рівні.	Знати функції Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та діяльність. Пояснити діяльність Асоціації кулінарів України на міжнародному рівні, «Асоціація шеф-кухарів України». Аналізувати права та обов'язки членів WACS. Протиставити Кулінарний комітет та Комітет Майстер-шеф. Аналізувати Меморандум Асоціації шеф-кухарів України. Передбачити перспективи вступу в Асоціацію кулінарів України, в Асоціацію шеф-кухарів України. Пояснити умови вступу в Асоціацію шеф-кухарів України.	4	2	2
3	ТЕМА 1.3. Школи кулінарної майстерності, закордонний та вітчизняний досвід.	Знати види шкіл кулінарної майстерності українські та зарубіжні. Пояснити місії кулінарних шкіл. Ідентифікувати особливості діяльності відомих кулінарних шкіл. Оцінити кулінарні Інтернет-школи та курси як джерела професійного розвитку. Аналізувати програми навчання кулінарних шкіл. Передбачити вплив навчання в школі кулінарної майстерності на професійну діяльність. Продемонструвати навички збору, аналізу інформації щодо подальшого розвитку.	4	2	2
4	ТЕМА 1.4. Змагання та чемпіонати з кулінарного мистецтва: види,	Знати роль, види змагань на чемпіонатах з кулінарного мистецтва. Пояснити роль змагань в розвитку та популяризації кулінарного мистецтва.	4	4	-



	класи, категорії, умови участі.	Ідентифікувати класи змагань та особливості участі в них. Аналізувати умови змагань для юніорів. Передбачити вплив участі в змаганнях на особистий розвиток. Застосувати навички заповнення заявки на участь в змаганнях.			
<b>Змістовий модуль 2. Сучасні традиційні та інноваційні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва</b>			<b>30</b>	<b>22</b>	<b>8</b>
5	ТЕМА 2.1. Кулінарне використання нових видів сировини у поєднанні з традиційними та інноваційними технологіями.	Знати нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва. Пояснити доцільність використання локальних продуктів під час виробництва ресторанної продукції. Ідентифікувати технології Су-вид, молекулярна кулінарія, фудпейрінг, Haute cuisine. Аналізувати нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва. Застосувати навички аналізу авторських страв.	4	2	2
6	ТЕМА 2.2. Сучасні та інноваційні підходи до оформлення кулінарної продукції, страв та кулінарних виробів.	Знати сучасні способи декорування та презентації ресторанної продукції. Пояснити аспекти декорування страв. Класифікувати базові форми презентації страв. Аналізувати страви на встановлення базової форми презентації. Застосувати навички поєднання продуктів. Протиставити базові форми презентації: симетрична, асиметрична, ритмічна похила композиція. Оцінити застосування квіткової гастрономії в оформленні страв та кондитерських виробів.	4	2	2
7	ТЕМА 2.3. Технологія основного дизайну холодних страв, закусок, перших, других гарячих страв та іншої продукції.	Знати технологічні аспекти оформлення холодних страв і гарячих закусок. Аналізувати особливості сучасного оформлення гарячих закусок. Застосувати навички підбору креативного посуду для подачі закусок. Продемонструвати здатність застосовувати диверсифікацію до класичних ресторанных страв. Продемонструвати навички приготування, дизайну, оформлення інноваційними елементами перших, других гарячих страв.	8	6	2
8	ТЕМА 2.4. Технологія дизайну фуршетних страв, закусок, концепція	Знати технологію дизайну фуршетних страв та закусок. Пояснити технологію виробництва та оформлення фуршетних страв та закусок. Аналізувати асортимент	4	4	-

	створення тематичної продукції	фуршетної продукції. Розробляти асортимент, композицію та дизайн фуршетних закусок. Застосувати навички підбору фуршетних баз до певного виду продукції. Оцінити якість фуршетної продукції. Продемонструвати здатність приготувати фуршетні закуски з урахуванням естетичних принципів сучасного дизайну.			
9	ТЕМА 2.5. Сучасні тенденції кондитерського мистецтва: асортимент, технології, дизайн виробів.	Знати особливості технології дизайну кондитерських виробів. Пояснити сучасні тенденції десертної кулінарії. Ідентифікувати інноваційні елементи декору. Аналізувати сучасні тренди кондитерського мистецтва. Класифікувати асортимент сучасних десертів у закладах ресторанного господарства. Застосувати навички аналізу продукції. Продемонструвати навички розробки концепції десертної станції CANDY BAR в єдиній стилістиці.	6	4	2
10	ТЕМА 2.6. Крафтові технології хліба та хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства. Хлібний пейринг.	Знати популярний асортимент власної випічки хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства. Пояснити значення крафтових видів хлібобулочних виробів у продукції ресторанного господарства. Ідентифікувати національні види хліба. Обґрунтувати хлібний пейринг. Аналізувати креативні види крафтового хліба. Застосувати навички хлібного пейрингу до заданого меню. Розробити асортимент хлібної корзини для закладу певного типу.	4	4	-
<b>Змістовий модуль. 3. Особливості виробництва спеціальних видів продукції</b>			<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
11	ТЕМА 3.1. Сучасні технології кулінарної продукції з використанням дієтичних домішок.	Знати сучасні технології кулінарної продукції з використання дієтичних домішок. Класифікувати види дієтичних домішок. Пояснювати технологію холодних закусок, страв і кулінарних виробів з використанням дієтичних домішок. Обґрунтувати доцільність приготування страв із використанням дієтичних домішок. Оцінити вплив дієтичних домішок на харчову цінність ресторанної продукції.	4	2	2

12	ТЕМА 3.2. Особливості технологічного процесу виробництва, упаковки охолодженої та швидко-замороженої продукції	Знати особливості технологічного процесу виробництва охолодженої та швидко-замороженої продукції. Пояснювати значення використання швидкозамороженої продукції в розвитку ресторанного господарства. Аналізувати технологічний процес виробництва та упаковки охолодженої продукції. Передбачити ефективність виробництва та використання швидкозамороженої продукції в закладах ресторанного господарства. Застосувати навички аналізу чинників, які забезпечують якість швидкозамороженої продукції.	4	2	2
13	ТЕМА 3.3. Особливості технології страв вегетаріанської та веганської продукції в закладах ресторанного господарства	Знати особливості веганського, вегетаріанського раціону. Пояснювати актуальність впровадження вегетаріанської продукції в закладах ресторанного господарства. Перелічувати продукти вегетаріанського раціону. Аналізувати продукцію меню закладів з вегетаріанською концепцією. Передбачити введення вегетаріанських страв в загальне меню закладу ресторанного господарства. Застосувати навички збору та аналізу інформації із суспільних мереж.	6	4	2
<b>Змістовий модуль 4. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії</b>			<b>18</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
14	ТЕМА 4.1. Карвінг, історія розвитку, види, застосування в сучасному кулінарному мистецтві. Європейський карвінг.	Знати історія розвитку карвінгу, види, застосування в сучасному кулінарному мистецтві. Пояснити сучасні тенденції карвінгу. Ідентифікувати європейський та азіатський карвінг. Протиставити види професійних інструментів для вирізання та альтернативні спеціалізовані інструменти. Оцінити підбір овочів та фруктів для карвінгу. Застосувати інструменти для карвінгу. Продемонструвати навички європейського карвінгу.	6	4	2
15	ТЕМА 4.2. Особливості азіатського карвінгу: притаманні техніки, композиції.	Знати особливості азіатського карвінгу. Оцінити виготовлення карвінгової продукції щодо застосованих технік. Поєднати різьблені елементи в композиції. Застосувати інструменти для карвінгу. Продемонструвати виконання візерунків технік карвінгу. Застосувати виконання карвінгових композицій на	6	4	2

		дитячу тематику. Розробити композицію азіатського карвінгу. Продемонструвати навички застосування технік та виконання композицій європейського та азіатського карвінгу з овочів і фруктів.			
17	ТЕМА 4.3. Використання карвінгу в сучасному кулінарному мистецтві та виробництві страв та кулінарних виробів, виставок. Змагання з карвінгу.	Знати використання карвінгу в сучасному кулінарному мистецтві. Пояснити використання елементів карвінгу для оздоблення ресторанної продукції, в тому числі бенкетного, тематичного характеру. Поєднати елементи карвінгу з певними стравами. Пояснити місію Асоціація карвінгістів України. Оцінити змагання з карвінгу. Продемонструвати навички оформлення продукції елементами карвінгу.	6	4	2
<b>Змістовий модуль 5. Кулінарне мистецтво в контексті регіональної складової. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства</b>			<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
18	ТЕМА 5.1. Особливості кулінарного мистецтва Західного регіону України	Знати особливості кулінарного мистецтва в Західному регіоні України. Пояснити особливості української традиційної національної гастрономії. Ідентифікувати особливості традиційної кулінарії Поділля. Аналізувати концептуальні ресторанный страви регіонального характеру. Виявити кулінарні традиції в ресторанній кухні.	4	2	2
19	ТЕМА 5.2. Кулінарне мистецтво як компонент ідентичності ресторанної продукції закладів ресторанного господарства Тернопілля.	Знати особливості кулінарного мистецтва Тернопілля. Перелічити чинники формування кулінарного мистецтва в регіоні. Встановити локальні продукти Тернопілля. Продемонструвати навички аналізу продукції ресторанного господарства діючих закладів ресторанного господарства.	4	2	2
20	ТЕМА 5.3. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства	Знати особливості формування якості продукції ресторанного господарства. Пояснити показники якості продукції ресторанного господарства. Ідентифікувати методи оцінки якості продукції. Передбачити вплив порушення якості продукції на діяльність закладів ресторанного господарства.	4	4	-
<b>РАЗОМ</b>			<b>90</b>	<b>60</b>	<b>30</b>

#### **4. ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ (ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ)**

**ПР1.** Вивчення та аналіз діяльності, діяльності кулінарних шкіл та курсів: Le Cordon Bleu, Italian Culinary Institute, Кулінарна Академія Євгенія Чернухи, International Culinary School. В Києві, Кулінарна академія Асоціації шеф-кухарів України, Кулінарні інтернет-школи та курси.

**ПР2.** Вивчення правила змагань на міжнародних фестивалях з кулінарного мистецтва: класи змагань, змагання команд юніорів, дорослі індивідуальні змагання АРТ-КЛАСУ, індивідуальні юніорські змагання АРТ-КЛАСУ, практичний клас.

**ПР3.** Застосування принципів диверсифікації до класичних ресторанных страв, розробка страв-аналогів із заданими параметрами.

**ЛПР1.** Технологія приготування, дизайн, інноваційне оформлення перших, других гарячих страв.

**ЛПР2.** Розроблення асортименту, композиції та дизайну фуршетної продукції та приготування її. Оцінка якості. Підбір фуршетних баз.

**ПР4.** Розроблення концепції десертної тематичної станції CANDY BAR в єдиній стилістиці.

**ПР5.** Вивчення особливостей кулінарного мистецтва вегетеріанської, веганської продукції ресторанного господарства.

**ЛПР3.** Застосування технік та виконання композицій європейського та азіатського карвінгу з овочів і фруктів.

**ЛПР4.** Підготовка сировини, техніка володіння інструментами для карвінгу. Виконання композицій азіатського карвінгу з гарбуза, редьки, дайкону

**ПР6.** Вивчення регіональних особливостей кулінарного мистецтва Тернопілля. Регіональні страви та напої Галичини. локальні продукти Тернопілля. Відомі страви ресторанної кухні.

## 5. САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота полягає в опрацюванні теоретичних навчальних матеріалів та виконанні практичних завдань з наступних тем:

**CP1.** Тренди у галузі харчування-2022.

**CP2.** Аналіз, вивчення веб-сайту Асоціація Шеф-кухарів України: місія, основні завдання і цілі, меморандум, послуги, правила вступу.

**CP43.** Аналіз веб-сайту кулінарної академії Шеф-кухарів України: основні завдання і цілі, викладацький склад.

**CP4.** Фьюжн кулінарія – гармонійне поєднання всього найкращого Західної та Східної гастрономії.

**CP5.** Квітова гастрономія. Оформлення страв та кондитерських виробів живими квітами.

**CP6.** Креативний посуд для подачі холодних страв та закусок.

**CP7.** Диверсифікація в ресторанному господарстві, види, методи застосування .

**CP8.** Аналіз продукції Львівської майстерні шоколаду діють по франшизі Львівської майстерні шоколаду. Шоколадне мистецтво. Шоколатье, людина, яка працює з шоколадом.

**CP9.** Технологія десертних страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок.

**CP10.** Чинники, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.

**CP11.** Аналіз та вивчення продукції меню закладів з вегетаріанською концепцією меню західного регіону. Стаття "Втричі популярніше: рослинний бургер McDonald's купують частіше, ніж на це очікували в компанії"

**CP12.** Види професійних інструментів для вирізання. Альтернативні спеціалізовані інструменти.

**CP13.** Виконання візерунків на фруктах яблука, груші, апельсини.

**CP14.** Асоціація карвінгістів України. Змагання карвінгістів.

**CP15.** Робота із стравами аналогами. При дослідженні технології страв-аналогів, а також розробці і дослідженні удосконалених страв.

Контроль виконання завдань самостійної роботи є складовою поточного та підсумкового контролю.

## **6. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ**

*Підсумковий контроль* проводиться у формі диференційованого заліку – форма семестрового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з навчальної дисципліни на підставі поточного контролю, за умови відсутності негативних оцінок за практичні та лабораторно-практичні роботи.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінювання рівня якості підготовки фахівців здійснюється на основі встановлених правил, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Рівень якості підготовки фахівців визначається комплексною системою оцінювання.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних та семінарських занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом семінарських занять, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, виконання практичних завдань, письмове складання студентами тестів, захист повідомлень, презентацій, есе та інше.

«Відмінно» виставляється здобувачу освіти, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного прагнення і поповнення знань.

«Добре» виставляється здобувачу освіти, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

«Задовільно» виставляється здобувачу освіти, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки у відповідях на іспиті і при виконанні іспитових завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом науково-педагогічного працівника.

«Незадовільно» виставляється здобувачу освіти, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.



## РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

### Основні

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в счасному ресторані: Начальний посібник. Київ: Фірма «Інкос», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
2. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.
3. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ: Наш час, 2014, 400 с .
4. Дробот В.І. (ред.) Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ «Видавництво А.С.К» 2003, 848 с.
5. Салавеліс, А. Д. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб./ А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко. Вид. 2-ге, допов. Одеса : Освіта України, 2015, 366 с
6. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Київ: Грамота, 2020, 280 с.
7. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: Кондор. 2003. 506 с.

### Додаткові

1. Джеймі Олівер. Готуємо з Джеймі: як стати найкращим кухарем: книга рецептів. Пер з англ. Генадій Шпак. Львів: Видавництво старого Лева, 2016, 448 с.
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. Київ: Кондор. 2010, 280 с.
3. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Київ: Ліра-К. 2009, 574 с.

### Інтернет ресурси

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf> magazine (дата звернення 08.06.2022).
2. Журна «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua/magazine> (дата звернення 09.06.2022).
3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдуківич Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. URL: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2176/1/2020\\_MR%20vivch%20disc\\_Slashcheva\\_Tehnologiya%20PRG.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2176/1/2020_MR%20vivch%20disc_Slashcheva_Tehnologiya%20PRG.pdf) magazine (дата звернення 12.06.2022) .
4. Слащева, А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с. URL: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2248/1/2020\\_NP\\_GRS\\_Tehnologiya%20PRG.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2248/1/2020_NP_GRS_Tehnologiya%20PRG.pdf) magazine (дата звернення 10.06.2022).