Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія гуманітарних та соціально-економічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
28.08.2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Естетика у сфері харчування

напрям підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***G 13 Харчові технології (0721 Food processing)***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

2025 рік

2

Робоча програма навчальної дисципліни *Естетика у сфері харчування* для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво,*** спеціальністю ***G 13 Харчові технології***.

28.08.2025 року

Розробники:

ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

ГОНЧАРЕНКО Олена – голова циклової комісії гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, викладач вищої категорії, викладач української мови та літератури;

ШЕВЧЕНКО Максим – викладач вищої категорії.

Робоча програма розглянута на засіданні циклової комісії гуманітарних та соціально-економічних дисциплін та рекомендована до використання

Протокол № 1 від 28.08.2025 року

Голова циклової комісії _____ **Олена Гончаренко**

(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="4">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="4">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 3</td><td>Галузь знань / Напрям підготовки
<u>G Інженерія, виробництво та будівництво</u>
(шифр і назва)</td><td colspan="4">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 5</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>G 13 Харчові технології</u></td><td colspan="4">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 5</td><td colspan="2">1-й</td><td colspan="2">2-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 90</td><td>1-й</td><td>2-й</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Годин для денної форми навчання:
аудиторних – 46
самостійної роботи здобувачів освіти – 44</td><td rowspan="8">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="4">Лекції</td></tr>
<tr><td>-</td><td>13</td><td>31</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практичні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>1</td><td>1</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>-</td><td>14</td><td>30</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Індивідуальні завдання:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Вид контролю: контрольне тестування</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: Формування у здобувачів освіти компетентностей, необхідних для розуміння, аналізу та застосування естетичних принципів у створенні, презентації та оцінці харчових продуктів та послуг у сфері харчування.

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.

Відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології*** та відповідно до затвердженого Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюються підготовка здобувачів вищої та фахової перед вищої освіти №266 від 29.04.2015 року(зі змінами) вивчення дисципліни «Естетика у сфері харчування» сприяє формуванню наступних компетентностей:

Інтегральна компетентність(ІК):

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен:

Знати:

- Основні поняття, принципи та категорії естетики, її предмет і метод.
- Етапи розвитку естетичної науки та естетичне освоєння дійсності.
- Естетичні вимоги до архітектури, інтер'єру, обладнання та оформлення закладів ресторанного господарства.
- Принципи естетики праці та її роль у підвищенні культури праці.
- Значення естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, принципи композиції, колориту та гармонії.
- Фізіологічну та психологічну дію кольорів на людину.
- Призначення та елементи рекламного процесу у ресторанному господарстві.
- Поняття про етикет, культуру поведінки та професійну етику працівників сфери обслуговування.
- Вимоги до зовнішнього вигляду, форменого одягу, зачісок та використання косметичних засобів.
- Правила ділового протоколу, вербального етикету та ділового листування.

Вміти:

- Застосовувати принципи естетики для створення привабливих та гармонійних страв та сервірування столу.
- Оцінювати естетичні властивості харчових продуктів та їх презентації.

- Враховувати естетичні вимоги при організації робочих місць та виробничих приміщень.
- Розробляти елементи дизайну для сервірування столу та оформлення харчових об'єктів.
- Використовувати базові прийоми фуд-стайлінгу та фуд-фотографії.
- Застосовувати знання про естетику реклами для просування закладів ресторанного господарства.
- Дотримуватися правил етикету та професійної етики у повсякденній та діловій комунікації.
- Формулювати запитання, говорити та слухати відповідно до правил вербального етикету.

Володіти:

- Навичками естетичного аналізу та критичної оцінки у сфері харчування.
- Здатністю до творчого та інноваційного мислення при розробці харчових продуктів.
- Культурою споживання та розумінням соціальної ролі естетики їжі.
- Навичками професійної поведінки з урахуванням індивідуально-психологічних особливостей.
- Культурою мовлення та основами етикетного спілкування.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи естетики та її застосування в ресторанному господарстві

Тема 1. Методологічна основа естетики у закладах ресторанного господарства.

Тема 1.1. Предмет і метод естетики. Естетичне освоєння дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка, перетворення. Етапи розвитку естетичної науки. Категорії естетики: естетичне і художнє, прекрасне й огидне, гармонійне та хаотичне.

Тема 1.2. Історія та культура харчування. Естетичні аспекти національних кухонь.

Тема 1.3. Сенсорна естетика харчових продуктів: колір, форма, текстура, аромат.

Тема 1.4. Психологія сприйняття їжі. Вплив естетики на апетит та задоволення.

Змістовий модуль 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер’єру закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер’єру закладів ресторанного господарства.

Тема 2.1.Поняття про архітектуру, її основні стилі і види. Архітектурне вирішення внутрішнього та зовнішнього оформлення підприємств ресторанного господарства.

Тема 2.2. Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства. Естетичні вимоги до обладнання робочих місць, торговельно-технологічного устаткування. Естетичні вимоги до оформлення стін, підлоги, стель. Гармонія форм і ліній, кольору фактури стін торговельних залів.

Тема 2.3.Залежність естетичного вигляду підприємств від санітарно-гігієнічного стану. Роль світла, кольору, звуку в створенні естетичних умов праці.

Тема 2.4. Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру. Естетичні вимоги до виробничих приміщень.

Змістовий модуль 3. Естетика праці у сфері обслуговування.

Тема 3. Естетика праці у сфері обслуговування.

Тема 3.1. Поняття про творчу працю. Дизайн, його основні завдання та напрями.

Тема 3.2. Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці. Культура праці у сфері обслуговування.

Змістовий модуль 4. Дизайн, оформлення та реклама у сфері харчування

Тема 4.1. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.

Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.

Тема 4.2. Естетика реклами у закладах ресторанного господарства. Призначення реклами у ресторанному господарстві. Сутність схеми рекламного процесу. Внутрішні та зовнішні засоби реклами закладів ресторанного господарства. Характеристика елементів рекламного процесу: суб'єкта реклами, предмет, мети, реалізатора реклами, рекламного повідомлення, рекламного засобу, носія рекламних засобів, об'єкта реклами, зворотного зв'язку.

Змістовий модуль 5. Етикет та професійна етика у сфері обслуговування

Тема 5.1. Етикет і культура поведінки ділової людини.

Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Професійний та службовий етикет. Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників сфери обслуговування. Вимоги до форменому одягу та зачісок і використання косметичних засобів. Діловий протокол. Правила етикету. Ділова атрибутика: візитні картки, діловий одяг. Правила вербального етикету:

уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування по телефону. Правила ділового листування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р.
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1. Основи естетики та її застосування в ресторанному господарстві				
Тема 1.1. Методологічна основа естетики у закладах ресторанного господарства. Предмет і метод естетики. Естетичне освоєння дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка, перетворення. Етапи розвитку естетичної науки. Категорії естетики: естетичне і художнє, прекрасне й огидне, гармонійне та хаотичне.		6		4
Тема 1.2. Історія та культура харчування. Естетичні аспекти національних кухонь. Практичний аналіз естетичних особливостей національних страв та традицій сервірування.		3	1	4
Тема 1.3.Сенсорна естетика харчових продуктів: колір, форма, текстура, аромат.		2		3
Тема 1.4. Психологія сприйняття їжі. Вплив естетики на апетит та задоволення.		2		3
Разом за змістовим модулем 1	28	13	1	14
Змістовий модуль 2 **Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру закладів ресторанного господарства.**				
Тема 2.1 Поняття про архітектуру, її основні стилі і види. Архітектурне вирішення внутрішнього та зовнішнього оформлення підприємств ресторанного господарства.		2		1
Тема 2.2. Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства. Естетичні вимоги до обладнання робочих місць, торговельно-технологічного устаткування. Естетичні вимоги до оформлення стін,		3		2

підлоги, стель. Гармонія форм і ліній, кольору фактури стін торговельних залів. Стилі інтер'єру.				
Тема 2.3.Залежність естетичного вигляду підприємств від санітарно-гігієнічного стану. Роль світла, кольору, звуку в створенні естетичних умов праці.		2		1
Тема 2.4. Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру. Естетичні вимоги до виробничих приміщень.		2		1
Разом за змістовим модулем 2	14	9	-	5
Змістовий модуль 3. Естетика праці у сфері обслуговування. Дизайн, його мета і завдання.				
Тема 3.1. Поняття про творчу працю. Дизайн, його основні завдання та напрями.		1		
Тема 3.2. Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці. Культура праці у сфері обслуговування.		2		2
Разом за змістовим модулем 3	5	3	-	2
Змістовий модуль 4. Дизайн, оформлення та реклама у сфері харчування				
Тема 4.1. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.				
Тема 4.1.1.Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування. Розробка ескізів та концепцій оформлення страв з використанням принципів композиції.		2	1	2
Тема 4.1.2. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів.		2		2
Тема 4.1.3. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції.		1		2
Тема 4.1.4. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції.		1		2
Тема 4.1.5. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.		2		2
Тема 4.2. Естетика реклами у закладах ресторанного господарства.				
Тема 4.2.1.Призначення реклами у ресторанному господарстві. Сутність схеми рекламного процесу. Внутрішні та зовнішні засоби реклами закладів ресторанного господарства.		2		2

Тема 4.2.2. Характеристика елементів рекламного процесу: суб'єкта реклами, предмет, мети, реалізатора реклами, рекламного повідомлення, рекламного засобу, носія рекламних засобів, об'єкта реклами, зворотного зв'язку. Оформлення рекламного буклету.		2		2
Разом за змістовим модулем 4	27	12	1	14
Змістовий модуль 5. Етикет та професійна етика у сфері				
Тема 5.1. Етикет і культура поведінки ділової людини.				
Тема 5.1.1. Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Професійний та службовий етикет.		1		2
Тема 5.1.2. Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників сфери обслуговування. Вимоги до форменому одягу та зачісок і використання косметичних засобів.		2		2
Тема 5.1.3. Діловий протокол. Правила етикету. Ділова атрибутика: візитні картки, діловий одяг.		2		2
Тема 5.1.4. Правила вербального етикету: уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування по телефону. Правила ділового листування.		2		3
Разом за змістовим модулем 5	16	7	-	9
Усього годин	90	44	2	44

5. Теми лекцій

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Основи естетики та її застосування в ресторанному господарстві	
Тема 1.1. Методологічна основа естетики у закладах ресторанного господарства. Естетика як наука: Предмет і метод естетики. Естетичне освоєння дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка, перетворення. Етапи розвитку естетичної науки. Історичний огляд естетики у кулінарному мистецтві Категорії естетики: естетичне і художнє. Співвідношення понять. Прекрасне й огидне, гармонійне та хаотичне.	6
Тема 1.2. Історія та культура харчування. Естетичні аспекти національних кухонь. Історія харчування людства Культура харчування народів світу Естетика в національних кухнях світу	3

Тема 1.3.Сенсорна естетика харчових продуктів: колір, форма, текстура, аромат. Сенсорна естетика харчових продуктів Мультисенсорний досвід: синергія елементів та інновації	2
Тема 1.4. Психологія сприйняття їжі. Вплив естетики на апетит та задоволення. Психологія сприйняття їжі Вплив естетики на апетит та задоволення.	2
Разом за модулем	13
Змістовий модуль 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру закладів ресторанного господарства.	
Тема 2.1 Поняття про архітектуру, її основні стилі і види. Архітектурне вирішення внутрішнього та зовнішнього оформлення підприємств ресторанного господарства. Поняття про архітектуру, її стилі і види Архітектурне вирішення підприємств ресторанного господарства Взаємодія архітектури з брендом і концепцією ресторану	2
Тема 2.2. Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства. Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства Естетичні вимоги до обладнання робочих місць, торговельно-технологічного устаткування. Естетичні вимоги до оформлення стін, підлоги, стель. Гармонія форм і ліній, кольору фактури стін торговельних залів.	3
Тема 2.3.Залежність естетичного вигляду підприємств від санітарно-гігієнічного стану. Роль світла, кольору, звуку в створенні естетичних умов праці.	2
Тема 2.4. Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру. Естетичні вимоги до виробничих приміщень.	2
Разом за модулем	9
Змістовий модуль 3. Естетика праці у сфері обслуговування. Дизайн, його мета і завдання.	
Тема 3.1. Поняття про творчу працю. Дизайн, його основні завдання та напрями.	1
Тема 3.2. Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці. Культура праці у сфері обслуговування.	2
Разом за модулем 3	3

Змістовий модуль 4. Дизайн, оформлення та реклама у сфері харчування	
Тема 4.1. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.	
Тема 4.1.1.Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування.	2
Тема 4.1.2. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів.	2
Тема 4.1.3. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції.	1
Тема 4.1.4. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції.	1
Тема 4.1.5. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.	2
Тема 4.2. Естетика реклами у закладах ресторанного господарства.	
Тема 4.2.1.Призначення реклами у ресторанному господарстві. Сутність схеми рекламного процесу. Внутрішні та зовнішні засоби реклами закладів ресторанного господарства.	2
Тема 4.2.2. Характеристика елементів рекламного процесу: суб’єкта реклами, предмет, мети, реалізатора реклами, рекламного повідомлення, рекламного засобу, носія рекламних засобів, об’єкта реклами, зворотного зв’язку. Загальне уявлення про рекламний процес Основні елементи рекламного процесу	2
Разом за модулем 4	12
Змістовий модуль 5. Етикет та професійна етика у сфері	
Тема 5.1. Етикет і культура поведінки ділової людини.	
Тема 5.1.1. Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Професійний та службовий етикет.	1
Тема 5.1.2. Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників сфери обслуговування. Вимоги до форменому одягу та зачісок і використання косметичних засобів.	2
Тема 5.1.3. Діловий протокол. Правила етикету. Ділова атрибутика: візитні картки, діловий одяг.	2
Тема 5.1.4. Правила вербального етикету: уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування по телефону. Правила ділового листування.	2
Разом за модулем 5	7

Усього годин	44

6.Теми практичних занять

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Основи естетики та її застосування в ресторанному господарстві	
Тема 1.2. Історія та культура харчування. Естетичні аспекти національних кухонь. Практичний аналіз естетичних особливостей національних страв та традицій сервірування.	1
Разом за модулем 1	1
Змістовий модуль 4. Дизайн, оформлення та реклама у сфері харчування	
Тема 4.1.1 Практичні вправи з сервірування столу та декорування.	1
Разом за модулем 4	1
Усього годин	2

7. Самостійна робота

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Основи естетики та її застосування в ресторанному господарстві	
Тема 1.1. Методологічна основа естетики у закладах ресторанного господарства. Предмет і метод естетики. Естетичне освоєння дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка, перетворення. Етапи розвитку естетичної науки. Категорії естетики: естетичне і художнє, прекрасне й огидне, гармонійне та хаотичне.	4
Тема 1.2. Історія та культура харчування. Естетичні аспекти національних кухонь. Вивчення прикладів естетичного оформлення страв у світовій кулінарії.	4
Тема 1.3.Сенсорна естетика харчових продуктів: колір, форма, текстура, аромат.	3
Тема 1.4. Психологія сприйняття їжі. Вплив естетики на апетит та задоволення.	3

Разом за модулем 1	14
Змістовий модуль 2. Естетичні вимоги до архітектури та інтер'єру закладів ресторанного господарства.	
Тема 2.1 Поняття про архітектуру, її основні стилі і види. Архітектурне вирішення внутрішнього та зовнішнього оформлення підприємств ресторанного господарства.	1
Тема 2.2. Основні елементи інтер'єру сучасного закладу ресторанного господарства. Естетичні вимоги до обладнання робочих місць, торговельно-технологічного устаткування. Естетичні вимоги до оформлення стін, підлоги, стель. Гармонія форм і ліній, кольору фактури стін торговельних залів.	2
Тема 2.3.Залежність естетичного вигляду підприємств від санітарно-гігієнічного стану. Роль світла, кольору, звуку в створенні естетичних умов праці.	1
Тема 2.4. Роль декоративно-прикладного мистецтва в оформленні інтер'єру. Естетичні вимоги до виробничих приміщень.	1
Разом за модулем 2	5
Змістовий модуль 3. Естетика праці у сфері обслуговування. Дизайн, його мета і завдання.	
Тема 3.2. Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці. Культура праці у сфері обслуговування.	2
Разом за модулем 3	2
Змістовий модуль 4. Дизайн, оформлення та реклама у сфері харчування	
Тема 4.1. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.	
Тема 4.1.1.Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування.	2
Тема 4.1.2. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів.	2
Тема 4.1.3. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції.	2
Тема 4.1.4. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції.	2
Тема 4.1.5. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.	2
Тема 4.2. Естетика реклами у закладах ресторанного господарства.	

Тема 4.2.1.Призначення реклами у ресторанному господарстві. Сутність схеми рекламного процесу. Внутрішні та зовнішні засоби реклами закладів ресторанного господарства.	2
Тема 4.2.2. Характеристика елементів рекламного процесу: суб'єкта реклами, предмет, мети, реалізатора реклами, рекламного повідомлення, рекламного засобу, носія рекламних засобів, об'єкта реклами, зворотного зв'язку.	2
Разом за модулем 4	14
Змістовий модуль 5. Етикет та професійна етика у сфері	
Тема 5.1. Етикет і культура поведінки ділової людини.	
Тема 5.1.1. Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Професійний та службовий етикет.	2
Тема 5.1.2. Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників сфери обслуговування. Вимоги до форменому одягу та зачісок і використання косметичних засобів.	2
Тема 5.1.3. Діловий протокол. Правила етикету. Ділова атрибутика: візитні картки, діловий одяг.	2
Тема 5.1.4. Правила вербального етикету: уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування по телефону. Правила ділового листування.	3
Разом за модулем 5	9
Усього годин	44

9. Методи навчання

Демонстраційний, діалогічний, пошуковий, пояснюючо-ілюстративний, проблемний, творчий.

10. Методи контролю

Лекція: фронтальне опитування, вибіркове усне опитування, письмове опитування, тестування.

Практична робота: Аналіз кейсів, групові обговорення, практичні вправи з дизайну та сервірування, демонстрації, майстер-класи.

Самостійна робота здобувачів освіти: перевірка конспекту, перевірка відповідей на проблемні питання, опитування на практичному занятті.

11. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				

		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/Satisfactory	D	58	64	6
		54	57	5
Задовільно/Satisfactory	E	50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

1. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології***
2. Робоча програма навчальної дисципліни;
3. Плани занять;
4. Навчально-наочні посібники, технічні засоби навчання тощо;
5. Конспект лекцій з дисципліни;
6. Комплекс контрольних робіт (ККР) для визначення знань з дисципліни;
7. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять;
8. Контрольні завдання до практичних занять;
9. Методичні рекомендації та розробки викладача;
10. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти;
11. Інші матеріали.

13. Рекомендована література

Базова

1.	Афанасьєв І.	Діловий етикет.	К.: Альтерпресс, 2003.
2.	Бартощук Л.А.	Естетика та професійна етика у закладах ресторанного господарства: курс лекцій	К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2005.

3.	Бобильова М.Г.	Естетика у громадському харчуванні. Метод. рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів кооперативних і коледжів.	К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2006.

Допоміжна

	Денисова Н.	Ресторанний інтер'єр: ідеї і дизайн.	К. Ресторанні відомості, 2016. Вип. 3.
2.	Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г.	Основи дизайну інтер'єру.	Київ: НАУ, 2011.
3.	Мазаракі А. А.	Проектування закладів ресторанного господарства : підручник	Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017.
4.	Сьомка С. В., Антонович Є. А.	Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник.	Київ: НАКККіМ, 2018.

14. Інформаційні ресурси

1. Естетика: Підручник / За заг. ред. Л. Т. Левчук. – 3-тє вид., допов. і переробл. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 520 с. [Електронний ресурс] http://culonline.com.ua/Books/Estetika_Levchuk_2010.pdf#toolbar=0
2. Кулінарний дизайн страв, доступ отримано червня 10, 2025, https://tourlib.net/statti_ukr/turchyniak8.htm