

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ДЕРЖАВНОГО БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

КАТАЛОГ
ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН
НА 2026-2027 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції

Розглянуто і затверджено
на засіданні методичної
ради коледжу
Протокол № 04
від « 04 » листопада 2026 р.
Голова методичної ради
Л.В. Давлетшина Л.В. Давлетшина

м. Харків, 2026

ЗМІСТ

1. Загальна технологія харчових виробництв	4
2. Сировинні ресурси харчових виробництв	8
3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	12
4. Основи менеджменту.....	16
5. Бізнес-планування.....	19
6. Зовнішньоекономічна діяльність.....	23
7. Етнічні кухні.....	26
8. Міжнародна кухня	31
9. Кулінарна етнологія.....	35
10.Дизайн страв та кондитерське мистецтво.	40
11.Виробництво кондитерських борошняних виробів.....	44
12.Основи сучасного кулінарного мистецтва оформлення харчової продукції	48
13.Основи барної справи	52
14.Організація кейтерингового обслуговування.....	55
15.Мистецтво бариста.....	59

**Перелік вибірових освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти на 2026-2027 н.р.
Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції**

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
II курс (Тх-21) – IV семестр						
ВК 1	1. Загальна технологія харчових виробництв 2. Сировинні ресурси харчових виробництв 3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	4	120	58	залік	Чуйкова С.В.
IV курс (Тх-41) – VII семестр						
ВК 3	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	2	60	42	залік	Немцова І.В.
ВК 4	1. Етнічні кухні 2. Міжнародна кухня 3. Кулінарна етнологія	3	90	56	екзамен	Власенко Л.Л.
ВК 5	1. Основи барної справи 2. Організація кейтерингового обслуговування 3. Мистецтво бариста.	3	90	56	залік	Задорожна І.С.
ВК 6	1. Дизайн страв та кондитерське мистецтво 2. Виробництво кондитерських борошняних виробів 3. Основи сучасного кулінарного мистецтва оформлення харчової продукції	3	90	56	Залік	Туз Н.В.

Назва компоненту: Загальна технологія харчових виробництв

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Чуйкова С.В.



1. Мета та завдання.

Метою є формування у майбутніх фахівців загальних теоретичних та практичних знань щодо фізико-хімічних і технологічних властивостей сировини для виготовлення високоякісної харчової продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; вимог нормативної документації до якості сировини та виготовлених з неї готових продуктів; організації технологічного процесу виготовлення продуктів за сучасними технологіями та оцінювання їх якості відповідно до вимог нормативних документів.

Борошно пшеничне ДСТУ .004 – 99	Борошно житнє ГОСТ 7045 – 90
<ul style="list-style-type: none">• Вищого сорту;• Першого сорту;• Другого сорту;• Оббивне.	<ul style="list-style-type: none">• Сіяне;• Оббивне;• Обдирне.



Завдання:

- ознайомити студентів з сучасним станом і тенденціями розвитку харчової промисловості України;
- дати студентам необхідні знання про склад та властивості сировини, допоміжних матеріалів та технологічні процеси виробництва харчової продукції;
- акцентувати увагу на отриманні високоякісної та безпечної продукції, як головному завданні спеціалістів харчової галузі;

2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>
Кредитів ECTS	4
Загальна кількість годин	120
Аудиторних годин	58
Рік навчання	2-й
Семестр	4-й
Підсумковий контроль	залік

3. Короткий зміст.

Дисципліна «Загальна технологія харчових виробництв» формує у здобувачів системне уявлення про наукові основи та загальні закономірності виробництва харчової продукції в різних галузях харчової промисловості. Розглядається сучасний

стан і тенденції розвитку харчової галузі України, принципи раціонального використання сировинних ресурсів, енергозбереження та впровадження інноваційних технологій.



У курсі висвітлюються фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються під час перероблення продовольчої сировини, закономірності перетворень білків, жирів, вуглеводів, води та мінеральних речовин упродовж технологічного процесу. Вивчаються властивості основної та допоміжної сировини, їх вплив на формування якості готової продукції, а також зміни

показників якості під дією технологічних факторів (температури, вологості, механічної обробки, тиску тощо).

Особлива увага приділяється організації технологічних процесів виробництва, забезпеченню якості та безпечності харчових продуктів, дотриманню вимог нормативної документації, методам контролю якості сировини і готової продукції. Розглядаються типові виробничі ситуації, причини виникнення дефектів продукції та способи їх попередження і усунення.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі набувають здатності здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини, застосовувати практичні уміння і навички для отримання якісної та безпечної продукції, а також виявляти причини виробничих проблем і знаходити ефективні шляхи їх вирішення.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Ґрунтовно знає сучасний стан і тенденції розвитку харчової промисловості України, розуміє перспективи інноваційного розвитку галузі.
- Вільно володіє теоретичними знаннями щодо складу, фізико-хімічних, біохімічних і технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.
- Ґлибоко розуміє механізми змін сировини під впливом технологічних факторів (температури, вологості, тиску, механічної обробки тощо).
- Чітко орієнтується у вимогах нормативної документації до якості сировини та готової продукції, вміє застосовувати їх на практиці.
- Уміє обґрунтовувати вибір технологічних режимів, аналізувати й оптимізувати технологічні процеси.
- Самостійно оцінює якість продукції відповідно до встановлених показників, аргументовано робить висновки.
- Виявляє системне мислення, здатність до аналізу виробничих ситуацій і прийняття професійних рішень.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Має повні, але не завжди систематизовані знання щодо складу і властивостей сировини та технологічних процесів.
- Розуміє основні закономірності змін сировини під впливом технологічних факторів.
- Орієнтується у вимогах нормативної документації, проте допускає незначні неточності в їх застосуванні.
- Уміє пояснити послідовність технологічних операцій і обґрунтувати їх значення для формування якості продукції.
- Може здійснювати оцінювання якості продукції за основними показниками, інколи потребує уточнення або корекції.
- При виконанні практичних завдань допускає незначні помилки, які самостійно або з незначною допомогою виправляє.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- Має фрагментарні знання щодо складу та властивостей сировини.
- Розуміє загальні принципи організації технологічних процесів, але не завжди може пояснити причинно-наслідкові зв'язки.
- Частково орієнтується у вимогах нормативної документації.
- Відтворює основні етапи технологічного процесу без глибокого аналізу їх впливу на якість продукції.
- Потребує суттєвої допомоги при розв'язанні практичних завдань.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Не володіє базовими знаннями щодо складу, властивостей сировини та технологічних процесів.
- Не розуміє впливу технологічних факторів на формування якості продукції.
- Не орієнтується у вимогах нормативної документації.
- Не може пояснити послідовність технологічних операцій.
- Не здатний оцінити якість продукції та зробити обґрунтовані висновки.
- Не виконує або виконує з суттєвими помилками практичні завдання навіть за допомогою викладача.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
2. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
3. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
4. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.

5. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2013. – 538 с.
6. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с.
7. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713 с.
8. Пешук Л. В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підруч. / Л. В. Пешук. – К. : «Центр учбової літератури», 2018. – 366 с.
9. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підруч. / Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В. та ін.; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського.
10. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.
11. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підруч. / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.; за ред. М. М. Клименка. – Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.: іл.
. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с.
12. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А. Ліпец, В.М. Логвін, К.Д. Скорик та ін.; за ред. В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч, технол. К.: Експресоб'ява, 2015. 288 с.
13. Шеманська Є.І., Радзієвська І.Г. Технології рослинних олій, жирів і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.

Назва компоненту: Сировинні ресурси харчових виробництв

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Чуйкова С.В.



1. Мета та завдання.

Мета: надання студентам теоретичних, практичних знань при вивченні хімічного складу сировини хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва та харчових концентратів, молочних, м'ясних продуктів.

Лабораторний практикум передбачає лабораторні дослідження різноманітної сировини. Завдання: придбання

базових знань фундаментальних наук в обсязі, необхідному для засвоєння загально - професійних дисциплін; мати здатність використовувати професійно-профільовані знання для контролю виробництв.



2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>
Кредитів ECTS	4
Загальна кількість годин	120
Аудиторних годин	58
Рік навчання	2-й
Семестр	4-й
Підсумковий контроль	залік

3. Короткий зміст.



Дисципліна формує системне уявлення про склад, властивості та технологічне значення основної й допоміжної сировини, що використовується у хлібопекарському, кондитерському, макаронному виробництві, виробництві харчових концентратів, а також молочної та м'ясної продукції.

Розглядається сучасний стан сировинної бази харчової промисловості України, принципи раціонального використання ресурсів, мінімізації втрат і підвищення харчової та біологічної цінності продукції.

У курсі висвітлюються фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються під час зберігання та перероблення сировини. Аналізуються

хімічний склад і технологічні властивості основних компонентів, їх вплив на формування структури, смаку, аромату та інших показників якості готових виробів.

Особлива увага приділяється оцінюванню якості сировини, організації вхідного контролю, вимогам нормативної документації та показникам безпечності. Розглядаються чинники зміни якості під час транспортування і зберігання, причини виникнення дефектів продукції та способи їх запобігання.



У результаті вивчення дисципліни здобувачі набувають умінь аналізувати властивості сировини, обґрунтовувати вибір компонентів для різних видів продукції та забезпечувати стабільну якість і безпечність харчових виробів.

4. Система оцінювання

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Ґрунтовно знає хімічний склад, фізико-хімічні, біохімічні та технологічні властивості основної й допоміжної сировини хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва, харчових концентратів, молочної та м'ясної продукції.
- Глибоко розуміє закономірності перетворень білків (у тому числі клейковинного комплексу), вуглеводів, жирів, води та мінеральних речовин у процесі зберігання і перероблення сировини.
- Вільно аналізує вплив якості зерна, борошна, дріжджів, цукрів, солоду, води, солі та інших компонентів на формування властивостей тіста і якість готової продукції.
- Чітко орієнтується у вимогах нормативної документації до показників якості та безпечності сировини, уміє застосовувати їх під час здійснення вхідного контролю.
- Самостійно виконує лабораторні дослідження, правильно інтерпретує результати, аргументовано формулює висновки щодо придатності сировини до використання у виробництві.
- Уміє виявляти причини відхилень показників якості, прогнозувати їх вплив на технологічний процес і пропонувати шляхи усунення недоліків.
- Демонструє системне мислення, здатність до аналізу виробничих ситуацій та прийняття професійно обґрунтованих рішень.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Добре володіє теоретичними знаннями щодо складу та властивостей сировини, але допускає окремі неточності у поясненнях.
- Розуміє основні закономірності змін сировини під впливом технологічних факторів.
- Орієнтується у вимогах до якості сировини та може застосовувати їх у типових виробничих ситуаціях.

- Виконує лабораторні роботи правильно, але з незначними похибками у розрахунках або формулюванні висновків.
- Здатний аналізувати показники якості та робити обґрунтовані висновки з незначною допомогою викладача.

Національна шкала 3 (задовільно)
Середня арифметична 2,5-3,4
100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- Має базові знання щодо хімічного складу та властивостей сировини, але не завжди розуміє взаємозв'язок між складом і технологічними процесами.
- Пояснює основні показники якості поверхово, допускає суттєві неточності.
- Виконує лабораторні дослідження з помилками, потребує постійного контролю та допомоги викладача.
- Має труднощі з аналізом результатів і формулюванням висновків щодо придатності сировини.

Національна шкала 2 (незадовільно)
Середня арифметична 0,1-2,4
100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Не засвоїв основні теоретичні положення дисципліни.
- Не розуміє значення хімічного складу та технологічних властивостей сировини для формування якості готової продукції.
 - Не орієнтується у вимогах до показників якості та безпечності сировини.
 - Не виконує або виконує неправильно лабораторні роботи, не може проаналізувати отримані результати.
 - Не здатний здійснювати професійний вхідний контроль сировини та приймати обґрунтовані рішення у виробничих умовах.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
2. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
3. Молочна та м'ясна сировина : навч. посібник / Ю.А. Шевченко — Черкаси : Видавництво ЧНУ, 2022
4. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
5. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.
6. Основи харчової хімії : навч. посібник / Н.О. Грищенко — Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 198 с.
7. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с
8. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713с

9. Стандартизація та сертифікація продукції харчових підприємств : навч. посібник / О.В. Дмитренко — Київ : Науковий світ, 2019 – 98 с.

10. Технологія сировини харчових виробництв : підручник / М.М. Литвин, Н.В. Козак — Київ : Ліга-Прес, 2022

11. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.

https://www.ukrfoodscience.ho.ua/?utm_source=chatgpt.com відкритий науковий журнал з харчових наук, виданий Національним університетом харчових технологій (НУХТ, Київ).

<https://organicinfo.ua/> портал про органічну продукцію

Назва компоненту: Вхідний контроль сировини харчових виробництв

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Чуйкова С.В.



1. Мета та завдання.

Метою освітньої компоненти є формування у здобувачів цілісного уявлення про організацію вхідного контролю на підприємствах харчової промисловості; отримання здобувачами знань про якісні показники сировини для окремих галузей харчової та переробної промисловості, принципів визначення відповідності якості сировини вимогам нормативної документації; набуття здобувачами практичних навичок, необхідних для майбутньої ефективної технологічної, організаційної, пошуково-дослідної діяльності.



2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>
Кредитів ECTS	4
Загальна кількість годин	120
Аудиторних годин	58
Рік навчання	2-й
Семестр	4-й
Підсумковий контроль	залік

3. Короткий зміст.



Дисципліна формує у здобувачів системні знання та практичні навички щодо організації й проведення вхідного контролю сировини на підприємствах різних галузей харчової промисловості. Розглядаються принципи приймання сировини, порядок відбору проб, методи органолептичної, фізико-хімічної та мікробіологічної оцінки, а також вимоги нормативної документації до показників якості

та безпечності.

Курс охоплює сировину для виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, а також для підприємств молочної, м'ясної, рибної промисловості та виробництва крохмалепатокової продукції. Вивчаються показники якості борошна, цукру, жирів, молока і молочної сировини,

м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибної сировини, крохмалю, патоки та інших видів основної й допоміжної сировини, причини виникнення дефектів та способи їх попередження.

Особлива увага приділяється документальному оформленню результатів контролю, прийняттю рішень щодо допуску сировини до виробництва, забезпеченню простежуваності, дотриманню вимог техніки безпеки та гігієни праці.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі набувають здатності кваліфіковано здійснювати вхідний контроль сировини в різних галузях харчової промисловості, визначати її відповідність встановленим вимогам, аналізувати причини невідповідностей і приймати обґрунтовані технологічні рішення.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Ґрунтовно знає та розуміє основні концепції, теоретичні й практичні аспекти вхідного контролю сировини у харчових виробництвах.
- Вільно орієнтується у показниках якості сировини для різних галузей (борошномельної, хлібопекарської, кондитерської, макаронної, виробництва харчових концентратів).
- Правильно та аргументовано визначає відповідність органолептичних, фізико-хімічних і технологічних показників вимогам нормативної документації.
- Уміє самостійно організувати процедуру вхідного контролю, обґрунтувати вибір методів дослідження та інтерпретувати отримані результати.
- Виявляє здатність до аналізу нестандартних виробничих ситуацій та пропонує ефективні шляхи їх вирішення.
- Дотримується правил техніки безпеки, обґрунтовує заходи щодо створення безпечних умов праці.
- Має сформовані дослідницькі навички, здатний виконувати індивідуальні та групові дослідження, робити узагальнення і професійні висновки.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Має повні, але не завжди систематизовані знання щодо організації вхідного контролю та показників якості сировини.
- Загалом правильно визначає відповідність якості сировини нормативним вимогам, допускаючи незначні неточності.
- Уміє проводити органолептичну оцінку та базові лабораторні дослідження, інколи потребує уточнення при інтерпретації результатів.
- Розуміє причини виникнення невідповідностей якості, але не завжди може запропонувати комплексне рішення.



- Дотримується правил техніки безпеки з незначними зауваженнями.
- Виконує дослідницькі завдання за зразком або з частковою допомогою викладача.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- Має фрагментарні знання щодо організації входного контролю сировини.
- Розуміє окремі показники якості, але не завжди може правильно визначити їх відповідність нормативним вимогам.
- Допускає помилки під час органолептичної оцінки та інтерпретації результатів аналізів.
- Пояснює виробничі ситуації поверхово, без глибокого аналізу причин та наслідків.
- Потребує суттєвої допомоги під час виконання практичних або дослідницьких завдань.
- Дотримується правил техніки безпеки лише під контролем викладача.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- Не володіє базовими знаннями щодо організації входного контролю та показників якості сировини.
- Не розуміє принципів визначення відповідності сировини вимогам нормативної документації.
- Не здатний провести органолептичну оцінку або правильно інтерпретувати результати аналізів.
- Не дотримується правил техніки безпеки.
- Не може виконати практичні або дослідницькі завдання навіть за допомогою викладача.
- Не виявляє професійної мотивації та здатності до подальшого розвитку.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока: навчальний посібник / Н. А. Ткаченко, О. П. Чагаровський, Н. О. Дец, Л. О. Ланженко, О. А. Кручек. Рівне: «Овід», 2018. 235 с.
2. Вершки-сировина. Технічні умови: ДСТУ 8131:2015. [Чинний від 2017-01-01]. Київ: ДП «УКРНДНЦ, 2015. 10 с. (Національний стандарт України).
3. Грабовська О.В. Технології крохмалю і крохмалепродуктів: підруч. К.: НУХТ, 2019. 314 с.
4. Картопля для промислового перероблення. Технічні умови: ДСТУ 4993:2008 [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 10 с. (Національний стандарт України).
5. Коренеплоди цукрового буряку для промислового перероблення. Технічні умови: ДСТУ 4327:2013. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінекономрозвитку України, 2013. 6 с. (Національний стандарт України)

6. Молоко кобиляче. Технічні умови: ДСТУ 8009:2015. [Чинний від 2017-01-01]. Київ: ДП «УКРНДНЦ, 2018. 10 с. (Національний стандарт України).
 7. Молоко козине сировина. Технічні умови: ДСТУ 7006:2009. [Чинний від 2009-04-14]. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 10 с. (Національний стандарт України).
 8. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови: ДСТУ 3662:2018. [Чинний від 2019-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 13 с. (Національний стандарт України).
 9. М'ясо яловичини та телятини в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. ДСТУ6030:2008. [Чинний від 2009-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 13с. (Національні стандарти України).
 10. М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. ДСТУ7158:2010 [Чинний від 2011-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2011. 11с. (Національні стандарти України).
 11. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. ДСТУ 3143:2013 [Чинний від 2014-07-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 14с. (Національні стандарти України).
 12. Технологічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. /заред. В.І. Дробот. К.: Конкорд-Видавництво, 2015. 972 с.
 13. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А. Ліпец, В.М. Логвін, К.Д. Скорик та ін.; за ред. В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч, технол. К.: Експресоб'ява, 2015. 288 с.
 14. Соя. Ідентифікація генетично модифікованих організмів. 4.1. Методи відбирання та правила готування проб ДСТУ 5021.1:2008 [Чинний від 2010-07-01]. Київ: ДП «УКРНДНЦ, 2010. 12 с. (Національний стандарт України).
 15. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів та харчових концентратів: навч. посіб. / за ред. А.М. Дорохович і В.М. Ковбаси. К.: Фірма «ІНКОС», 2015. 632 с.
 16. Шеманська Є.І., Радзієвська І.Г. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.
 17. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: Навч. посіб. /Н.М. Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с. (С. 184-221)
- Сайт бібліотеки коледжу.

Назва компоненту: Основи менеджменту

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



1. Мета та завдання.

Метою викладання навчальної освітньої компоненти Основи менеджменту є формування системи фундаментальних знань з менеджменту, способів, механізмів та інструментарію системного управління організацією.

Основними завданнями вивчення Основи менеджменту є навчити здобувачів освіти теоретичним та організаційним основам менеджменту та управління організаціями, розуміння сутності організації та взаємозв'язку її внутрішніх елементів та зовнішнього середовища, розуміння системи методів управління, змісту процесів і технології управління, здійснення мотивування та контролювання; засвоєння організації взаємодії та повноважень, інформаційного забезпечення процесу управління, керівництва та лідерства, стилів управління, ефективності управління.



2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО
Кредитів ECTS	2
Загальна кількість годин	60
Аудиторних годин	42
Рік навчання	4
Семестр	7
Підсумковий контроль	залік



3. Короткий зміст.

Основи менеджменту навчають процесу планування, організації, мотивації та контролю організації з метою досягнення координації людських, фінансових, природних і технологічних ресурсів, необхідних для ефективного виконання завдань

Про що дізнаються здобувачі освіти?

- Про менеджмент як вид діяльності, науку і мистецтво, принципи й функції менеджменту.
- Як мотивувати людей та рухатися до спільної мети ?
- Що таке лідерство і влада? Які є стилі керівництва? Як здійснюється управління комунікаційними процесами? Які є типи і види конфліктів та як ними управляти?
- Як покращити ефективність управлінської праці?

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- володіє умінням дати загальну характеристику морально-етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;



- розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневність знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Баєва, О. В. Менеджмент і адміністрування: в 2 ч. — Ч. II. — Менеджмент: навч. посіб. / [О. В. Баєва, Н. І. Новальська, Л. О. Згалат-Лозинська]; за ред. О. В. Баєвої, Н. І. Новальської. — К.: ДП «Вид. дім «Персонал», 2017. — 326 с.
2. Менеджмент : Підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. — Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». — Житомир: Вид-во «Рута», 2021. — 856 с
3. Менеджмент організацій: Підручник / За заг. ред. Л. І. Федулової. — К. : Либідь, 2014. — 448 с.
4. Монастирський Г.Л. Теорія організації: Навч. посіб. — К.: Знання, 2016. — 319 с.
5. Мурашко М.І. Менеджмент персоналу: Навч. посіб. — 3-тє вид., випр. і дон. — К. : Т-во «Знання», КОО, 2018. — 435 с.
6. Основи менеджменту: Конспект лекцій [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / КПІ ім. Ігоря Сікорського ; укладачі: Т.В. Лазоренко, С.О. Пермінова.— Електронні текстові дані (1 файл: 560 КБ). Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. 2021 р. — 166 с.
7. Петруня Ю. Є., Говоруха В. Б., Літовченко Б. В. та ін. Прийняття управлінських рішень. Навч. посіб./ за ред. Ю. Є. Петруні. — 2-ге вид. — К. : Центр учбової літератури, 2017. — 216 с.
8. Про лідерство. — К. : КМ-БУКС, 2018. — 216 с
9. Стахів О.Г., Явнюк О.І., Волощук В.В. Основи менеджменту: Навчальний посібник. Івано Франківськ: «Лілея НВ», 2015 р. — 336 с.
10. Шкільняк М. М, Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Крисько Ж. Л., Демків І. О. Менеджмент: Навчальний посібник. — Тернопіль: Крок, 2017 р. — 252 с.

Назва компоненту: Бізнес-планування

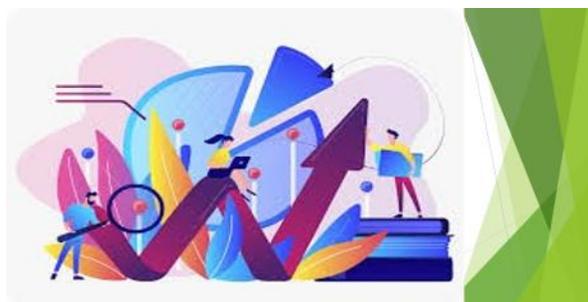
Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



1. Мета та завдання.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів освіти системи знань, умінь і практичних навичок щодо розроблення, обґрунтування та оцінювання бізнес-планів, необхідних для започаткування та розвитку підприємницької діяльності, управління бізнес-проектами та прийняття ефективних управлінських рішень в умовах ринкової економіки. Вивчення цієї вибіркової дисципліни дозволить здобувачам набутти додаткових загальних і фахових компетентностей, які розширяють їхні можливості для професійної самореалізації, зокрема при створенні та організації власного бізнесу



Основними завданнями вивчення освітньої компоненти «Бізнес-планування» є формування системи теоретичних знань щодо сутності, принципів і методів бізнес-планування; набуття практичних навичок розроблення бізнес-планів для різних типів підприємств і проєктів; обґрунтування підприємницької ідеї та оцінювання її економічної доцільності; проведення маркетингових, виробничих і фінансових розрахунків; аналіз ризиків та визначення шляхів їх мінімізації; формування вмій презентувати бізнес-проект потенційним інвесторам або партнерам ;розвиток підприємницького мислення та управлінських компетентностей.

Як результат вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати:**

1. Сутність, цілі та принципи бізнес-планування.
2. Структуру та основні розділи бізнес-плану.
3. Методику розроблення бізнес-плану.
4. Основи маркетингового аналізу ринку.
5. Принципи формування виробничого та організаційного плану.
6. Методи фінансового планування та прогнозування.
7. Показники оцінки ефективності інвестиційних проєктів.
8. Види підприємницьких ризиків і способи їх оцінювання.
9. Нормативно-правові засади здійснення підприємницької діяльності.

вміти:

1. Генерувати та обґрунтовувати бізнес-ідею.

2. Здійснювати аналіз ринку та конкурентного середовища.
3. Розробляти маркетингову стратегію.
4. Складати виробничий, організаційний і фінансовий плани.
5. Розраховувати основні фінансово-економічні показники (дохід, витрати, прибуток, рентабельність, точку беззбитковості тощо).
6. Оцінювати ефективність бізнес-проєкту.
7. Аналізувати ризики та розробляти заходи щодо їх мінімізації.
8. Презентувати бізнес-план потенційним інвесторам або партнерам.

2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО
Кредитів ECTS	2
Загальна кількість годин	60
Аудиторних годин	42
Рік навчання	4
Семестр	7
Підсумковий контроль	залік

3. Короткий зміст.

- Тема 1. Значення і сутність бізнес-планування у підприємстві
- Тема 2. Підготовча стадія розробки бізнес-плану
- Тема 3. Структура, алгоритм розробки та оформлення бізнес-плану
- Тема 4. Характеристика продукту та аналіз ринку в бізнес-плануванні
- Тема 5. План маркетингу як складова бізнес-плану
- Тема 6. Виробничий план
- Тема 7. Організаційний план
- Тема 8. Фінансова складова бізнес-планування. Фінансові показники ефективності проєкту
- Тема 9. Оцінка ризиків
- Тема 10. Презентація бізнес-плану

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)
 Середня арифметична 4,5-5
 100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;

- уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- володіє умінням дати загальну характеристику морально-етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневність знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.



5. Основні інформаційні джерела.

1. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с
2. *Бізнес-планування підприємницької діяльності* : навчальний посібник / М. М. Ільчук, І. А. Коновал, О. Д. Барановська. - К. : НУБіП України, 2024. - 246 с.
3. Бізнес-планування: Навчально-методичний комплекс дисципліни [Електронний ресурс]: навч. посіб. для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 073 «Менеджмент», освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад.: О.В. Гук. – Електрон. текст. дані (1 файл). – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. – 52 с.
5. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес : підручник. – Київ : Грамота, 2016. – 519 с.
4. Дикань В.Л., Павліченко В. М., Полякова О. М. Бізнес-планування: Конспект лекцій. – Харків: УкрДУЗТ, 2021. – 68 с.
5. Дикань В.Л., Зубенко В.О., Маковоз О.В., Токмакова І.В., Шраменко О.В. Стратегічне управління: навч. посібник. К.: «Центр учбової літератури», 2019. - 272 с.
6. Должанський І.З., Загородна Т.З. Бізнес-план: технологія розробки. Київ : Центр навчальної літератури. 2019. 384 с.
7. Іванова, В.В. Планування і контроль на підприємстві: навчальний посібник / В В Іванова. —2-е видання. — Суми : Університетська книга, 2019. — 443

Назва компоненту: Зовнішньоекономічна діяльність

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



1. Мета та завдання.

Основною метою компоненти є отримання студентами системних знань з об'єктивних закономірностей, умов, процесів і специфічних особливостей зовнішньоекономічної діяльності підприємства, а також набуття навичок їх практичного використання.

2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО
Кредитів ECTS	2
Загальна кількість годин	60
Аудиторних годин	42
Рік навчання	4
Семестр	7
Підсумковий контроль	залік

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування цілісного уявлення про зовнішньоекономічну діяльність, володіння організацією і технікою проведення зовнішньоекономічних операцій; розуміння специфіки механізму зовнішньоекономічної діяльності України на сучасному етапі; навчає приймати професійні рішення, що відповідають державній економічній політиці та основним положенням міжнародних угод, до яких приєдналася Україна, з метою максимізації прибутку від зовнішньої торгівлі, інвестування та інших видів зовнішньоекономічної діяльності підприємства.



Про що дізнаються здобувачі освіти?

Про митно –тарифну, нетарифну, валютну системи регулювання ЗЕД.

-Про порядок укладання зовнішньоторгівельних контрактів

- Про міжнародні розрахунки у ЗЕД .
- Про маркетинг в ЗЕД підприємства.
- Про сертифікацію та стандартизацію в ЗЕД.
- Про економічну ефективність зовнішньоекономічних операцій.

ЯК НАВЧИТИСЯ ВИРІШУВАТИ КОНФЛІКТНІ СИТУАЦІЇ?ЧИ МОЖНА ЇХ УНИКНУТИ ВЗАГАЛІ?ЧИ МОЖНА ЖИТИ ТАК,ЩОБ УСІМ ПОДОБАТИСЬ?



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- володіє умінням дати загальну характеристику морально-етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневість знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

- 1. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: організація та управління : навчальний посібник [Електронний ресурс] / О. М. Котиш, І. В. Мілько. – Харків : ХНЕУ ім.С. Кузнеця, 2018. – 183 с.
- 2. Козуб В. О. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: практикум. Навч. посіб./ Л. О. Чернишова, В. О. Козуб, О. І. Печенка, К. Ю. Величко, Л. О. Носач. – Х.:«Видавництво «Форт», 2018. – 238 с.
- 3. Організація зовнішньоекономічних угод: курс лекцій [Електронний ресурс] /уклад.: В. О. Козуб; О. І. Печенка. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 210 с.
- 4. Хрупович С.Є. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навчальний посібник для студентів усіх форм навчання / С. Є. Хрупович. – Тернопіль, 2017. – 137 с.

Назва компоненту: Етнічні кухні

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Власенко Л.Л.



1. Мета та завдання дисципліни.

Основною метою викладання вибіркового освітнього компоненту є формування у студентів навичок аналізу, розуміння та практичного застосування основних принципів, традицій і технологій приготування страв різних етнічних кухонь світу, а також розвитку здатності до культурної толерантності та взаєморозуміння через ознайомлення з кулінарними особливостями різних народів.



Завдання навчальної дисципліни: вивчення традиційних страв, технологій їх приготування та інгредієнтів, характерних для різних культур; навчити студентів приготуванню типових страв з різних етнічних кухонь, освоєння кулінарних технік, властивих конкретним країнам; дослідження історичних, соціальних, культурних та географічних факторів, що впливають на розвиток кухонь різних народів; стимулювання розуміння і поваги до різноманіття культур через ознайомлення з особливостями харчових традицій різних народів, творчого підходу до приготування страв, використовуючи знання про різноманітність кухонь та адаптацію традиційних рецептів до сучасних умов; ознайомлення студентів з корисними властивостями різноманітних продуктів, притаманним етнічним кухням, а також принципами здорового та збалансованого харчування; розвиток здатності порівнювати різні кулінарні традиції, виділяти їх особливості та вплив сучасну кухню.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

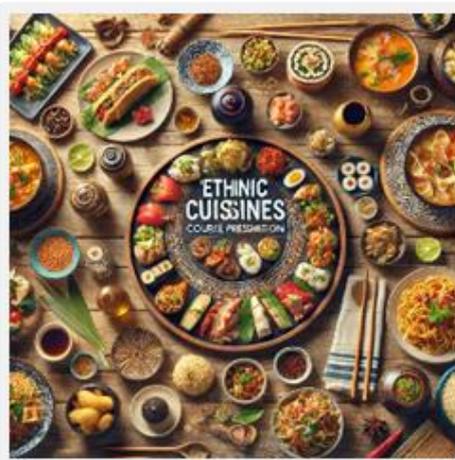
Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – екзамен.



на

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування навичок з технології приготування страв та кулінарних виробів різних країн світу, що широко застосовуються в закладах громадського та ресторанного господарства. Він охоплює вивчення традиційних кухонь різних народів світу, їх історичні, культурні та географічні особливості. Ознайомить з основними стравами, технологіями приготування, характерними інгредієнтами та кулінарними техніками, що відрізняють етнічні кухні. Завдяки цьому курсу студенти набувають важливих практичних навичок з приготування традиційних страв, а також проводити аналіз взаємозв'язку між кулінарними традиціями та культурою різних народів. Особлива увага приділяється формуванню міжкультурної толерантності, розвитку креативного підходу до кулінарії та застосуванню принципів здорового харчування у сучасних закладах харчування.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Кулінарні традиції різних народів: ознайомлення з особливостями кухонь світу, основними стравами та характерними методами їх приготування в різних культурах.

2. Вплив історії та культури на харчування: як історичні події, соціальні зміни та географічні умови формували кулінарні традиції різних народів.

3. Технології приготування етнічних страв: засвоєння специфічних технік та кулінарних прийомів, притаманних конкретним етнічним кухням.

4. Інгредієнти та їх роль у страві: знання про основні продукти, що використовуються в етнічних кухнях, та їх вплив на органолептичні показники і харчову цінність готових страв та кулінарних виробів.

5. Міжкультурний обмін через кухню: як кулінарні традиції допомагають зближувати культури, сприяючи взаєморозумінню та толерантності.

6. Сучасні підходи в етнічній кухні: адаптування традиційних рецептів до нових кулінарних тенденцій, здорового харчування та технологій приготування.

7. Принципи здорового харчування: вивчення корисних властивостей продуктів, що використовуються в різних етнічних кухнях, і їх значення для здоров'я.

8. Естетика подачі страв: Як культура подачі готових страв відображає традиції різних народів і важливість естетичного оформлення страв.



Цей курс розвиває практичні навички та розширює знання щодо сучасних тенденцій в етнічних кухнях, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності здобувачів освіти на ринку праці.

4. Система та критерії оцінювання:

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями щодо всіх видів сировини, які використовуються під час приготування етнічних страва та кулінарних виробів, їх властивостей, правила зберігання і підготовки до виробництва;
- розуміє та може детально пояснити особливості технологічного процесу приготування страви;
- має глибокі знання щодо способів і процесів приготування страв та сучасних методів їх оформлення та презентації;
- вміє правильно підбирати сировину, використовувати технологічні прийоми приготування напівфабрикатів і застосовувати різні методи теплової обробки під час приготування страв та кулінарних виробів;
- вільно орієнтується в сучасних способах оформлення готових страв та кулінарних виробів, вміє створювати оригінальні композиції та має вміння застосовувати новітні технології, дотримуючись стандартів якості;
- демонструє відмінні результати під час приготування страв, їх оформлення з дотриманням технологічних норм закладання сировини та послідовності процесів.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,49

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- має достатній рівень знань щодо сировини, яка використовується під час приготування етнічних страв, та основних принципів її підготовки і зберігання, хоча можуть бути деякі не точності у технологічних режимах її підготовки;
- виявляє хороші розуміння технологічного процесу приготування страви, може пояснити основні етапи, але не завжди з високою точністю або деталізацією;
- демонструє знання основних методів приготування страв, способів їх оформлення та презентації, але з деякими обмеженнями щодо оригінальності чи сучасних тенденцій;
- вміє обирати сировину та застосовувати технологічні прийоми, хоча можуть бути незначні недоліки в процесі підготовки сировини, приготування напівфабрикатів або готових страв;
- володіє основними способами оформлення страв та кулінарних виробів, проте інколи не застосовує новітні методи або має труднощі з їх інтерпретацією;
- показує добри результати під час приготування страв та їх оформлення, хоча іноді можуть бути незначні відхилення від технологічних норм або вимог.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,49

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- володіє базовими знаннями щодо сировини, що використовується при приготуванні етнічних страв, але має суттєві прогалини у знаннях про властивості сировини, правила її зберігання та підготовки;

- розуміє технологічний процес приготування страв, але потребує допомоги для пояснення послідовності дій і допускає значні помилки;
- має обмежені знання про методи приготування страв і їх оформлення, про сучасні підходи та новітні технології;
- вміє підібрати сировину і застосовувати деякі прийоми приготування, але припускається частих помилок у виборі способів теплової обробки та виконанні технологічних процесів;
- має обмежені навички в оформленні страв і кулінарних виробів, не завжди правильно застосовує естетичні методи їх презентації;
- показує задовільні результати під час приготування страв та їх оформлення, але допускає помітні помилки або порушення технологічних норм і послідовності процесів.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- має поверхове або неповне уявлення про сировину, її властивості, правила зберігання та підготовки, не володіє необхідними знаннями для визначення характеристик сировини;
- не може пояснити технологічний процес приготування напівфабрикатів, готових страв та кулінарних виробів, не знає або не розуміє основні етапи технологічного процесу;
- має значні прогалини у знаннях про технологічні процеси приготування страв, не розуміє сучасних методів оформлення готових страв та кулінарних виробів;
- не може правильно підібрати сировину або застосувати технологічні прийоми приготування, має труднощі з вибором методів теплової обробки та виконанням технологічних процесів;
- не володіє навичками оформлення готових страв та кулінарних виробів, не вміє створювати композиції та не дотримується стандартів якості;
- допускає численні помилки, недотримання технологічних норм та порушення послідовності виконання процесів під час приготування страв та кулінарних виробів, їх оформлення.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 620 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – Київ: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – Київ: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

5. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Харків: Світ книг, 2012. – 288 с.
6. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
7. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / Г. Й. Островська. – 2018. – 162 с.
8. Шалімов О.В. Збірник рецептур страв та виробів національних кухонь. – Київ : Вид-во «Арій», 2016. – 992 с.
9. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів: Видавництво «Магнолія 2006». – 2014. – 248 с.
10. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Київ : Кондор, 2016. – 502 с.
11. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. / Я. М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.
12. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова. – Х.: Світ книги, 2012. – 537 с.
13. Челімбиєнко В. А. Кухні народів мира / В. А. Челімбиєнко, И. В. Зигуля.– Х.:– 2011.–461 с.
14. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с.

Назва компоненту: Міжнародна кухня

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Власенко Л.Л.



1. Мета та завдання.

Основною метою викладання вибіркової освітньої компоненти є формування у студентів навичок аналізу, розуміння та практичного застосування основних принципів, кулінарних традицій і технологій приготування страв різних країн світу. Курс має сприяти розвитку міжкультурної компетентності, поглибленню знань про світову гастрономічну спадщину та розширенню навичок приготування страв, що відображають культурні особливості народів світу.



Завдання навчальної дисципліни: вивчення традиційних страв, технологій їх приготування та інгредієнтів, характерних для різних культур; навчити студентів приготуванню типових страв з різних країн світу, освоєння кулінарних технік, властивих конкретним регіонам; дослідження історичних, соціальних, культурних та

географічних факторів, що впливають на розвиток кухонь різних народів; стимулювання розуміння і поваги до різноманіття культур через ознайомлення з особливостями харчових традицій різних народів, творчого підходу до приготування страв, використовуючи знання про різноманітність кухонь та адаптацію традиційних рецептів до сучасних умов; розвинути розуміння гастрономічних трендів та особливостей, які впливають на сучасну кухню різних культур; ознайомлення студентів з корисними властивостями різноманітних продуктів, притаманним певним міжнародним кухням, а також принципами здорового та збалансованого харчування; розвиток здатності порівнювати різні кулінарні традиції, виділяти їх особливості та вплив на сучасну кухню; підвищити інтерес до міжкультурного обміну через гастрономію та сприяти розумінню важливості їжі як елементу культурної спадщини; сприяти формуванню критичного мислення щодо вибору продуктів і методів приготування з урахуванням етики, екології та здорового способу життя.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль –
екзамен.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на ознайомлення студентів з кулінарними традиціями різних країн світу, включаючи основні страви, інгредієнти та техніки приготування. Він охоплює вивчення історії і культури популярних кухонь, таких як французька, італійська, японська, китайська, індійська, середземноморська, латиноамериканська, близькосхідна та інших. Завдяки цьому курсу студенти набувають важливих практичних навичок з приготування страв, характерних для кожної кухні, знайомляться з унікальними техніками, вчать підбирати спеції та адаптувати рецепти. Курс також охоплює теми сучасних гастрономічних трендів, етичного споживання, локальних інгредієнтів та здорового харчування.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:



1. Кулінарні традиції та історію різних країн – як розвивалися національні кухні, їхні історичні впливи та роль у культурній спадщині.
2. Основні інгредієнти та спеції, характерні для кожної кухні – розмаїття смаків, аромати та продукти, що використовуються в традиційних рецептах.
3. Кулінарні техніки та методи приготування – специфічні прийоми, які відрізняють різні національні кухні, такі як тушкування, запікання, парування, ферментація тощо.
4. Типові страви різних країн – рецепти та правила приготування найвідоміших страв, а також їхнє культурне значення.

5. Сучасні гастрономічні тренди – елементи ф'южн-кухні, вегетаріанські, веганські страви та інші інноваційні підходи, що стають популярними на світовій гастрономічній арені.

6. Принципи етичного та екологічного споживання – як кухні світу адаптуються до сучасних екологічних викликів, зменшуючи харчові відходи та використовуючи локальні ресурси.

7. Здорове харчування у світовій гастрономії – принципи збалансованого харчування, використання корисних продуктів і здорових способів приготування.

8. Кулінарну адаптацію – як готувати автентичні страви, використовуючи локальні продукти, зберігаючи при цьому їхній оригінальний смак та текстуру.

Цей курс надає глибше зрозуміти кулінарне багатство світу та розвинути практичні навички приготування страв і кулінарних виробів, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності здобувачів освіти на ринку праці.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями про всі види сировини, що використовуються для приготування типових страв різних країн світу, їхні властивості, правила зберігання та підготовку до виробництва;
- розуміє та може детально пояснити технологічний процес приготування страв, включно з особливостями, специфічними для кожної кухні;
- має глибокі знання щодо методів приготування страв, сучасних способів оформлення та подачі;
- вміє правильно підбирати інгредієнти, використовувати технологічні прийоми для підготовки напівфабрикатів і володіє різними методами теплової обробки;
- вільно орієнтується в сучасних методах оформлення страв, вміє створювати оригінальні композиції та застосовувати новітні технології, дотримуючись стандартів якості;
- демонструє високий рівень майстерності під час приготування і подачі страв, дотримуючись естетичних норм та послідовності процесів, властивих певній країні.

Національна шкала 4 (добре)
Середня арифметична 3,5-4,49
100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- має достатні знання щодо сировини, правил її зберігання та підготовки до виробництва, однак допускає незначні помилки;
- розуміє особливості технологічного процесу приготування страв, але іноді потребує уточнень або допомоги в поясненні деталей;
- володіє основними способами приготування та подачі страв, але потребує вдосконалення в застосуванні сучасних методів оформлення;
- вміє правильно підбирати інгредієнти та використовувати прийоми приготування, однак допускає деякі незначні технічні помилки;
- загалом добре справляється з оформленням готових страв і вміє застосовувати новітні технології, але не завжди досягає високої естетичної якості;
- успішно виконує практичні завдання, дотримуючись більшості технологічних вимог та естетичних норм.

Національна шкала 3 (задовільно)
Середня арифметична 2,5-3,49
100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має базові знання про сировину, однак не завжди правильно розуміє її властивості, правила зберігання та підготовки;
- частково розуміє технологічний процес приготування страв, але потребує суттєвої допомоги при поясненні;
- обмежено володіє основними методами приготування та оформлення, не застосовує сучасні способи подачі на належному рівні;
- має труднощі з правильним підбором сировини та використанням відповідних технологічних прийомів;
- виконує оформлення страв із численними відхиленнями від естетичних норм і часто не дотримується послідовності процесів;

- виконує завдання з помітними недоліками в техніці та презентації.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- не володіє необхідними знаннями про сировину, її властивості, зберігання та підготовку;
- не розуміє або не може пояснити технологічний процес приготування страв;
- погано володіє технікою приготування і оформлення страв, не знає або не застосовує сучасні методи подачі;
- не здатний правильно обрати сировину і технологічні прийоми, допускає численні помилки в тепловій обробці страв;
- не виконує вимоги щодо естетики і якості оформлення страв;
- демонструє низький рівень навичок під час виконання практичних завдань, не дотримується основних норм та послідовності процесів.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. – 602 с.
2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво «Магнолія 2006». – 248 с
3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.
5. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.

Назва компоненту: Кулінарна етнологія

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Власенко Л.Л.



1. Мета та завдання.

Основною метою викладання вибіркової освітньої компоненти «Кулінарна етнологія» є формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для здійснення виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства, зокрема з урахуванням особливостей харчування і обслуговування гостей нашої країни, традиційних і новітніх методів в кулінарії, різних способів кулінарного оброблення та їх впливу на властивості і якість готової продукції.



Основними завданнями дисципліни є надання студентам теоретичних знань про історію та еволюцію кулінарного мистецтва в Україні і світі, а також ознайомлення з сучасними тенденціями в закладах харчування; опанування практичних навичок з використання інноваційних технологій у виробництві харчової продукції, з акцентом на сучасне обладнання і нетрадиційні інгредієнти; засвоєння методів декорування страв та розвиток критичного мислення для аналізу кулінарних трендів і їх адаптації в сучасних закладах харчування.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – екзамен.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування професійних навичок у створенні та презентації страв, враховуючи сучасні кулінарні тренди і інновації, що дозволяє студентам працювати з новітнім обладнанням, відпрацьовувати різні техніки їх приготування та оформлення, а також враховувати історичні, соціальні та культурні чинники, що вплинули на формування кулінарних традицій різних народів. Вмінню обирати інгредієнти, характерні для конкретних етнічних страв,

знання їх властивостей, правил зберігання та підготовки до приготування. Освоїти способи приготування їжі, притаманних різним культурам, таких як ферментація, копчення, тушкування, випікання тощо. Вміння готувати страви відповідно до традиційних рецептур, дотримуючись естетики подачі та презентації, властивих певній культурі. Адаптувати традиційні рецепти з використанням доступних продуктів та сучасного обладнання без втрати автентичності. Формування навичок етичного вибору продуктів, екологічного споживання, а також враховуючі принципи здорового харчування в кулінарній практиці. Розуміти цінності і традиції різних народів через гастрономію, що сприяє розвитку толерантності та культурного обміну. Розвинути здатності комбінувати традиційні кулінарні техніки з сучасними трендами та інноваціями, створюючи унікальні страви.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Історію та культурні особливості національних кухонь різних народів – формування традицій, вплив географічних, релігійних та соціальних факторів на кулінарні практики.

2. Основні інгредієнти і сировину для етнічних страв – типові продукти, спеції, приправи, їхні властивості та правила зберігання.

3. Традиційні техніки приготування страв – унікальні методи приготування, такі як ферментація, копчення, сушіння, що є характерними для певних культур.

4. Сучасні кулінарні тренди та інновації – нові технології в кулінарії, техніки молекулярної гастрономії, тенденції в презентації та подачі страв.

5. Адаптацію традиційних рецептів до сучасних вимог споживачів – способи підлаштування автентичних страв під дієтичні та екологічні потреби, з використанням сучасного обладнання.

6. Естетичні підходи до оформлення страв – принципи презентації, декорування, кольорового поєднання та створення візуальної привабливості страв.

7. Міжкультурну комунікацію через гастрономію – розуміння культурних відмінностей і цінностей через кулінарні традиції, сприяння розвитку толерантності.

8. Основи раціонального та етичного харчування – принципи сталого використання продуктів, етичного споживання та екологічної кулінарії.

Цей курс дозволяє глибше ознайомитися з кулінарним розмаїттям світу та розвинути практичні вміння у приготуванні різноманітних страв і кулінарних виробів, що підвищить конкурентоспроможність студентів на ринку праці.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями про всі види сировини, характерні для кулінарних традицій різних народів, їхні властивості, правила зберігання та підготовку;
- розуміє та може детально пояснити особливості технологічних процесів приготування національних страв, у тому числі традиційні та сучасні прийоми;
- має глибокі знання про техніки приготування і способи подачі страв, орієнтується в культурних вимогах до оформлення;
- вміє підбирати сировину відповідно до культурних особливостей страв, застосовує різні методи теплової обробки та підготовки продуктів;
- вільно орієнтується в сучасних та традиційних методах презентації національних страв, створює оригінальні композиції та застосовує новітні технології, дотримуючись естетичних і якісних стандартів;
- демонструє високий рівень майстерності у приготуванні й оформленні страв, дотримуючись традиційних вимог певної кухні.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,49

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- має достатні знання про сировину та її властивості, але припускається незначні неточності;
- загалом розуміє технологічні особливості приготування страв, може пояснити основні процеси, хоча може потребувати додаткових уточнень;
- володіє основними техніками приготування та оформлення, але має деякі труднощі з використанням сучасних підходів у презентації;
- правильно підбирає сировину, знає технологічні прийоми, однак іноді допускає технічні помилки під час обробки;
- справляється з оформленням страв, створюючи презентації, близькі до традицій, але може потребувати вдосконалення;
- виконує практичні завдання з мінімальними неточностями та загалом дотримується естетичних вимог.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,49

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має базові знання про сировину, але часто не розуміє її властивостей та правил зберігання;
- частково розуміє технологічний процес, але потребує суттєвого керівництва для пояснення та виконання основних етапів;
- обмежено володіє техніками приготування і не завжди дотримується традиційних методів презентації;

- виявляє труднощі з правильним підбором сировини, часто помиляється у виборі методів обробки;
- має недоліки в оформленні страв і не завжди дотримується послідовності процесів.
- виконує завдання із значними помилками в техніці та оформленні.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- не володіє знаннями про необхідну сировину та її властивості;
- не розуміє технологічних процесів, не може пояснити та відтворити основні етапи приготування;
- погано володіє техніками приготування і оформлення страв, не використовує традиційні та сучасні методи подачі;
- допускає значні помилки при виборі сировини та методах її обробки;
- не дотримується естетичних норм оформлення та якості приготування страв;
- виконує практичні завдання з численними порушеннями, не дотримується технологічної послідовності та культурних вимог.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 620 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – Київ: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – Київ: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
5. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовщина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Харків: Світ книг, 2012. – 288 с.
6. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
7. Шалімов О.В. Збірник рецептур страв та виробів національних кухонь. – Київ: Вид-во «Арій», 2016. – 992 с.
8. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів: Видавництво «Магнолія 2006». – 2014. – 248 с.
10. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Київ : Кондор, 2016. – 502 с.

11. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. / Я. М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.

12. Михайлов В.М., Льовшина Л.Д., Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. Д. Льовшина. – Харків. Світ книг, 2012. – 537 с.

Назва компоненту: Дизайн страв та кондитерське мистецтво.

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Туз Н.В.



1. Мета та завдання.

Основною метою викладання вибіркової освітньої компоненти є формування у студентів навичок застосування креативних підходів до сучасних і класичних технологій приготування харчової продукції, розвитку техніки декорування кулінарних і кондитерських виробів, а також використання цих знань у закладах харчування для створення якісної та естетично привабливої продукції.



Завдання дисципліни ознайомити студентів із креативними підходами до класичних та сучасних технологій у харчовому виробництві; розглянути технологічні особливості виготовлення прикрас та оздоблювальних елементів для різних видів кулінарної та кондитерської продукції, опанувати методи і техніку виробництва декоративних елементів для харчової продукції, що відповідають вимогам високої якості; сформувати у студентів розуміння важливості візуальної естетики в продуктах харчування, а також здатність отримати отримані знання у створенні комерційно привабливих продуктів.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS – 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин – 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування навичок у сфері дизайну кулінарних страв та кондитерського мистецтва, розвитку у здобувачів освіти творчих здібностей і техніки декорування, що дає змогу креативно підходити до приготування і оформлення страв та кондитерських виробів. Завдяки цьому курсу студенти опановують різні сучасні методи, стилі та підходи, які допоможуть



створювати естетично привабливу і комерційно успішну продукцію для закладів харчування.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

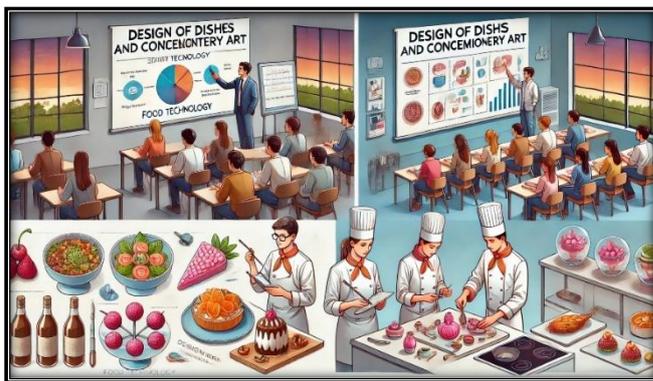
1. Основи дизайну кулінарних страв: напрямки оформлення страв, правила підбору естетичного посуду, використання різноманітної сировини для прикрашання та принципи гармонійного поєднання елементів у подачі страв різних категорій (закуси, основні страви, десерти).

2. Техніку арт-візажу та стиль ф'южн: методи створення сучасних презентацій страв із використанням арт-візажу та стилю ф'южн, що поєднує різні кулінарні традиції для створення оригінальних смакових та естетичних рішень.

3. Основи молекулярної кухні: молекулярні техніки для створення інноваційних страв, які поєднують сучасні технології з оригінальним дизайном.

4. Карвінг та інші техніки декорування: мистецтво різьблення по овочах і фруктах, створення об'ємних декоративних елементів та прикрашання страв і напоїв для підвищення їх візуальної привабливості.

5. Технологія приготування кондитерських виробів і напівфабрикатів для оздоблення: особливості технологічних процесів приготування кремів, начинок і різних видів тіста, а також технологій виготовлення фруктових і цукрових напівфабрикатів для декоративного оздоблення кондитерських виробів.



6. Дизайн кондитерських виробів та світові тренди: сучасні тенденції в дизайні кондитерських виробів, використання новітніх інструментів та обладнання для декорування тортів і солодошів.

Цей курс надає студентам необхідні знання та навички для втілення творчих ідей у професійній кулінарії. Здобувачі стають фахівцями у сфері дизайну їжі, здатними створювати естетично та комерційно привабливу продукцію, що відповідає високим вимогам сучасних закладів харчування.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями щодо основ дизайну кулінарних страв, принципів естетичного оформлення, сучасних технік та технологій приготування кондитерських виробів та напівфабрикатів для їх оздоблення;

- вільно орієнтується у світових тенденціях дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів;

- впевнено використовує техніки декорування страв і кондитерських виробів, вміє створювати оригінальні та естетично привабливі презентації страв;

- демонструє високу майстерність у різних техніках дизайну страв, підборі посуду, техніці оздоблення кондитерських виробів;
- здатен інтегрувати різні стилі та техніки для створення унікальних композицій, впевнено застосовує інноваційні методи оформлення та оздоблення готових страв і виробів.
- демонструє відмінні результати під час дизайну страв та кондитерських виробів, дотримується технологічних норм та етапів приготування, демонструє високий рівень креативності та професіоналізму.

Національна шкала 4 (добре)
Середня арифметична 3,5-4,49
100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- має достатні знання з основ дизайну кулінарних страв, різних технік та технологій приготування кондитерських виробів та напівфабрикатів для їх оздоблення, але іноді допускає незначні неточності;
- володіє основними техніками декорування страв та кондитерських виробів, здатен створювати привабливі композиції, але має деякі складності щодо використання певних технік або інструментів;
- застосовує творчі підходи до оформлення, вміє комбінувати різні стилі, але демонструє меншу гнучкість у застосуванні інноваційних технік та методів оформлення та оздоблення готових страв і виробів;
- демонструє достатньо добрі результати під час дизайну страв та кондитерських виробів, загалом дотримується технологічних норм, але може допускати незначні помилки або неточності у послідовності процесів.

Національна шкала 3 (задовільно)
Середня арифметична 2,5-3,49
100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має базові знання про дизайн страв, знає його загальні принципи та основи декорування кондитерських виробів, але має суттєві прогалини у розумінні сучасних технік та інноваційних підходів;
- здатен виконувати основні техніки декорування, але демонструє обмежені навички для виконання більш складних технік;
- бракує гнучкості та креативності в оформленні страв і кондитерських виробів;
- має труднощі з інтеграцією різних технік і створенням оригінальних композицій;
- демонструє численні недоліки у дотриманні послідовності, якості оформлення та технологічних норм під час дизайну страв і кондитерських виробів.

Національна шкала 2 (незадовільно)
Середня арифметична 0,1-2,49
100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- не володіє необхідними знаннями з дизайну кулінарних страв, техніки та технології оздоблення кондитерських виробів;
- не здатен виконувати основні техніки декорування, створення декоративних елементів та використання їх для дизайну страв та кондитерських виробів;
- відсутнє розуміння принципів креативного оформлення, не здатен застосовувати отримані знання для створення естетично привабливої продукції.

- демонструє численні помилки, недотримання технологічних норм та послідовності під час дизайну страв і кондитерських виробів;
- не проявляє належного рівня креативності та професіоналізму.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
3. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11
4. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с.
5. Дизайн та декорування страв : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної) форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Держ. біотехн. ун-т ; Уклад. А.Е. Радченко. Харків: ДБТУ, 2024.- 87 с.

Назва компоненту: Виробництво кондитерських борошняних виробів

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

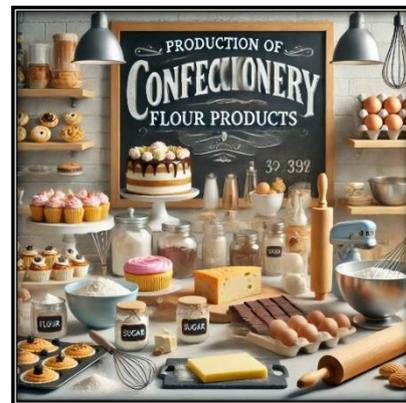
Викладач: Туз Н.В.



1. Мета та завдання.

Основна мета вибіркової освітньої компоненти полягає у вивченні технології приготування кондитерських борошняних виробів, а також хлібобулочних виробів, які виробляють підприємства громадського та ресторанного господарства.

Завдання дисципліни поглибити знання студентів з питань якості сировини, яка використовується для приготування кондитерських борошняних і хлібобулочних виробів, правил її зберігання і підготовки до виробництва; розглянути асортимент кондитерських виробів, технологію приготування різних видів тіста, напівфабрикатів для оздоблення в кондитерському виробництві, способи оздоблення готових виробів; технологічний процес виробництва хліба і хлібобулочних виробів.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS – 3

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування навичок з технології приготування кондитерських та хлібобулочних виробів, що широко застосовуються в закладах громадського та ресторанного господарства. Він охоплює ключові аспекти підбору якісної сировини, методів її підготовки до виробництва та дотримання технологічних процесів для створення високоякісної продукції. Крім того, курс охоплює вивчення технологічних процесів приготування різних видів тіста, виготовлення напівфабрикатів для оздоблення виробів, а також різноманітні способи оформлення готової продукції. Завдяки цьому курсу студенти набувають важливих практичних навичок, необхідних для ефективного виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів у сучасних закладах харчування.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Види сировини, які використовуються у виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів, їх технологічні властивості та правила зберігання та підготовки до виробництва.

2. Основні способи приготування різних видів тіста – дріжджового, пісочного, бісквітного, заварного, пряничного та інші.

3. Різні технології приготування напівфабрикатів для оздоблення, зокрема креми, фруктові-ягідні наповнювачі та начинки.

4. Процеси теплової обробки і випікання, що забезпечують отримання високоякісних готових продуктів.

5. Сучасні методи та підходи у виготовленні тортів, тістечок, їх художнього оздоблення, а також правила зберігання та транспортування готових виробів.



Цей курс розвиває практичні навички та розширює знання щодо сучасних стандартів у кондитерському виробництві, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності здобувачів освіти на ринку праці.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями щодо всіх видів сировини, які використовуються у виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів, їх властивостей, правил зберігання і підготовки до виробництва;
- розуміє та може детально пояснити особливості технологічного процесу приготування всіх видів тіста та способів приготування і використання напівфабрикатів для оздоблення;
- має глибокі знання щодо способів і процесів випікання та сучасних методів оздоблення тортів, тістечок;
- вміє правильно підібрати сировину, використовувати технологічні прийоми приготування напівфабрикатів і застосовувати різні методи теплової обробки (випікання) готових виробів;
- вільно орієнтується в сучасних способах оформлення кондитерських виробів, вміє створювати оригінальні композиції та має вміння застосовувати новітні технології, дотримуючись стандартів якості;
- демонструє відмінні результати під час виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів, їх оздоблення з дотриманням технологічних норм та послідовності процесів.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,49

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре володіє знаннями про основні види сировини, що використовуються у виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів, їх властивості, правила зберігання та підготовки до виробництва;

- розуміє та може пояснити особливості технологічного процесу приготування більшості видів тіста та основних напівфабрикатів для оздоблення, допускаючи незначні неточності;
- має знання щодо основних процесів випікання та оздоблення тортів і тістечок, проте інколи не досить впевнено орієнтується сучасних методів;
- може підібрати сировину та використовувати основні технологічні прийоми приготування напівфабрикатів, але допускає окремі неточності у застосуванні методів теплової обробки (випікання);
- володіє базовими навичками оформлення кондитерських виробів, здатен створювати композиції, але демонструє обмежену креативність або не завжди враховує сучасні стандарти якості;
- демонструє достатньо добрі результати під час виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів, їх оздоблення з дотриманням технологічних норм, проте допускає незначні недоліки у послідовності виконання процесів.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,49

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- володіє базовими знаннями про основні види сировини для виробництва кондитерських і хлібобулочних виробів, але має суттєві прогалини у знаннях про властивості сировини, правила зберігання і підготовки;
- розуміє технологічний процес приготування окремих видів тіста та напівфабрикатів, але потребує допомоги для пояснення послідовності дій і допускає значні помилки;
- має обмежені знання про процеси випікання та оздоблення, володіє лише базовим уявленням про сучасні методи оформлення кондитерських виробів;
- вміє підібрати сировину та застосовувати деякі прийоми приготування, але припускається частих помилок у виборі способів теплової обробки (випікання) та виконанні технологічних процесів;
- володіє мінімальними навичками в оформленні виробів, має труднощі зі створенням композицій та не дотримується стандартів якості;
- демонструє задовільні результати з порушенням технологічних норм і послідовності дій, що призводить до численних недоліків під час виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів, їх оздоблення.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- має поверхове або неповне уявлення про сировину, її властивості, правила зберігання та підготовки, не володіє необхідними знаннями для визначення характеристик сировини;
- не може пояснити технологічний процес приготування основних видів тіста і напівфабрикатів, не знає або не розуміє основні етапи технологічного процесу;
- має значні прогалини у знаннях про процеси випікання та оздоблення виробів, не розуміє сучасних методів оформлення кондитерських виробів;

- не може правильно підібрати сировину або застосувати технологічні прийоми приготування, має труднощі з вибором методів теплової обробки та виконанням технологічних процесів;
- не володіє навичками оформлення кондитерських виробів, не вміє створювати композиції та не дотримується стандартів якості;
- допускає численні помилки, недотримання технологічних норм та порушення послідовності виконання процесів під час виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів, їх оздоблення.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – К.: ЛОГОС, 2002.– 320 с.
2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
3. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
4. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11.
5. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с.
6. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк.- Харків : ХДУХТ, 2007. – с.: 412.

Назва компоненту: Основи сучасного кулінарного мистецтва оформлення харчової продукції

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Туз Н.В.



1. Мета та завдання.

Основною метою викладання вибіркової освітньої компоненти «Основи сучасного кулінарного мистецтва оформлення харчової продукції» є формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок сучасних технологій виробництва харчової продукції з використанням нетрадиційних інгредієнтів, інноваційного технологічного обладнання та стилів декорування, а також створення системи базових знань щодо історичного розвитку кулінарного мистецтва, правил, алгоритмів і тенденцій його розвитку в Україні та світі, включаючи техніки і перспективи впровадження елементів кулінарного мистецтва в сучасних закладах харчування.



Основними завданнями дисципліни є надання студентам теоретичних знань про історію та еволюцію кулінарного мистецтва в Україні і світі, а також ознайомлення з сучасними тенденціями в закладах харчування; опанування практичних навичок з використання інноваційних технологій у виробництві харчової продукції, з акцентом на сучасне обладнання і нетрадиційні інгредієнти; засвоєння методів декорування страв та розвиток критичного мислення для аналізу кулінарних трендів і їх адаптації в сучасних закладах харчування.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

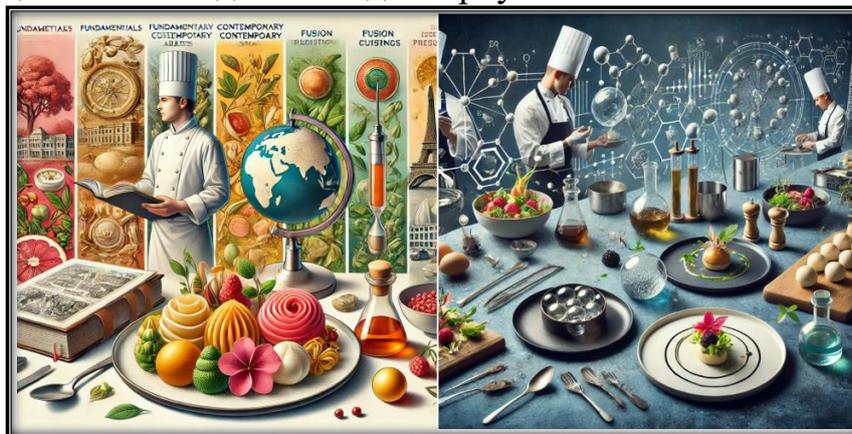


3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування професійних навичок у створенні та презентації страв, враховуючи сучасні кулінарні тренди і інновації, що дозволяє студентам працювати з новітнім обладнанням, відпрацьовувати різні техніки приготування і декорування страв, а також адаптувати традиційні рецепти до сучасних запитів споживачів. Водночас курс розвиває творчий підхід у складанні меню і формуванні власного стилю в оформленні страв, що, разом з розвитком критичного мислення та аналізом кулінарних тенденцій, сприяє раціональному застосуванню гастрономічних інновацій у закладах харчування.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Історію та еволюцію кулінарного мистецтва: вивчення основних етапів розвитку кулінарних традицій у світі та Україні, роль перших кулінарних книг і їх значення для становлення кулінарних традицій. Особлива увага приділяється формуванню національної кухні та впливу історичних подій на кулінарну культуру.
2. Міжнародні кулінарні конкурси, фестивалі та олімпіади: ознайомлення з класифікацією міжнародних та національних змагань, правилами проведення та критеріями оцінювання.
3. Новітні технології в кулінарії: вивчення сучасних методів приготування страв, зокрема методи молекулярної гастрономії, технології низькотемпературного варіння (су-від), та варіння під зниженим тиском і парою.
4. Тенденції декорування та подачі страв: основи харчового дизайну, методи створення естетично привабливих страв.
5. Фьюжн-кухню, як сучасний стиль кулінарії, що базується на поєднанні різних культурних традицій та інгредієнтів, її популярністю в умовах глобалізації та роллю у формуванні сучасних гастрономічних тенденцій.
6. Молекулярну кухню як сучасний стиль кулінарії, що сприяє нестандартній подачі страв і формує унікальний гастрономічний досвід.
7. Карвінг, як мистецтво в естетичному оформленні страв для фуршетів та банкетів.
8. Інноваційні сучасні способи варіння (су-від, парове варіння, варіння під зниженим тиском) та смаження (використання контактних і безконтактних грилів) з метою збереження поживних речовин, смаку та текстури продуктів. Переваги використання цих способів для закладів харчування.



Цей курс надає студентам необхідні знання та навички для створення професійних кулінарних композицій із врахуванням сучасних трендів і технологій у закладах харчування. Він охоплює роботу з інноваційним обладнанням, освоєння технік приготування і декорування страв, а також адаптацію традиційних рецептур відповідно до сучасних запитів споживачів.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- глибоко розуміє історичні та сучасні тенденції кулінарного мистецтва, впевнено орієнтується у технологіях і стилях декорування, інноваційних методах приготування та оформлення страв;
- чітко знає правила, стандарти та алгоритми підготовки страв, а також особливості використання нетрадиційних інгредієнтів;
- демонструє впевнене використання сучасного технологічного обладнання;
- опанував різні методи приготування і декорування страв, дотримується всіх технічних вимог і естетичних стандартів;
- вміє креативно застосовувати набуті знання для створення оригінальних композицій, показує високий рівень естетичного бачення і здатність адаптувати класичні техніки під сучасні тренди;
- виявляє власний стиль у роботі з кулінарними образами.

Національна шкала 4 (добре)
Середня арифметична 3,5-4,49
100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре орієнтується в основах кулінарного мистецтва, має загальне розуміння інноваційних технологій і сучасних тенденцій;
- знає основні підходи до оформлення і декорування страв, але може мати певні незначні прогалини в деталях;
- впевнено працює з основним обладнанням і техніками;
- демонструє достатній рівень професійності у виконанні завдань, може допускати незначні неточності, які не впливають на загальний вигляд і якість;
- здатний адаптуватися до сучасних кулінарних тенденцій, використовує креативність у роботі, однак може потребувати додаткового наставництва для розвитку особистого стилю.

Національна шкала 3 (задовільно)
Середня арифметична 2,5-3,49
100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має базові знання з курсу, розуміє основні концепції, але відчуються помітні прогалини у знаннях про сучасні підходи, історію розвитку кулінарного мистецтва або інноваційні технології;
- демонструє основи роботи з обладнанням та техніками, але допускає значні помилки у виконанні завдань; потребує більше практики для впевненого застосування знань;
- виявляє мінімальну креативність, має певні труднощі з адаптацією нових ідей та сучасних підходів; потребує наставництва для розвитку творчого мислення і більш креативного підходу.

Національна шкала 2 (незадовільно)
Середня арифметична 0,1-2,49
100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- показує недостатні знання і розуміння матеріалу, не орієнтується в сучасних трендах і основах кулінарного мистецтва; не володіє теоретичною базою для подальшого розвитку;

- не здатний самостійно виконувати завдання, має серйозні труднощі у використанні обладнання і технік приготування страв;
- не демонструє креативності, не може запропонувати оригінальні ідеї або ефективно застосувати нові підходи у кулінарному оформленні.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
2. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. Київ: КНТЕУ, 2018. – 465с.
3. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 250 с.
4. Ростовський В.С. Кулінарне мистецтво/ навчальний посібник/ – К.: Глорія, 2013. - 224 с.
5. Старшинова А.Ю. Сучасна українська кухня / навчальний посібник/ – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 134 с.
6. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2014.–1008с.

Назва компоненту: Основи барної справи

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Задорожна І.С.



1. Мета та завдання.

Основна мета вибіркової освітньої компоненти полягає у формуванні студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації роботи, обслуговування споживачів у барах та обслуговування гостей у галузі ресторанного обслуговування.



Завдання дисципліни навчити студентів визначати тип і клас бару, підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організувати робоче місце бармена; складати винну карту; підбирати страви до різних сортів вин; обслуговувати гостей,

підготувати бар до роботи, а також розуміння організації барної справи у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування навичок з технології приготування різних видів коктейлів, що широко засто-совується в закладах громадського та ресторанного господар-

ства. Він охоплює ключові аспекти підбору якісної сировини, методів її підготовки

до виробництва та

дотримання

технологічних процесів

для створення

високоякісної продукції.

Завдяки цьому курсу

студенти набувають

важливих практичних

навичок, необхідних для



ефективного приготування коктейлів у сучасних закладах харчування.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

- Історичні аспекти виникнення класичних змішаних напоїв.
- Класифікацію та характеристику різних типів барів.
- Матеріально-технічне оснащення бару.
- Асортимент, призначення барного посуду.
- Підготовку бару до роботи, організацію роботи персоналу та обслуговування відвідувачів у барі.
- Різновиди сиропів, методи змішування, стіринг, шейкінг і гарнішинг.
- Особливості приготування коктейлів.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями щодо всіх видів сировини, які використовуються у приготуванні коктейлів, їх властивостей.
- розуміє та може детально пояснити особливості технологічного процесу приготування коктейлів;
- вміє правильно підібрати сировину, використовувати технологічні прийоми приготування коктейлів;
- має вміння застосовувати новітні технології, дотримуючись стандартів якості;
- демонструє відмінні результати під час приготування коктейлів з дотриманням технологічних норм та послідовності процесів.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре володіє знаннями про основні види сировини, що використовуються для приготування коктейлів, їх властивості;
- розуміє та може пояснити особливості технологічного процесу приготування більшості коктейлів, допускаючи незначні неточності;
- має знання щодо основних процесів для приготування коктейлів;
- демонструє достатньо добрі результати під час приготування коктейлів з дотриманням технологічних норм та послідовності процесів.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73



Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- володіє базовими знаннями про основні види сировини для приготування коктейлів, але має суттєві прогалини у знаннях про властивості сировини.
- розуміє технологічний процес приготування окремих видів коктейлів, але потребує допомоги для пояснення послідовності дій і допускає значні помилки;
- вміє підібрати сировину, але припускається частих помилок у виконанні технологічних процесів;
- демонструє задовільні результати з порушенням технологічних норм і послідовності дій, що призводить до численних недоліків під час приготування коктейлів.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- має поверхове або неповне уявлення про сировину, її властивості;
- не може пояснити технологічний процес приготування основних видів коктейлів, не знає або не розуміє основні етапи технологічного процесу;
- не може правильно підібрати сировину або застосувати технологічні прийоми приготування коктейлів;
- допускає численні помилки, недотримання технологічних норм та порушення послідовності виконання процесів під час приготування коктейлів.

5. Основні інформаційні джерела.

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004,

(Національний стандарт України).

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.

4. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. –К.: Фірма «Інкос», 2010. – 360 с.

5. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

6. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.

7. Д. Моргенталер – Книга бармена. Основи приготування коктейлів – пер. з англ. Христини Демидюк. – Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. – 288с.

Назва компоненту: Організація кейтерингового обслуговування

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Задорожна І.С.



1. Мета та завдання.

Основна мета вибіркової освітньої компоненти – набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування (кейтерингу).

Завдання дисципліни навчити студентів визначати тип і клас закладу ресторанного господарства, розуміти організацію кейтерингу, сутність кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.



Завдання дисципліни навчити студентів визначати тип і клас закладу ресторанного господарства, розуміти організацію кейтерингу, сутність кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.



3.Короткий зміст.

Курс спрямований на формування організації повносервісного кейтерингового обслуговування, перелік послуг за спеціальними замовленнями, розуміння послідовності проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні. Вміння підібрати посуд, меблі та обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування.



*Про що дізнаються здобувачі освіти?
Здобувачі освіти дізнаються про:*

- Поняття послуги кейтеринг.
- Види кейтерингу.
- Вимоги до персоналу служби кейтерингу.
- Характеристику матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

- Характеристику термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.
- Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
- Підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування.
- Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями щодо організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміє та може детально пояснити навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- вміє правильно підібрати технологічне устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- має вміння здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- демонструє відмінні знання та результати формування організаційної структури підрозділів, координування її діяльності, визначає їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре володіє знаннями про організацію процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміє та може пояснити навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- вміє правильно підібрати технологічне устаткування та

обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

- має вміння здійснювати контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- демонструє достатньо добрі знання та результати формування організаційної структури підрозділів, координування її діяльності, визначає їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- володіє базовими знаннями про організацію процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміє та може пояснити навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- вміє підібрати технологічне устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- демонструє задовільні результати щодо контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- визначає організаційну структуру підрозділів, координування її діяльності, завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- має поверхове або неповне уявлення про організацію процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- не може пояснити навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- не може правильно підібрати технологічне устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- допускає численні помилки, щодо контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; визначення організаційної структури підрозділів, координування її діяльності, завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

5. Основні інформаційні джерела.

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003- 12-01]. Київ, 2003. № 185.
(Національний стандарт України).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004,
(Національний стандарт України).
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу: уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків: ХДУХТ, 2003, 488с.
4. Кейтеринг: Підручник / За ред. Мазаракі А.А. Київ : КНТЕУ, 2017. – 448с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
7. Башин Ю.Б. Кейтеринг : навчальний посібник. – Инфра-М, 2017. – 126с.

Назва компоненту: Мистецтво бариста

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Задорожна І.С.



1. Мета та завдання.

Основна мета вибіркової освітньої компоненти полягає у формуванні студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи баристи та обслуговування гостей у галузі ресторанного обслуговування.



Завдання дисципліни навчити студентів визначати тип і клас бару, підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організувати робоче місце баристи; обслуговувати гостей, підготувати бар до роботи, а також розуміння організації кавової справи у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 56

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування навичок з технології приготування кави та кавових напоїв, що широко застосовуються в закладах громадського та ресторанного господарства. Він охоплює ключові аспекти підбору якісної сировини, методів її підготовки до виробництва та дотримання технологічних процесів для створення високоякісної продукції. Завдяки цьому курсу студенти набувають важливих практичних навичок, необхідних для ефективного приготування кави і гарячих напоїв у сучасних закладах харчування.



Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

- Історичні аспекти виникнення кави, чаю.

- Класифікацію та характеристику різних типів барів.
- Матеріально-технічне оснащення бару.
- Асортимент, призначення барного посуду.
- Підготовку бару до роботи, організацію роботи персоналу та обслуговування відвідувачів у барі.
- Ботанічні різновиди кави і спешелті каву.
- Приготування кави та кавових напоїв.
- Види чайних напоїв. Рефіли.
- Приготування і особливості відпускання гарячих напоїв.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)
Середня арифметична 4,5-5
100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- досконало володіє знаннями щодо всіх видів сировини, які використовуються у приготуванні кави і гарячих напоїв, їх властивостей, правил зберігання і підготовки до виробництва;
- розуміє та може детально пояснити особливості технологічного процесу приготування всіх видів кави і гарячих напоїв;
- вміє правильно підібрати сировину, використовувати технологічні прийоми приготування всіх видів кави і гарячих напоїв;
- має вміння застосовувати новітні технології, дотримуючись стандартів якості;
- демонструє відмінні результати під час приготування кави і гарячих напоїв з дотриманням технологічних норм та послідовності процесів.



Національна шкала 4 (добре)
Середня арифметична 3,5-4,4
100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре володіє знаннями про основні види сировини, що використовуються для приготування кави і гарячих напоїв, знає властивості, правила зберігання та підготовки до виробництва;
- розуміє та може пояснити особливості технологічного процесу приготування більшості видів кави і гарячих напоїв, допускаючи незначні неточності;
- має знання щодо основних процесів для приготування кави і гарячих напоїв;
- демонструє достатньо добрі результати під час приготування кави і гарячих напоїв з дотриманням технологічних норм та послідовності процесів.

Національна шкала 3 (задовільно)
Середня арифметична 2,5-3,4
100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- володіє базовими знаннями про основні види сировини для приготування кави та кавових напоїв, але має суттєві прогалини у знаннях про властивості сировини, правила зберігання і підготовки;
- розуміє технологічний процес приготування окремих видів кави та чаю, але потребує допомоги для пояснення послідовності дій і допускає значні помилки;
- вміє підібрати сировину, але припускається частих помилок у виконанні технологічних процесів;
- демонструє задовільні результати з порушенням технологічних норм і послідовності дій, що призводить до численних недоліків під час приготування кави та гарячих напоїв.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- має поверхове або неповне уявлення про сировину, її властивості, правила зберігання та підготовки, не володіє необхідними знаннями для визначення характеристик сировини;
- не може пояснити технологічний процес приготування основних видів кави та гарячих напоїв, не знає або не розуміє основні етапи технологічного процесу;
- не може правильно підібрати сировину або застосувати технологічні прийоми приготування напоїв;
- допускає численні помилки, недотримання технологічних норм та порушення послідовності виконання процесів під час приготування кави та гарячих напоїв.

5. Основні інформаційні джерела.

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
4. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. –К.: Фірма «Інкос», 2010. – 360 с.
5. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с
6. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012. – 351с.
7. Лу Юй., Чайний канон, 2019р.
8. С. Рао., Посібник професійного баристи -3є видання, 2020р.
9. К. Гармон.,Що я знаю про роботу кавярень, 2021р.