МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище
Національного університету «Одеська політехніка»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Березівського ВПУ
Одеської політехніки
_____ Максим ШЕВЧЕНКО
Наказ №43/4 від 26.03. 2024р.

КАТАЛОГ

вибіркових навчальних дисциплін
для здобувачів фахової передвищої освіти
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
Відокремленого структурного підрозділу
«Березівське вище професійне училище
Національного університету «Одеська політехніка»

Березівка – 2024

КАТАЛОГ

вибіркових навчальних дисциплін

для здобувачів фахової передвищої освіти

освітньо-професійної програми «Харчові технології»

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ПРИРОДНИЧО-МАТЕМАТИЧНИХ ДИСЦИПЛІН

ВК 1. «ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Кількість кредитів –** 3, годин – 90			**Мова викладання –** українська **Форма контролю –** залік	
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Лабораторні (практичні, семінари)	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	36	6	48

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Фізіологія харчування» вивчає закономірності обміну речовин і енергії в організмі людини, роль основних харчових речовин у забезпеченні життєдіяльності та збереженні здоров'я. Ознайомлення з процесами травлення, всмоктування та засвоєння поживних речовин, принципами раціонального і збалансованого харчування різних груп населення. Особлива увага приділяється практичним умінням оцінювати харчову й енергетичну цінність продуктів і страв, розробляти обґрунтовані раціони харчування та використовувати фізіологічні знання у харчовій галузі.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Фізіологія харчування» є формування у здобувачів освіти системних знань про фізіологічні основи харчування людини, обмін речовин і енергії, потреби організму в поживних речовинах, закономірності травлення та використання нутрієнтів, а також розвиток умінь застосовувати ці знання у професійній діяльності закладів ресторанного господарства та харчових технологій.

Завдання дисципліни:

- ознайомити з основними процесами травлення, всмоктування та засвоєння поживних речовин;
- розкрити фізіологічне значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин і води;
- навчити визначати енергетичну цінність продуктів і страв, а також добову потребу організму в енергії та поживних речовинах залежно від віку, статі, професії й фізичної активності;
- сформувати навички складання раціонів харчування з урахуванням принципів збалансованості та безпечності;
- ознайомити з фізіологічними основами спеціальних видів харчування (дієтичного, дитячого, лікувально-профілактичного, спортивного, вегетаріанського тощо).

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- основні поняття фізіології та гігієни харчування;
- структуру та функції травної системи;
- біологічну роль білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин і води;
- особливості обміну речовин і енергії, енергетичний баланс організму;

- фізіологічні основи раціонального та збалансованого харчування;
- норми фізіологічних потреб людини в основних харчових речовинах;
- вікові, професійні та індивідуальні особливості харчування;
- вплив способів кулінарної обробки на засвоєння та цінність їжі;
- основи профілактичного та дієтичного харчування;
- фактори, що впливають на апетит, травлення та засвоєння поживних речовин;

вміти:

- визначати енергетичну цінність та збалансованість раціону;
- розраховувати потреби організму в основних нутрієнтах залежно від віку, стану здоров'я та виду діяльності;
- аналізувати вплив харчових продуктів і технологічної обробки на фізіологічні процеси в організмі;
- застосовувати принципи раціонального, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування;
- розробляти збалансовані меню відповідно до фізіологічних норм;
- оцінювати якість та поживну цінність готових страв;
- використовувати знання фізіології у професійних рішеннях при організації харчування у ЗРГ.
- формувати рекомендації щодо харчування для різних категорій споживачів.

Теми лекцій та лабораторних занять
Змістовний модуль 1. Основи фізіології харчування людини
Завдання курсу фізіологія.
Харчування, стан здоров'я.
Роль харчування в життєдіяльності людини.
Змістовний модуль 2. Харчові речовини та їх значення
Білки, жири, вуглеводи.
Вітаміни, ферменти.
Вода, мінеральні речовини.
Змістовний модуль 3. Риба і рибні товари
Характеристика риб.
Значення і використання рибних товарів.
Змістовний модуль 4. М'ясо і м'ясні товари
Характеристика та використання м'яса.
Характеристика м'ясопродуктів.
Практична робота № 1 на тему: «Загальна характеристика основних продуктів харчування».
Змістовний модуль 5. Обмін речовин та енергії
Вітаміни у раціональному харчуванні
Вплив температури.
Мінеральні речовини.
Нормування мінеральних речовин.
Фізіологічне значення води
Характеристика рослинних продуктів.
Практична робота № 2 на тему: «Основні складові компоненти їжі: білки, жири, вуглеводи, мікро- і мікроелементи; вода і питний режим.»
Змістовний модуль 6. Особливості харчування різних груп населення
Значення раціонального харчування.
Вимоги до режиму харчування.

Раціональне харчування підлітків.
Раціональне харчування здобувачів освіти.
Змістовний модуль 7. Практичне впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства.
Система НАССР.
Впровадження НАССР в ресторанах.
Робота шкільних закладів.
Змістовний модуль 8. Раціональне харчування.
Раціональне харчування.
Особливості раціонального харчування.
Вимоги до раціонального харчування.
Основні вимоги до раціонального харчування
Структура раціонального харчування.
Практична робота №3 на тему: «Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцненні здоров'я».
Змістовний модуль 9. Характеристика основних лікувальних дієт
Здорове харчування.
Поняття про здорове харчування.
Характеристика продуктів харчування.
Основи дієтичного харчування.
Характеристика дієти 1-5.
Характеристика дієти 6-11.
Лікувальне харчування.
Практична робота №4 на тему: «Особливості лікувально-дієтичного харчування у відновленні здоров'я».

ВК 1. «ОСНОВИ ХАРЧОВОЇ САНІТАРІЇ»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Кількість кредитів –** 3*, годин – 90*			**Мова викладання –** українська **Форма контролю –** залік	
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Лабораторні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	36	6	48

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Основи харчової санітарії» спрямована на формування знань і практичних умінь із забезпечення санітарно-гігієнічних умов виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів. Ознайомлення з діючими санітарними нормами, правилами особистої гігієни, методами профілактики харчових отруєнь і принципами безпечного харчування. Особлива увага приділяється впровадженню сучасних систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) у практиці роботи закладів ресторанного господарства.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів освіти компетентностей у сфері санітарно-гігієнічних вимог до організації харчування, знань про чинники безпечності харчових продуктів, профілактику харчових отруєнь і інфекцій, а також умінь забезпечувати санітарні умови на всіх етапах виробництва, зберігання та реалізації продукції закладів ресторанного господарства.

Завдання дисципліни:

- ознайомити з основними санітарними нормами та правилами, що регламентують діяльність підприємств харчової галузі;
- розкрити значення санітарії, гігієни праці, особистої гігієни та профілактики харчових отруєнь;
- навчити оцінювати санітарний стан виробничих приміщень, устаткування, інвентарю та посуду;
- сформувати навички дотримання санітарно-гігієнічного режиму під час приготування, зберігання і реалізації харчових продуктів;
- ознайомити з вимогами системи безпечності харчових продуктів (HACCP) та принципами її впровадження.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- основні санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчування;
- фактори, що впливають на безпечність та якість харчових продуктів;
- правила особистої гігієни працівників ЗРГ;
- вимоги до водопостачання, вентиляції, освітлення та мікроклімату виробничих приміщень;
- правила санітарної обробки інвентаря, посуду та обладнання;
- норми та принципи гігієнічної обробки сировини та продуктів;
- причини, механізми та профілактику харчових отруєнь та інфекцій;
- вимоги до зберігання харчових продуктів, товарне сусідство, строки придатності;
- основи контролю санітарного стану на підприємствах харчування;
- основні положення законодавства України щодо санітарії та гігієни харчування;

вміти:

- застосовувати правила особистої гігієни у професійній діяльності;
- забезпечувати санітарно-гігієнічний режим на робочому місці;
- правильно проводити санітарну обробку обладнання, інвентаря та посуду;
- оцінювати якість сировини та готових страв на основі гігієнічних вимог;
- організовувати умови безпечного зберігання та товарного сусідства продуктів;
- застосовувати заходи профілактики харчових отруєнь і мікробного забруднення;
- контролювати санітарний стан виробничих приміщень;
- вести документацію з питань санітарії (журнали прибирань, дезінфекції, температурних режимів);
- використовувати нормативну базу у питаннях санітарії та безпечності харчування;
- приймати професійні рішення щодо забезпечення санітарного контролю на підприємстві.

Теми лекцій та лабораторних занять
Змістовний модуль 1. Фундамент безпеки: роль санітарії в сучасному ЗРГ
Санітарія та гігієна: основні поняття, предмет та завдання.
Державні та міжнародні вимоги: поглиблений аналіз нормативної бази.
Законодавче регулювання харчової санітарії в Україні
Практична робота № 1. на тему: «Огляд та аналіз законодавчих документів з харчової санітарії».
Змістовний модуль 2. Мікробіологія харчових продуктів та джерела забруднення
Основи мікробіології: мікроорганізми та їхня роль у харчових продуктах.
Мікроорганізми у харчовій галузі: від корисних до критично небезпечних.
Харчові отруєння та інфекції: види, збудники, профілактика
Джерела мікробіологічного забруднення в ЗРГ: від сировини до повітря.

Змістовний модуль 3. Ефективна санітарна система ЗРГ: деталі та контроль
Гігієна персоналу: медичні огляди, особиста гігієна, санітарний одяг.
Санітарні вимоги до приміщень, обладнання та інвентарю ЗРГ.
Санітарні вимоги до обробки сировини, технологічних процесів та зберігання.
Практична робота№ 2 на тему: «Розробка інструкцій з особистої гігієни персоналу ЗРГ».
Змістовний модуль 4. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація. Санітарний контроль
Дезінфекція: види, методи, дезінфікуючі засоби.
Дезінсекція та дератизація: методи боротьби зі шкідниками.
Відходи виробництва та їх утилізація.
Санітарний контроль на підприємствах ЗРГ.
Практична робота № 3 на тему: «Санітарний контроль та ведення документації».

ВК 1. «ВИКОРИСТАННЯ НАССР У ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧУВАННІ»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Мова викладання –** українська **Кількість кредитів –** 3*, годин – 90* **Форма контролю –** залік				
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Лабораторні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	36	6	48

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Використання системи НАССР у громадському харчуванні» спрямована на формування у здобувачів освіти професійних знань і практичних умінь щодо організації системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства. У процесі навчання розглядаються законодавчі вимоги до впровадження системи НАССР, принципи її побудови, порядок аналізу небезпечних факторів і визначення критичних контрольних точок. Особлива увага приділяється практичним аспектам розроблення та ведення документації НАССР, моніторингу процесів і контролю безпечності продукції. Здобуті знання є основою для забезпечення стабільної якості та безпечності страв у сучасних закладах громадського харчування.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів освіти знань і практичних умінь щодо забезпечення безпечності харчових продуктів на основі принципів системи НАССР, ідентифікації небезпечних чинників, управління ризиками, розробки та впровадження процедур контролю на критичних точках виробництва в закладах громадського харчування.

Завдання дисципліни:

- ознайомити з нормативно-правовими вимогами до впровадження системи НАССР в Україні та міжнародними стандартами безпечності харчових продуктів;
- розкрити сутність і послідовність семи принципів системи НАССР;
- навчити проводити аналіз небезпечних факторів на етапах виробництва, зберігання й реалізації харчових продуктів;
- сформувати навички ідентифікації критичних контрольних точок (ККТ) та розроблення плану НАССР для підприємства громадського харчування;
- розвинути відповідальне ставлення до питань якості та безпечності харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- законодавчі вимоги щодо впровадження системи НАССР в Україні;

- основні поняття: небезпечний чинник, ризик, ССР, ККТ, моніторинг, коригувальні дії;
- 7 принципів системи НАССР та 12 етапів її впровадження;
- типові біологічні, хімічні та фізичні небезпечні фактори у харчовому виробництві;
- методи аналізу ризиків та визначення критичних контрольних точок;
- вимоги до ведення документації НАССР та процедур простежуваності;
- особливості застосування НАССР у ЗРГ: виробництво, зберігання, транспортування, реалізація страв;
- методи верифікації та валідації системи безпечності.

вміти:

- здійснювати ідентифікацію небезпечних чинників у всіх етапах виробничого процесу;
- розробляти блок-схеми технологічних процесів та визначати критичні контрольні точки;
- проводити аналіз ризиків та встановлювати критичні межі;
- розробляти та впроваджувати процедури моніторингу й коригувальних дій;
- вести документи та журнали системи НАССР у закладі харчування;
- оцінювати ефективність впроваджених процедур за допомогою валідації та верифікації;
- приймати професійні рішення щодо усунення ризиків і підвищення рівня безпечності харчової продукції;
- забезпечувати відповідність процесів вимогам законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

Теми лекцій та лабораторних занять
Змістовний модуль 1. Вступ до системи НАССР.
Предмет, завдання дисципліни. Історія та розвиток НАССР
Нормативно-правова база України та ЄС у сфері харчової безпеки.
Змістовний модуль 2. Програми-передумови НАССР**.**
GMP, GHP, ISO 22000 як основа НАССР
Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, обладнання, персоналу.
Система простежуваності (traceability).
Змістовний модуль 3. Етапи впровадження НАССР**.**
Формування робочої групи. Опис продукції.
Побудова блок-схем технологічних процесів.
Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів.
Практична робота № 1. на тему: «Створення команди НАССР та опис продукту».
Змістовний модуль 4. Сім принципів НАССР: теорія та застосування в ЗРГ
Принцип 1: Проведення аналізу небезпечних факторів (біологічні, хімічні, фізичні).
Принцип 2: Визначення критичних контрольних точок (ККТ)
Принцип 3: Встановлення критичних меж.
Принцип 4: Розробка системи моніторингу ККТ.
Принцип 5: Розробка коригувальних дій.
Принцип 6: Розробка процедур верифікації
Принцип 7: Ведення документації та записів.
Практична робота № 2. на тему: «Побудова та верифікація блок-схем виробничих процесів».
Змістовний модуль 5. Документація та аудит НАССР.
Етапи впровадження системи НАССР у закладі ресторанного господарства.
Внутрішній аудит та перегляд системи НАССР
Управління персоналом та навчання з питань НАССР.
Приклади планів НАССР для страв ЗРГ.
Вирішення проблемних ситуацій та кризове реагування.
Практична робота № 3 на тему «Розробка процедур верифікації та документації».

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ГУМАНІТАРНИХ ТА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

ВК 2. «Емоційний сервіс»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Мова викладання –** українська **Кількість кредитів –** 3, годин – 90 **Форма контролю –** залік				
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	44	2	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Емоційний сервіс» спрямована на формування у здобувачів освіти професійних умінь та навичок ефективної комунікації, управління емоціями, побудови позитивної взаємодії з гостями та створення високого рівня сервісного досвіду в закладах ресторанного господарства.

Курс базується на сучасних підходах до роботи з клієнтами, емоційному інтелекті, психології спілкування, принципах сервіс-дизайну та корпоративної культури. Вивчення дисципліни забезпечує розуміння важливості емоційної складової обслуговування, уміння створювати комфортну атмосферу, вирішувати конфліктні ситуації, передбачати потреби гостей та формувати лояльність завдяки професійному і доброзичливому стилю роботи персоналу.

3. Завдання навчальної дисципліни

- Ознайомлення з теоретичними основами емоційного сервісу, гостинності та їх значенням у харчовій галузі.
- Вивчення психологічних особливостей поведінки споживачів харчової продукції та послуг.
- Розвиток навичок ефективної вербальної та невербальної комунікації у професійному середовищі.
- Навчання розпізнавати та управляти власними емоціями, а також емоціями клієнтів та колег.
- Формування вміння ефективно вирішувати конфліктні ситуації та професійно працювати зі скаргами споживачів.
- Виховання етичної відповідальності, принципів корпоративної соціальної відповідальності та сталого розвитку у професійній діяльності фахівця з харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

Знати :

- сутність поняття «емоційний сервіс» та його роль у сфері гостинності;
- компоненти емоційного інтелекту та їх значення у професійній діяльності;
- основи психології спілкування та міжособистісної взаємодії;
- моделі поведінки персоналу в різних сервісних ситуаціях;
- техніки управління власними емоціями та стресостійкість у роботі;
- стандарти сервісної комунікації та правила етикету;
- принципи створення позитивного досвіду гостя (guest experience);
- методи вирішення конфліктів і роботи зі скаргами;
- особливості роботи з різними типами гостей;

***вміти* :**

- застосовувати емоційний інтелект у професійних ситуаціях;
- встановлювати позитивний контакт із гостем, підтримувати культуру спілкування;
- демонструвати ввічливість, емпатію та сервісну орієнтованість;

- використовувати техніки активного слухання та ефективної комунікації;
- контролювати власні емоції та поведінку в стресових і конфліктних ситуаціях;
- передбачати потреби гостей, формувати комфортну атмосферу;
- конструктивно працювати зі скаргами та претензіями;
- моделювати сервісні ситуації та приймати професійні рішення;
- взаємодіяти в команді, підтримувати корпоративні стандарти сервісу;
- створювати емоційно позитивний сервісний досвід для гостей

Теми лекцій, *семінарських, практичних, лабораторних*
Змістовний модуль 1
Основи емоційного сервісу та гостинності в харчовій галузі
Сутність та значення емоційного сервісу в сучасному ресторанному господарстві та харчовій промисловості.
Психологія споживача харчової продукції та послуг
Етичні засади взаємодії зі споживачами та колегами в харчовій галузі.
Практична робота 1: Розбір кейсів, що моделюють етичні дилеми у харчовій промисловості.
Змістовний модуль 2
Практичні аспекти впровадження емоційного сервісу
Комунікативні навички та емоційний інтелект у професійній діяльності.
Практична робота 2: Розбір кейсів, що моделюють етичні дилеми у харчовій промисловості.
Управління конфліктними ситуаціями та робота зі скаргами
Практична робота 3: Моделювання конфліктних ситуацій з клієнтами, їх вирішення з використанням алгоритмів та технік роботи зі скаргами. Етичні аспекти маркування та реклами харчових продуктів.
Корпоративна соціальна відповідальність та етика сталого розвитку в харчовій промисловості.

ВК 2. «Естетика у сфері харчування»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Мова викладання –** українська **Кількість кредитів –** 3, годин – 90 **Форма контролю –** залік				
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Семінарські	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	44	2	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Естетика у сфері харчування» спрямована на формування у здобувачів освіти цілісного уявлення про естетичні принципи оформлення страв, сервірування столу, подачі блюд та створення привабливої атмосфери в закладах ресторанного господарства.

Курс поєднує основи кулінарного дизайну, композиції, кольорознавства, стилістики, сучасних тенденцій у фуд-естетиці та принципів візуального сприйняття їжі.

Вивчення дисципліни допомагає усвідомити взаємозв'язок між смаковими характеристиками та візуальною подачею, формує вміння створювати гармонійні, привабливі та професійно оформлені страви й сервірування, що впливає на емоційний досвід гостя та загальний рівень сервісу.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Естетика у сфері харчування» є формування у здобувачів естетичного смаку, навичок художнього оформлення страв та сервірування, здатності використовувати естетичні та дизайнерські принципи для створення привабливої подачі та атмосфери в закладі ресторанного господарства.

Завдання:

- Ознайомити здобувачів з основними поняттями та категоріями естетики у контексті харчової індустрії.
- Навчити застосовувати принципи композиції, кольору, форми, текстури та аромату у дизайні страв та сервіруванні столу.
- Розвинути навички сенсорної та естетичної оцінки харчових продуктів та їх презентації.
- Сформувати розуміння впливу естетики на споживче сприйняття, маркетингову привабливість та культурну цінність харчової продукції.
- Розвинути здатність до творчого та інноваційного підходу у сфері харчових технологій з урахуванням естетичних аспектів.
- Сформувати розуміння естетичних вимог до організації праці, інтер'єру та реклами у закладах ресторанного господарства.
- Вивчити основи етикету та професійної етики у сфері обслуговування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- основні поняття естетики та їх застосування у сфері харчування;
- принципи композиції, кольорових поєднань та художнього оформлення страв;
- стилі та напрямки у сучасному кулінарному дизайні;
- тенденції фуд-естетики, фуд-фотографії, подачі страв;
- вимоги до естетичного оформлення холодних, гарячих, борошняних та кондитерських страв;
- правила сервірування столу в різних форматах (a la carte, банкет, шведська лінія тощо);
- вплив атмосфери закладу (освітлення, колір, текстури, декор) на сприйняття їжі гостями;
- естетичні стандарти ресторанного сервісу та роль персоналу у створенні атмосфери.

вміти:

- застосовувати принципи композиції та кольорознавства при оформленні страв;
- здійснювати художнє та сучасне оформлення кулінарної продукції;
- створювати гармонійне та естетично привабливе сервірування столу;
- добирати посуд, текстиль і декор відповідно до стилю закладу та події;
- формувати дизайнерські рішення для подачі страв різних груп;
- працювати з трендами фуд-дизайну та адаптовувати їх до виробничих умов;
- враховувати закони візуального сприйняття для підсилення гастрономічного досвіду;
- моделювати естетично довершені композиції з продуктів і готових страв;
- оформляти святкові та тематичні столи, банкетні подачі;
- створювати візуально привабливу атмосферу, що підсилює якість обслуговування.

ВК 2. «Професійна етика у закладах ресторанного господарства»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Кількість кредитів –** 3, годин – 90		**Мова викладання –** українська **Форма контролю –** залік		
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Семінарські	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	44	2	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на формування у здобувачів освіти високої культури професійної поведінки, дотримання етичних норм та стандартів взаємодії у сфері гостинності.

Курс охоплює основи професійної комунікації, корпоративної культури, етичні принципи роботи персоналу, стандарти гостинності, правила взаємодії в колективі та з гостями, а також особливості етичного вирішення конфліктних ситуацій.

Вивчення дисципліни формує відповідальне ставлення до професійних обов'язків,

Теми лекцій та практичних занять
Змістовний модуль № 1. Основи естетики та її застосування в ресторанному господарстві
Методологічна основа естетики у закладах ресторанного господарства.
Історія та культура харчування. Естетичні аспекти національних кухонь.
Сенсорна естетика харчових продуктів: колір, форма, текстура, аромат.
Змістовний модуль № 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру закладів ресторанного господарства.
Поняття про архітектуру, її основні стилі і види.
Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства.
Залежність естетичного вигляду підприємств від санітарно-гігієнічного стану
Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру.
Змістовний модуль 3. Естетика праці у сфері обслуговування. Дизайн, його мета і завдання.
Поняття про творчу працю. Дизайн, його основні завдання та напрями.
Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці.
Змістовний модуль 4. Дизайн, оформлення та реклама у сфері харчування
Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.
Практична робота № 1. на тему «Розробка ескізів та концепцій оформлення страв з використанням принципів композиції.»
Естетика реклами у закладах ресторанного господарства.
Змістовний модуль 5. Етикет та професійна етика у сфері
Етикет і культура поведінки ділової людини.
Практична робота № 2. на тему «Правила вербального етикету: уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування по телефону. Правила ділового листування.»

сприяє розвитку довіри між працівниками та гостями, забезпечує високий рівень сервісу, підтримку іміджу закладу та дотримання професійної честі й репутації.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Професійна етика у закладах ресторанного господарства» є формування в здобувачів інтегрованих знань, етичних норм поведінки й професійної культури, умінь та навичок з психології споживача, ефективної комунікації та управління емоціями, а також етичної відповідальності для забезпечення високого рівня сервісу та довіри у сфері харчових технологій, необхідних для ефективної, відповідальної та морально виваженої роботи у сфері ресторанного господарства.

Завдання:

Теми лекцій та практичних занять

- Ознайомлення з теоретичними основами емоційного сервісу, гостинності та їх значенням у харчовій галузі.
- Вивчення психологічних особливостей поведінки споживачів харчової продукції та послуг.
- Розвиток навичок ефективної вербальної та невербальної комунікації у професійному середовищі.
- Навчання розпізнавати та управляти власними емоціями, а також емоціями клієнтів та колег.
- Формування вміння ефективно вирішувати конфліктні ситуації та професійно працювати зі скаргами споживачів.
- Виховання етичної відповідальності, принципів корпоративної соціальної відповідальності та сталого розвитку у професійній діяльності фахівця з харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- основні поняття професійної етики та їх значення у ресторанній сфері;
- загальні моральні та етичні норми поведінки персоналу;
- правила службового етикету, професійної комунікації та взаємодії;
- принципи корпоративної культури й командної роботи;
- стандарти обслуговування та роль етичної поведінки в сервісі;
- вимоги до зовнішнього вигляду, поведінки, мовлення та професійної дисципліни;
- етичні принципи роботи з інформацією, персональними даними та майном закладу;
- основи етичного вирішення конфліктних ситуацій і роботи зі скаргами гостей;
- етичні норми щодо взаємодії з колегами, керівництвом та постачальниками;
- особливості професійної відповідальності та репутації працівника.

вміти :

- застосовувати етичні норми у професійних ситуаціях;
- вести ввічливу, доброзичливу й коректну комунікацію з гостями та колегами;
- дотримуватися стандартів поведінки та обслуговування, прийнятих у закладі;
- формувати професійну культуру поведінки в умовах різних форматів обслуговування;
- вирішувати конфліктні ситуації з урахуванням етичних норм і професійної культури; підтримувати імідж та репутацію закладу через власну поведінку;
- працювати в команді, демонструвати відповідальність і взаємоповагу;
- поводитися відповідно до службового етикету та правил ділового спілкування;
- дотримуватися норм етичного використання інформації та майна закладу;
- виявляти етичність у складних або нестандартних сервісних ситуаціях;

Змістовний модуль 1. Вступ до професійної етики у сфері харчування.
Поняття етики та професійної етики.
Практична робота № 1 на тему: «Аналіз етичних кодексів у харчовій промисловості» .
Історичний розвиток етичних норм у харчовій галузі.
Змістовний модуль 2. Етика харчової безпеки та якості.
Відповідальність виробника та споживача за безпечність харчових продуктів.
Етичні аспекти маркування та реклами харчових продуктів.
Змістовний модуль 3. Етичні дилеми та корпоративна соціальна відповідальність.
Типові етичні дилеми у харчовій промисловості та шляхи їх вирішення.
Практична робота № 2. на тему: «Вирішення кейсів з етичних дилем у виробництві та реалізації харчових продуктів».
Принципи корпоративної соціальної відповідальності у харчовій галузі.
Змістовний модуль 4. Етика відносин та сталий розвиток.
Етичні аспекти відносин зі споживачами та праці у харчовій сфері.
Екологічна етика та сталий розвиток харчового виробництва.

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

ВК 3 . «Етнічні кухні регіону»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Кількість кредитів –** 3, годин – 90		**Мова викладання –** українська **Форма контролю –** залік		
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	40	6	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Етнічні кухні регіону» спрямована на формування у здобувачів освіти уявлення про кулінарні традиції, особливості харчування та гастрономічну культуру народів, що проживають у певному регіоні.

Курс охоплює історичні корені національних кухонь, традиційні технології приготування страв, особливості місцевих продуктів, святкові й обрядові страви, вплив культурних взаємодій на формування регіональної гастрономії.

Вивчення дисципліни сприяє розумінню різноманіття етнічних кухонь, розвитку гастрономічної культури, вмінню адаптувати традиційні страви до сучасних умов виробництва та сервісу, збереженню кулінарної спадщини та формуванню поваги до культурних особливостей народів регіону.

3. Мета дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Етнічні кухні регіону» є формування знань про національні та регіональні кулінарні традиції, розвиток умінь готувати та подавати традиційні страви різних етносів, а також здатності інтегрувати їх у сучасне ресторанне меню.

Завдання дисципліни:

1. Ознайомити здобувачів із культурним різноманіттям кухонь народів Одещини (українців, болгар, гагаузів, євреїв, молдаван, греків, німців, росіян тощо).
2. Вивчити характерні продукти, технології та традиції приготування страв етнічних кухонь регіону.
3. Розвинути навички приготування автентичних і адаптованих страв етнічних кухонь.
4. Формувати вміння оформлення та подачі страв з урахуванням національного колориту.

5. Виховувати повагу до культурної спадщини та традицій народів Одещини.

6. Розвивати креативність і дослідницький підхід у створенні сучасних інтерпретацій традиційних страв.

Основні аспекти, що вивчаються:

- *Традиційні страви та напої:* Асортимент, рецептури та технології приготування основних, обрядових, святкових та повсякденних страв, характерних для даного регіону чи етносу.
- *Сировинна база:* Вивчення вихідних продуктів, які складають основу кухні (залежно від географічного положення, кліматичних умов та напрямків сільського господарства).
- *Технологічні особливості:* Специфічні способи, прийоми та поєднання кулінарної обробки продуктів, використання певного посуду, застосування спецій, приправ та соусів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- історію становлення етнічних кухонь регіону;
- характерні риси, базові технології та традиційні методи приготування страв різних народів;
- типові продукти, спеції, інгредієнти, характерні для кожної етнічної кухні;
- традиційні страви повсякденного, святкового та обрядового харчування;
- вплив географічних, історичних та культурних факторів на формування гастрономічних особливостей;
- специфіку подачі, оформлення та сервірування страв різних етнічних традицій;
- правила збереження автентичності при підготовці національних страв;
- сучасні тенденції інтерпретації та ф'южн-напрямки на основі регіональних кухонь;

вміти:

- готувати традиційні страви етнічних кухонь регіону з дотриманням автентичних технологій;
- обирати продукти, що характерні для певної національної кухні;
- відтворювати традиційні прийоми обробки сировини та теплової обробки страв;
- оформлювати та подавати страви відповідно до етнічних норм та естетичних традицій;
- адаптовувати традиційні рецептури до умов сучасного виробництва та меню ЗРГ;
- пояснювати культурні та історичні особливості походження страв;
- створювати комплексні меню за мотивами етнічних кухонь регіону;
- поєднувати традиційні технології з сучасними методами приготування;
- працювати з локальними продуктами та традиційними техніками;
- дотримуватися культурної чутливості та поваги до національних традицій.

Теми лекцій та практичних занять
Змістовний модуль 1. Вступ до етнічних кухонь Одещини
Одеський регіон як кулінарний феномен.
Продуктові та кулінарні особливості Причорномор'я
Міграційні процеси та їхній вплив на кухню Одещини.
Змістовний модуль 2. Українська кухня Одещини
Традиційні українські страви Півдня України
Рибні та морські страви українців Одещини
Святково-обрядові страви українців регіону
Практична робота № 1. На тему: «Українські регіональні страви».

Змістовний модуль 3. Болгарська кухня Бессарабії
Особливості болгарської кухні Одещини
Овочеві та борошняні страви болгар
М’ясні та рибні страви. Болгарські соуси
Практична робота № 2. На тему: «Болгарські традиційні страви»
Змістовний модуль 4. Гагаузька та молдовська кухні
Гагаузька кухня: історія та культура
Гагаузькі традиційні страви.
Молдавська кухня.
Практична робота № 3. на тему: «Гагаузькі та молдавські страви»
Змістовний модуль 5. Єврейська, грецька та інші етнічні кухні
Єврейська одеська кухня
Грецька кухня Причорномор’я
Турецька кухня та її вплив на Одещину.
Румунська, німецька, албанська кухні регіону
Синтез кухонь: формування сучасної одеської гастрономії
Підсумковий проєкт: «Етнічна вечеря Одещини»
Залікове заняття.

ВК 3 . «Козацька кухня»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Мова викладання –** українська **Кількість кредитів –** 3, годин – 90 **Форма контролю –** залік				
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	40	6	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Козацька кухня» вивчає спрямована на вивчення традицій кулінарної спадщини українського козацтва, особливостей побуту, харчування та технологій приготування страв у різних умовах – від походів до святкових козацьких застіль, техніки приготування, кулінарні звичаї та харчову культуру українського козацтва. Курс розкриває історичний розвиток гастрономії на Січі, вплив способу життя козаків на формування рецептур, особливості приготування страв у польових умовах, використання місцевих продуктів та сезонності. Здобувачі освіти знайомляться зі способами теплової обробки, традиційними інгредієнтами та автентичними кулінарними традиціями як частиною національної спадщини.

Особлива увага приділяється практичним навичкам приготування страв козацької кухні, аналізу їх поживної цінності, сучасній інтерпретації страв та використанню їх у ресторанному меню.

3. Мета дисципліни

Сформувати у здобувачів освіти формування знань про кулінарні традиції українського козацтва та розвиток умінь готувати, подавати й інтерпретувати традиційні козацькі страви відповідно до історичних технологій і сучасних потреб ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- історичні основи формування козацької кухні;
- особливості побуту та умови, які визначали харчування козаків;
- традиційні продукти й інгредієнти, що становили основу козацького раціону;
- способи заготівлі, сушіння, копчення та тривалого зберігання продуктів;

- характеристику найпоширеніших козацьких страв: кулішу, тетері, юшки, печені, рибних страв тощо;
- особливості приготування страв у польових та таборових умовах;
- обрядові та святкові страви козацької традиції;
- місце козацької кухні у формуванні української національної кухні;
- можливості сучасної інтерпретації козацьких страв у меню ЗРГ;

вміти:

- готувати традиційні козацькі страви з дотриманням історичних технологій;
- використовувати традиційні способи обробки та зберігання продуктів, характерні для козацької кухні;
- створювати страви у стилі козацької гастрономії з локальних продуктів;
- працювати з відкритим вогнем та польовими кулінарними технологіями (у безпечних навчальних умовах);
- оформляти й подавати страви відповідно до автентичних традицій;
- адаптовувати історичні рецептури до сучасних виробничих умов та технічного оснащення;
- складати меню у стилі козацької кухні для різних типів заходів;
- пояснювати історичний та культурний контекст походження страв;
- створювати сучасні варіації страв, зберігаючи їх автентичний характер;
- підтримувати популяризацію козацької кулінарної спадщини.

Теми лекцій та практичних занять
Змістовний модуль 1. Значення козацької кухні
Вступ. Історичний контекст. Традиції
Кулінарні козацькі традиції - обіди, вечері
Кулінарні козацькі традиції - звані обіди козацької знаті
Вплив на формування різних етносів на формування козацької кухні
Змістовний модуль 2. Продукти та сировина козацької кухні
Зернові, овочі, крупи, бобові, зелень в життя козаків.
Види риби, м'яса, дичини, яку використовували козаки.
Змістовний модуль 3. Способи приготування їжі у козаків
Другі гарячі страви козацької кухні
Смаколики козаків
Хмільні напої козаків
Сало на столі козаків
Вироби з тіста. Одні з найулюбленіших страв козаків: вареники.
Вироби з інших видів тіста (українська кухня)
Змістовний модуль 4. Перші страви козацької кухні
Супи в козацькій кухні
Козацькі супи
Практична робота «Особливості приготування козацьких супів».
Змістовний модуль 5. Другі гарячі страви
Страви з овочів в козацької кухні
Страви з круп в козацької кухні
Страви з бобових в козацької кухні
Страви з риби в козацької кухні
Морепродукти в козацькій кухні
Страви з м’яса в козацької кухні
Делікатеси в козацькій кухні
Практична робота «Приготування традиційних других страв»

Змістовний модуль 6. Напої та десерти козацької кухні
Козацькі напої
Страви з фруктів та ягід у козацькій кухні
Змістовний модуль 7. Святкова кухня козаків
Святкові традиції
Особливі обрядові страви
Козацька кухня еліти
Змістовний модуль 8. Сучасна інтерпретація козацької кухні
Подавання в ресторанах страв української кухні
Збереження та популяризація традицій
Практична робота «Сучасне подавання козацьких страв» .

ВК 3 . «Основи баристо»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Мова викладання –** українська **Кількість кредитів –** 3, годин – 90 **Форма контролю –** залік				
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	40	6	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Основи баристо» спрямована на формування в здобувачів освіти базових професійних компетентностей у сфері приготування кавових напоїв, організації роботи барної стійки та обслуговування гостей. Навчальний курс розкриває історію кави, її ботанічні та географічні особливості, способи обробки та обсмаження зерна, правила оцінювання смаку і аромату, різні методи заварювання, технологію приготування класичних та сучасних кавових напоїв.

Особливу увагу приділено практичним аспектам роботи бариста: налаштування кавомолки та еспресо-машини, контроль екстракції, техніка молочної піни, основи латте-арту, дотримання санітарних вимог і стандартів обслуговування.

Дисципліна поєднує теоретичний матеріал із практичними демонстраціями, дегустаціями, аналізом професійних ситуацій і реальними завданнями, що моделюють роботу сучасної кав'ярні.

3. МЕТА ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Основи баристо» є формування в здобувачів освіти професійних знань і практичних умінь щодо роботи із кавовим обладнанням, приготування кавових напоїв та організації кавового сервісу відповідно до сучасних стандартів барної справи та ресторанного господарства.

Курс спрямований на розвиток технічних навичок бариста, сенсорної грамотності, культури обслуговування, дотримання санітарно-гігієнічних норм і здатності забезпечувати високу якість кавових напоїв у закладах різних форматів.

Завдання:

- Ознайомити здобувачів освіти з історією та географією походження кави.
- Розкрити властивості кавових зерен, їх різновиди, методи обробки та обсмаження.
- Навчити правилам оцінювання кави (cupping), розумінню кислотності, аромату.
- Навчити готувати класичні кавові напої згідно зі світовими стандартами.
- Розвинути вміння працювати з молоком, пінкою, виконувати базові елементи латте-арту.
- Ознайомити з санітарно-гігієнічними нормами, правилами чистоти барної зони.
- Розвинути культуру спілкування з гостем та стандарти обслуговування в кав'ярні.
- Навчити працювати з обладнанням, інвентарем та витратними матеріалами бариста.
- Розвивати відповідальність, уважність, професійну дисципліну.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- історію розвитку кавової культури та професії бариста;
- класифікацію кавових зерен, види кавових сортів (арабіка, робуста), їх походження та властивості;
- ступені обсмаження кавових зерен та їх вплив на смак;
- будову, призначення та правила експлуатації кавомашин, кавомолок та іншого барного обладнання;
- основи помолу, дози, темперування, екстракції та параметри приготування еспресо;
- технологію приготування основних кавових напоїв (еспресо, допіо, американо, капучино, латте, флет-вайт тощо);
- принципи роботи з молоком: підігрів, спінювання, текстурування;
- правила санітарії, гігієни та безпеки праці на кавовій станції;
- вимоги до організації робочого місця баристи;
- основи сенсорики та дегустації кави (аромати, кислотність, солодкість, гіркота, тіло);
- базові правила обслуговування гостей і комунікації в кавовому сервісі.

вміти:

- налаштовувати кавомолку під потрібний помел, змінювати параметри залежно від зерна, вологості, обсмаження;
- готувати еспресо з дотриманням технологічних параметрів (доза, час, вихід напою, температура);
- готувати основні кавові напої на базі еспресо та молока;
- правильно спінювати та текстурувати молоко для капучино, латте, флет-вайту;
- виконувати елементарні елементи латте-арту (серце, розетта тощо);
- оцінювати смак кави, виявляти помилки в приготуванні та коригувати їх;
- підтримувати чистоту обладнання, здійснювати щоденне обслуговування кавомашини та кавомолки;
- організовувати робоче місце баристи відповідно до стандартів продуктивності та безпеки;
- працювати з різними видами кави, напоями на рослинному молоці, сиропами та інгредієнтами;
- спілкуватися з гостями, презентувати напої та надавати рекомендації;
- працювати швидко, точно та якісно у пікові години.

Теми лекцій та лабораторних занять
Змістовний модуль 1. Вступ до професії бариста
Історія кави та її поширення у світі
Професія бариста: функції, навички, робоче місце
Кавові дерева та сорти зерна
Змістовний модуль 2. Властивості кавових зерен і обсмаження
Обробка кавових ягід
Ступені та профілі обсмаження
Cupping – дегустація кави
Зберігання кави та вплив свіжості
Змістовний модуль 3. Технологія приготування еспресо
Кавомолка та помел
Еспресо-машина: будова та робота
Екстракція еспресо
Класичні рецептури еспресо
Лабораторна робота № 1. на тему: «Налаштування кавомолки та видобування еспресо».

Змістовний модуль 4. Напої на основі молока
Молоко: склад, властивості, піноутворення
Техніка спінювання молока
Класичні молочні напої
Основи латте-арту
Лабораторна робота № 2. на тему: «Приготування молочних напоїв і базовий латте-арт». (Капучино, латте, флет-вайт, практичні елементи малюнків.)
Змістовний модуль 5. Альтернативні методи заварювання
Фільтр-методи заварювання
Турка, френч-прес, сифон
Лабораторна робота № 3. на тему: Приготування альтернатива» (турка або Aeropress – на вибір групи
Змістовний модуль 6. Організація роботи баріста та сер
Стандарти чистоти, санітарії та безпеки на робочому місці
Сервіс і робота з гостем
Лабораторна робота № 4. на тему: «Приготування трьох напоїв: еспресо, молочний напій, альтернатива». (за вибором).

ВК 4. «Особливості сучасного сервісу»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Мова викладання –** українська **Кількість кредитів –** 3, годин – 90 **Форма контролю –** залік				
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	40	6	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на формування у здобувачів освіти професійних компетентностей у сфері сучасного ресторанного сервісу, ознайомлення з новітніми стандартами обслуговування, сервісними технологіями, видами та моделями гостинності. Вивчення курсу забезпечує розуміння ролі сервісу в діяльності закладів ресторанного господарства, впливу якості обслуговування на задоволеність гостей та конкурентоспроможність підприємства. Курс поєднує теоретичні знання та практичні навички, необхідні для роботи у сучасних кафе, ресторанах, готельно-ресторанних комплексах.

3. Мета навчальної дисципліни

Формування системного розуміння сучасних сервісних стандартів, розвиток професійних умінь із забезпечення високої якості обслуговування гостей, удосконалення комунікативних, етикетних та організаційних навичок майбутніх фахівців.

Завдання:

- Ознайомити здобувачів з видами, принципами та моделями сучасного сервісу.
- Вивчити технології обслуговування в різних типах закладів ресторанного господарства.
- Розвинути професійну поведінку, культуру спілкування та етикет працівника.
- Навчити працювати з гостями різних категорій та їх потребами.
- Сформувати вміння ефективно організовувати процес обслуговування.
- Ознайомити з цифровими інструментами та сучасними інноваціями у сфері сервісу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні ***знати:***

- основні поняття сервісу, стандарти та класифікацію обслуговування;
- сучасні моделі та стилі сервісу (європейський, американський, комбінований);
- правила професійної поведінки, етикет і культуру спілкування;

- вимоги до персоналу в умовах сучасних технологій;
- цифрові системи управління обслуговуванням;
- вимоги до організації різних видів обслуговування (бенкет, фуршет, кейтеринг);

вміти:

- застосовувати сучасні стандарти сервісу в практичній роботі;
- організовувати процес обслуговування відповідно до типу закладу;
- професійно комунікувати з гостями та ефективно вирішувати конфліктні ситуації;
- використовувати сучасні інструменти сервісу (електронні меню, CRM-системи тощо);
- забезпечувати високий рівень гостинності та сервісної культури;
- працювати в команді, дотримуючись професійної етики.

Теми лекцій та практичних занять

Змістовний модуль 1. Поняття «сервіс» і «сервісна культура»

Роль сервісу в індустрії гостинності

Стандарти обслуговування в ресторанах

Змістовний модуль 2. Способи подавання страв і закусок у ЗРГ

Європейський, американський, французький способи

Сучасні комбіновані моделі сервісу

Правила обслуговування

Надоліки обслуговування в ресторанах

Практична робота № 1: «Стандарти обслуговування: Відпрацювання первинних навичок обслуговування»

Змістовний модуль 3. Організація обслуговування гостей. Робота в команді

Знайомство з командою

Пробеми роботи команди

Практична робота № 2:

«Відпрацювання вирішення конфліктних ситуацій»

Змістовний модуль 3. Сучасні формати ЗРГ та їх сервісу

Нові формати ЗРГ в Європі

Зірка Мішен Її значення для ЗРГ

Автоматизовані ресторани

Поп-арт ресторани

Використання ферментованих продуктів

Використання в ресторанах 3D друку їжі

Молекулярна кухня – одна з сучасних тенденцій в ресторанах

Змістовний модуль 4. Цифровізація сервісу

Інноваційність в сервісі

Діджіталізація ресторанів і кафе

Гейміффікація маркетингу

Гейміффікація ресторанів

Нові тенденції в ресторанах. Темні кухні

Сервісна лексика.

Практична робота № 3: «Сервіс у цифрову епоху» (Вправи з онлайн-меню,. Аналіз реальних відгуків гостей та формування відповідей)

ВК 4. «Мистецтво карвінгу»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна	**Мова викладання –** українська
Кількість кредитів – 3, годин – 90	**Форма контролю –** залік

Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	40	6	44

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Мистецтво карвінгу» спрямована на формування у здобувачів практичних навичок декоративного вирізання з овочів, фруктів та інших продуктів. Курс включає вивчення технік, інструментів, правил безпечної роботи та художніх принципів створення декоративних елементів. Навчання сприяє розвитку творчого мислення, дрібної моторики, почуття композиції та естетичного смаку, необхідних у професії кухаря та фахівця ресторанної справи.

3. Мета навчальної дисципліни

Опанування сучасних технік карвінгу та розвиток умінь створювати декоративні елементи для оформлення страв, фуршетних ліній і святкових композицій.

Завдання:

- ознайомити з видами карвінгу та професійним інструментом;
- розвинути технічні навички вирізання декоративних форм;
- навчити поєднувати декоративні елементи у тематичні композиції;
- формувати самостійність, акуратність та художній підхід до оформлення;
- забезпечити знання санітарно-гігієнічних правил під час роботи з продуктами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- історію та види карвінгу;
- основні інструменти (тайські ножі, карвінг-ніж, формувачі);
- правила техніки безпеки;
- типи декоративних розрізів і геометричних форм;
- особливості роботи з різними продуктами;
- основи композиції при створенні декоративних елементів.

вміти:

- виконувати базові та складні техніки карвінгу;
- створювати квіти, листя, фігурні вироби з овочів і фруктів;
- оформлювати страви елементами карвінгу;
- створювати композиції для фуршетів, виставок і банкетів;
- працювати з інструментами професійно та безпечно;
- комбінувати різні техніки для створення унікальних декоративних рішень.

Теми лекцій та практичних занять
Змістовний модуль 1. Історія та розвиток карвінгу
Історія та розвиток карвінгу
Інструменти та матеріали
Основи композиції в карвінгу
Змістовний модуль.2. Базові техніки різьблення
Лінійне та поверхневе різьблення
Геометричні елементи
Квіткові елементи
Листя та природні елементи
Практична робота № 1. на тему: «Виконання простих елементів карвінгу».
Змістовний модуль 3. Середній рівень техніки карвінгу
Різьба по щільних овочах
Різьба по м’яких фруктах
Робота з великими плодами
Рельєфне різьблення
Практична робота № 2. на тему: «Створення об’ємних елементів». (Квітка з буряка, троянда з моркви, рельєф зі сквошу).

Змістовний модуль 4. Складні техніки та композиції
Техніка вирізання об’ємних фігур
Тематичний карвінг
Робота з кольором та фактурою
Основи побудови складної композиції
Практична робота № 3. на тему: «Створення тематичної композиції». («Квіткова корзина», «Пташиний сад», «Фруктовий букет»).
Змістовний модуль 5. Професійне застосування карвінгу
Карвінг для оформлення столів та страв.
Сучасні тенденції та творчі стилі

ВК 4. «Кулінарний дизайн»

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова професійна **Кількість кредитів –** 3, годин – 90		**Мова викладання –** українська **Форма контролю –** залік		
Аудиторні заняття, годин	Всього	Лекції	Практичні	Самостійна робота
Денна форма навчання	90	40	6	44

2. Анотація навчальної дисципліни

«Кулінарний дизайн» - дисципліна, спрямована на формування естетичного бачення, розуміння принципів гастрономічної композиції та навичок художнього оформлення страв. Курс охоплює роботу з кольором, текстурами, формою, стилями сучасної подачі. Здобувачі освіти вивчають тенденції фуд-дизайну, правила оформлення тарілки, побудову фуршетних і банкетних композицій, а також основи фото-презентації страв.

3. Мета навчальної дисципліни

Формування професійного бачення та навичок створення візуально привабливої подачі страв відповідно до сучасних тенденцій кулінарного мистецтва.

Завдання:

- Ознайомити з принципами кулінарної композиції та гармонії на тарілці.
- Розвинути вміння працювати з кольором, формою, текстурою.
- Навчити сучасним технікам подачі страв.
- Сформувати навички оформлення фуршетних та банкетних столів.
- Розвивати творче мислення й естетичне сприйняття.
- Навчити використовувати елементи сучасного food-design у практичній роботі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі освіти повинні

знати:

- принципи кулінарної композиції;
- сучасні стилі подачі («мінімалізм», «нью-нордік», концептуальна подача, тощо);
- правила розміщення елементів на тарілці;
- поєднання кольорів та текстур;
- основи food-стайлінгу та гастрономічної естетики;
- вимоги до оформлення банкетів і фуршетів;
- інструменти, матеріали та декор у сучасному фуд-дизайні.

вміти:

- оформлювати страви відповідно до сучасних стилів подачі;
- створювати візуально збалансовану композицію;
- використовувати кольорові та текстурні контрасти;
- оформлювати порційні та колективні страви, десерти, закуски;
- створювати концептуальні композиції для фуршетів і банкетів;
- презентувати готову страву під час фотофіксації.

Теми лекцій та практичних занять
Змістовний модуль 1. Розвиток кулінарний дизайну
Історія та становлення кулінарного дизайну
Основи дизайну в гастрономії
Колір та форма в оформленні страв
Змістовний модуль 2. Елементи та стилі подачі
Основні стилі подачі страв
Модерні техніки подачі
Food styling для ресторанів
Мікрозелень, їстівні квіти та декоративні елементи
Практична робота № 1. на тему «Базова подача страв». (Оформлення салату, закуски та гарячої страви).
Змістовний модуль 3. Техніки оформлення страв
Оформлення холодних страв
Оформлення гарячих страв
Дизайн десертів
Використання соусів та текстур
Практична робота № 2. на тему «Оформлення тематичної тарілки» (Салат, основна страва, десерт у єдиному стилі).
Змістовний модуль 4. Авторський кулінарний дизайн
Створення авторської композиції
Використання карвінгу в кулінарному дизайні
Стилізація під тематику події
Тренди сучасного дизайну страв
Практична робота № 3. на тему «Створення авторської тарілки «(Тарілка «Золотий акцент», «Природний стиль», «Мінімалізм»),
Кулінарна композиція як мистецтво