

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
Циклова комісія професійної освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора ППФК
від 01.09.2025 № 88

ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА

Програма навчальної дисципліни

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології) (2023)</i>
код ОК в ОПП	ВК 6

Програма навчальної дисципліни «*Особливості кулінарного мистецтва*» освітньо-професійної програми *Професійна освіта (Харчові технології) (2023)* спеціальності *015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)*, спеціалізація *015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології*, для здобувачів освіти II курсу денної форми навчання.

Розробник: *Меркулова Людмила Федорівна*, викладач спецдисциплін вищої категорії, викладач-методист.

Програма розглянута і схвалена на засіданні циклової комісії професійної освіти 29.08.2025, протокол № 1, та рекомендована до затвердження рішенням методичної ради від 29.08.2025, протокол № 1.

1. Опис освітнього компоненту (навчальної дисципліни)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Форма навчання	денна
Рік підготовки	II (другий)
Семестр	3-й
Мова навчання	українська
Статус дисципліни	вибіркова
Інформаційний обсяг навчальної дисципліни	
Кількість кредитів ECTS	3
Загальна кількість годин, в т. ч.:	90
– аудиторних	56
– самостійної роботи здобувачів освіти	34
Модулів	1
Змістових модулів	3
Лекції	48 год.
Семінарські	–
Практичні	8 год.
Лабораторні	–
Самостійна робота	34 год.
Індивідуальні завдання	–
Вид контролю	залік

2. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «*Особливості кулінарного мистецтва*» є новітні напрямки розвитку кулінарного мистецтва, його сучасні традиційні та інноваційні тенденції.

Метою викладання навчальної дисципліни «*Особливості кулінарного мистецтва*» є надання здобувачам освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо сучасних та традиційних технік приготування їжі та прийомів оздоблення кулінарних виробів; підготовка до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства.

Основними завданнями навчальної дисципліни «*Особливості кулінарного мистецтва*» є:

- ознайомлення здобувачів освіти з новітніми напрямками розвитку кулінарного мистецтва;
- вивчення сучасних та традиційних тенденцій кулінарного і кондитерського мистецтва;
- оволодіння інноваційними технологіями кулінарного і кондитерського мистецтва.

Передумови вивчення навчальної дисципліни. Для вивчення дисципліни «*Особливості кулінарного мистецтва*» необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (СК)	СК15 Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)	
РН12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі харчових технологій та ресторанного господарства.	
РН15 Використовувати професійну та технічну термінологію галузі харчової промисловості.	
РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.	

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи кулінарного мистецтва» здобувач освіти повинен:

знати:

- новітні напрямки розвитку кулінарного мистецтва;;
- сучасні технології виготовлення кулінарної продукції;
- принципи декорування страв;
- елементи дизайну в оформленні кондитерських виробів;
- інноваційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва

вміти:

- оформляти страви згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції;
- використовувати сучасні технології приготування ресторанних страв;
- використовувати інноваційні інгредієнти при приготування страв.

Формат навчання

Навчання здійснюється у дистанційному форматі з використанням платформи Google Workspace for Education за допомогою основних інструментів Google:

Google Клас — для розміщення навчальних матеріалів, завдань і тестів, забезпечення зворотного зв'язку;

Google Meet — для проведення лекцій, консультацій у режимі реального часу;

Google Документи, Презентації — для створення навчальних матеріалів, виконання індивідуальних і групових завдань;

Google Форми — для оцінювання знань (тести), проведення опитувань.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	У тому числі		
		лекцій	практич. робіт	самоств. роботи
Змістовий модуль 1. Історичний розвиток та сучасні лідери світової гастрономії				
<i>Тема 1.</i> Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Історія української кулінарії	4	2	–	2
<i>Тема 2.</i> Найкращі заклади ресторанного господарства у світі. Найкращі шеф-кухарі України та світу.	4	2	–	2
<i>Тема 3.</i> Сучасні вектори розвитку світової гастрономії	4	2	–	2
Разом за ЗМ 1	12	6	–	6
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 2. Сучасні та традиційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва				
<i>Тема 4.</i> Сучасні підходи до оздоблення кулінарних виробів	4	2	–	2
<i>Тема 5.</i> Використання їстівних квітів в кулінарії	2	2	–	–
<i>Тема 6.</i> Традиційні прийоми оздоблення кондитерських виробів	4	2	–	2
<i>Тема 7.</i> Сучасні тенденції в оздобленні борошняних кондитерських виробів	4	2	–	2
<i>Тема 8.</i> Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів	2	2	–	–
<i>Тема 9.</i> Особливості подавання холодних та гарячих закусок	8	2	4	2
<i>Тема 10.</i> Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії	4	4	–	2
Разом за ЗМ 2	30	16	4	10
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 3. Інноваційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва				
<i>Тема 11.</i> Загальні тенденції світової гастрономії	4	2	–	2
<i>Тема 12.</i> Молекулярна кухня як інноваційний напрямок	4	4	–	–
<i>Тема 13.</i> Фуд-стайлінг і фуд-пейрінг: мистецтво поєднання смаків та візуальної подачі страв	8	2	4	2
<i>Тема 14.</i> Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції	4	2	–	2

Тема 15. Українські національні страви у сучасному виконанні	4	2	–	2
Тема 16. Технологія sous-vide (приготування у вакуумі). Застосування технології sous-vide в домашніх умовах	6	4	–	2
Тема 17. Кухня ф'южн	6	4	–	2
Тема 18. Використання штучного інтелекту в кулінарії	4	2	–	2
Тема 19. Використання сенсорних технологій у ресторанному сервісі	4	2	–	2
Тема 20. Рецепти майбутнього: інноваційні інгредієнти	4	2	–	2
Разом за ЗМЗ	48	26	4	18
Тематичне оцінювання				
Разом	90	48	8	34

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Історичний розвиток та сучасні лідери світової гастрономії

Тема 1. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва

Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу.

Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Перші школи кулінарного мистецтва. Перші кулінарні книги. Значення та вплив кулінарних книг на формування кулінарних традицій в Україні.

Тема 2. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі. Найкращі шеф-кухарі України та світу.

Критерії оцінювання закладів і шеф-кухарів. Світові рейтинги ресторанів. Роль шеф-кухаря у сучасній гастрономії. Шеф-кухарі світового рівня. Найкращі шеф-кухарі України.

Тема 3. Сучасні вектори розвитку світової гастрономії

Фарм-ту-тейбл. Гастротуризм. Веганство. Гастрономічні лабораторії. Використання 3D-принтерів на кухні. Кулінарні додатки.

Змістовий модуль 2. Сучасні та традиційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва

Тема 4. Сучасні підходи до оздоблення кулінарних виробів

Значення оздоблення кулінарних виробів. Способи декорування страв. Принципи декорування страв. Класичні методи оздоблення.

Сучасні підходи та тенденції до оздоблення кулінарних виробів Декор тарілок за допомогою соусів.

Тема 5. Використання їстівних квітів в кулінарії

Історія появи їстівних квітів. Основні види їстівних квітів. Корисні властивості їстівних квітів. Лікарські властивості їстівних квітів. Отруйні і відносно їстівні квіти. Страви з їстівних квітів.

Тема 6. Традиційні прийоми оздоблення борошняних виробів

Значення оздоблення у сучасній кондитерській справі. Традиційні прийоми оздоблення борошняних виробів. Класифікація напівфабрикатів для оздоблення ;креми, глазури, помадки. Використання шоколаду, карамелі, фруктів та горіхів.

Тема 7. Сучасні тенденції в оздобленні борошняних кондитерських виробів

Сучасні тенденції в оздобленні: використання натуральних барвників і продуктів (ягоди, суперфуди, рослинні порошки); мінімалізм та екостиль (природні відтінки, простота форм); використання їстівного друку, фотодекору.

Тренд на персоналізацію виробів (іменні, тематичні торти).

Еко- та дієтичні прикраси (безглютенові, без цукру, vegan-friendly).

Тема 8. Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів

Елементи теорії кольору. Основні та похідні кольорові спектри. Теплі та холодні кольори.

Основні кольори харчових продуктів. Значення кольору в оформленні страв.

Розташування кольорових гарнірів у спектральному колі. Монохромне та поліхромне колірне рішення оформлення страв. Підбір посуду відповідно до кольору продуктів.

Тема 9. Особливості подавання холодних та гарячих закусок

Способи і методи подавання холодних та гарячих закусок. Вимоги до подавання закусок. Послідовність запису страв в меню.

Декорування холодних закусок.

Подача холодних закусок. Загальні правила подачі гарячих закусок. Посуд для подавання гарячих закусок.

Тема 10. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії

Історія розвитку карвінгу та використання в сучасній кулінарії. Місце зародження фігурного різьблення по фруктах і овочах. Розвиток кулінарного карвінгу в Україні.

Сучасні тенденції розвитку карвінгу. Європейський карвінг. Китайський карвінг. Японський карвінг. Тайський карвінг.

Характеристика кухонних інструментів для нарізання елементів оформлення з овочів та фруктів. Основні та допоміжні інструменти. Набір інструментів для створення скульптур.

Змістовий модуль 3. Інноваційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва

Тема 11. Загальні тенденції світової гастрономії

Поняття «гастрономія» та «кулінарне мистецтво». Роль інновацій у розвитку сучасної кулінарії. Вплив глобалізації та медіа на харчові уподобання. Театралізація кулінарії: відкриті кухні, приготування «на очах у гостя».

Тема 12. Молекулярна кухня як інноваційний напрямок

Молекулярна гастрономія, її основні риси.

Поширені прийоми молекулярної кухні: емульсифікація, сферифікація і желефікація.

Незвичайні способи подачі ароматизованих інгредієнтів, креативність поєднання харчових продуктів.

Тема 13. Фуд-стайлінг і фуд-пейрінг: мистецтво поєднання смаків та візуальної подачі страв

Поняття та завдання фуд-стайлінгу. Основні принципи гастрономічного дизайну (композиція, кольорова гармонія, контрасти текстур). Тренди у візуальному оформленні страв (мінімалізм, натуральність). Роль фото- та відеоконтенту у просуванні кулінарних виробів.

Фудпейрінг як новий напрямок в кулінарії, його суть. Хімія смаку: ароматичні молекули та їхня взаємодія. Приклади незвичних комбінацій. Використання фудпейрінгу у ресторанній справі та кондитерському мистецтві.

Тема 14. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції

Використання ферментації та пробіотичних продуктів. «Zero waste» (безвідходне виробництво). Використання альтернативних джерел білка (рослинні замітники м'яса, комахи, культивоване м'ясо).

Smart-обладнання (індукційні плити, пароконвектомати, «розумні» печі).

Тема 15. Українські національні страви у сучасному виконанні.

Сучасні тенденції у виконанні українських національних страв. Оновлення гастрономічної культури: нові тенденції та смачні інновації. Розвиток ресторанної сфери та вплив на українську кухню. Інтернаціоналізація українських страв у сучасному світі. Змішання кулінарних традицій української кухні з іншими кухнями світу.

Тема 16. Технологія sous-vide (приготування у вакуумі). Застосування технології sous-vide в домашніх умовах

Історія розвитку технології; походження та поширення sous-vide. Визнання методу sous-vide у високій гастрономії. Сфера застосування

Суть, принцип технології та необхідне обладнання для приготування у вакуумі. Контроль температури та часу. Переваги та універсальність застосування методу sous-vide.

Тема 17. Кухня ф'южн

Поняття та особливості кухні ф'южн. Поєднання кулінарних традицій і технік. Принципи гармонізації смаків, кольорів і текстур.

Ф'южн в українській кухні. Характерні риси української кухні. Основні відмінності між ф'южн і традиційною українською кухнею. Тенденції розвитку українського ф'южн.

Тема 18. Використання штучного інтелекту в кулінарії

Поняття штучного інтелекту (ШІ). Використання ШІ у кулінарії. Приклади практичного застосування використання ШІ.

Тема 19. Використання сенсорних технологій у ресторанному сервісі

Значення інновацій у ресторанному бізнесі. Класифікація сенсорних технологій у ресторанному сервісі. Інтерактивні столи: новий формат ресторанного досвіду. Перспективи розвитку сенсорних технологій у ресторанному бізнесі.

Тема 20. Рецепти майбутнього: інноваційні інгредієнти

Поняття про інноваційні інгредієнти. Категорії інноваційних інгредієнтів: альтернативні джерела білка; натуральні заміники традиційних інгредієнтів. Харчові інновації високих технологій.

Основні поняття дисципліни

Кулінарне мистецтво, дизайн, декорування, художній декор, оздоблення, арт візаж, карвінг, молекулярна гастрономія, кондитерський виріб, десерт, термомікс, пароконвектомат, занурювальний термостат-циркулятор, емульсифікація, сферифікація, желефікація, штучний інтелект, інноваційні інгредієнти, смарт-техніка.

6. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Історичний розвиток та сучасні лідери світової гастрономії	6
1.	<i>Тема 1.</i> Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва	2
2.	<i>Тема 2.</i> Найкращі шеф-кухарі України та світу.	2
3.	<i>Тема 3.</i> Нові концепції розвитку кулінарного мистецтва	2
	ЗМ 2. Сучасні та традиційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва	16
4.	<i>Тема 4.</i> Сучасні підходи до оздоблення кулінарних виробів	2
5.	<i>Тема 5.</i> Використання їстівних квітів в кулінарії	2
6.	<i>Тема 6.</i> Традиційні прийоми оздоблення кондитерських виробів	2
7.	<i>Тема 7.</i> Сучасні тенденції в оздобленні борошняних кондитерських виробів	2
8.	<i>Тема 8.</i> Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів	2
9.	<i>Тема 9.</i> Принципи декорування холодних страв і закусок	4
10.	<i>Тема 10.</i> Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії	2
	ЗМ 3. Інноваційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва	26
11.	<i>Тема 11.</i> Загальні тенденції світової гастрономії	2
12.	<i>Тема 12.</i> Молекулярна кухня як інноваційний напрямок	4
13.	<i>Тема 13.</i> Фуд-стайлінг і фуд-пейрінг: мистецтво поєднання смаків та візуальної подачі страв	2
14.	<i>Тема 14.</i> Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції	2
15.	<i>Тема 15.</i> Українські національні страви у сучасному виконанні	2
16.	<i>Тема 16.</i> Технологія sous-vide (приготування у вакуумі)	4
17.	<i>Тема 17.</i> Кухня ф'южн. Ф'южн в українській кухні	4
18.	<i>Тема 18.</i> Використання штучного інтелекту в кулінарії	2
19.	<i>Тема 19.</i> Перспективи розвитку сенсорних технологій у ресторанному бізнесі	2
20.	<i>Тема 20.</i> Рецепти майбутнього: інноваційні інгредієнти	2
	Усього	48

7. Теми лабораторних робіт

Лабораторні роботи навчальним планом не передбачено

8. Теми практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 2. Сучасні та традиційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва	4
1.	<i>Тема 9.</i> Особливості подавання холодних та гарячих закусок	4
	ЗМ 3. Інноваційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва	4
2.	<i>Тема 13.</i> Фуд-стайлінг та гастрономічний дизайн	4
	Усього	8

9. Теми семінарських занять

Семінарські заняття навчальним планом не передбачено

10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Історичний розвиток та сучасні лідери світової гастрономії	6
1.	<i>Тема 1.</i> Історія української кулінарії	2
2.	<i>Тема 2.</i> Найкращі заклади ресторанного господарства у світі	2
3.	<i>Тема 3.</i> Сучасні вектори розвитку світової гастрономії	2
	ЗМ 2. Сучасні та традиційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва	10
4.	<i>Тема 4.</i> Декор тарілок за допомогою соусів	2
5.	<i>Тема 6.</i> Класифікація напівфабрикатів для оздоблення: креми, глазури, помадки. Використання шоколаду, карамелі, фруктів та горіхів.	2
6.	<i>Тема 7.</i> Тренд на персоналізацію виробів (іменні, тематичні торти)	2
7.	<i>Тема 9.</i> Технічні прийоми оздоблення холодних страв	2
8.	<i>Тема 10.</i> Характеристика кухонних інструментів для нарізання елементів оформлення з овочів та фруктів	2
	ЗМ 3. Інноваційні тенденції кулінарного і кондитерського мистецтва	18
9.	<i>Тема 11.</i> Вплив глобалізації та медіа на харчові уподобання	2
10.	<i>Тема 13.</i> Фудпейрінг – новий напрямок в кулінарії	2
11.	<i>Тема 14.</i> Smart-обладнання (індукційні плити, пароконвектомати, розумні печі)	2
12.	<i>Тема 15.</i> Інтернаціоналізація українських страв у сучасному світі	2
13.	<i>Тема 16.</i> Переваги та універсальність застосування методу sous-vide	2
14.	<i>Тема 17.</i> Кухня ф'южн. Принципи гармонізації смаків кольорів і текстур	2

15.	Тема 18. Приклади практичного застосування ШІ в кулінарії	2
16.	Тема 19. Сенсорні технології у ресторанному бізнесі	2
17.	Тема 20. Харчові інновації високих технологій	2
	Усього	34

11. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом **поточного контролю, тематичної атестації та підсумкового контролю** із застосуванням цифрових інструментів Google Workspace for Education.

Поточний контроль передбачає фронтальне та індивідуальне опитування, тестування (Google Форми), виконання практичних завдань і самостійних робіт, перевірки конспектів.

Контроль самостійної роботи здійснюється за допомогою усного та письмового опитування, підготовки повідомлень та презентацій.

Тематична атестація проводиться після завершення кожного змістового модуля як результат узагальнення результатів поточного оцінювання.

Підсумковий (семестровий) контроль — *залік (семестрова атестація)*, оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

12. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за **національною чотирибальною шкалою** з урахуванням цифрового формату навчання і рівня сформованості компетентностей. Для відповідності стандартам ECTS у програмі подається довідкова таблиця переведення без фактичного застосування цього переведення при виставленні балів.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ECTS

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ECTS	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати

		власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Оцінка «5» (відмінно) / А. Здобувач освіти вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою дисципліни «Основи кулінарного мистецтва». Вміє використовувати різноманітні джерела знань. Систематично поповнює знання, вміє застосовувати їх при вирішенні професійних питань. Знає новітні напрямки розвитку кулінарного мистецтва, оволодів сучасними та інноваційними навичками кулінарного і кондитерського мистецтва. Вміє оцінювати естетичні властивості кулінарної продукції, оформляти страви згідно з сучасними вимогами до дизайну кулінарної продукції, використовувати сучасні технології приготування ресторанных страв.

Виконав 100% обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 90-100% питань.

Оцінка «4» (добре) / В–С. Здобувач освіти добре володіє матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; потребує незначної допомоги викладача при відповіді на складні питання. Допускає незначні помилки при визначенні новітніх напрямків розвитку кулінарного мистецтва, сучасних і інноваційних технологій кулінарного мистецтва, естетичних властивостей кулінарної продукції, оформленні страв відповідно до сучасних вимог до дизайну кулінарної продукції.

Виконав 100% обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 75-89% питань.

Оцінка «3» (задовільно) / D–E. Здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді. Відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки при поясненні питань дисципліни. Потребує постійного корегування відповіді з боку викладача. Знає визначення базових понять дисципліни; має загальне уявлення про класичні методи оздоблення та традиційні прийоми приготування кондитерських страв.

Виконав не менше 70% обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування дає 50-74% правильних відповідей.

Оцінка «2» (незадовільно) / FX–F. Здобувач освіти володіє матеріалом на фрагментарному рівні, не знає основних термінів та понять дисципліни. Не розуміє суті сучасних технологій, не може пояснити значення кольору чи композиції в дизайні страв. Відсутні навички роботи з кухонним інструментарієм та обладнанням. Не здатний виконати навіть найпростіші елементи декорування чи приготування страв.

Виконав менше 50% обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49% питань

13. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Конспекти лекцій.
4. Тестові завдання до всіх тем програми
5. Комп'ютерні презентації до окремих тем програми .
6. Методичні рекомендації до проведення практичних занять
7. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
8. Навчальні фільми та відеофрагменти

14. Рекомендована література

Основна

1. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Зубар Н. М., Кутєпова Р. Г. Кулінарне мистецтво. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.
2. Старшинова А. Кулінарне мистецтво. Київ, Глорія, 2011. 282 с.
3. Стахмич Т. М., Пахолок О.М. Кулінарне мистецтво. Київ : Грамота, 2008. 125 с.

Допоміжна

1. Пересічна С. М., Боденчук А. К. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: Матеріали ІХ Міжнар. наук.-практ. конф. Київ: Вид. центр КНУКІМ, 2022. 294 с.
2. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003. 505 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів.
URL : <https://www.youtube.com/watch?v=FAgyy8VSoTE>
2. Кулінарне мистецтво.
URL : <https://m.facebook.com/HectorJimenezBravo/videos/3758440297562514/>
3. Карвінг – їстівне мистецтво.
URL: <https://jisty.com.ua/karving-yistivne-mistetstvo/>
4. Тренди в кулінарії – нові ідеї та напрями.
URL <https://surl.li/nynmxf>
5. Розвиток кулінарного мистецтва.
URL: https://pidru4niki.com/1065091352896/turizm/rozvitok_kulinarnogo_mistetstva
6. Роль ШІ в кулінарії.
URL: <https://mediacom.com.ua/shi-v-kulinarii-chi-zaminit-texnologiya-shef-kuxariv/>