

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 8 від 13 січня 2026 р.)

Завідувач кафедри  Ігор ПАНДЯК

СИЛАБУС
з вибіркової навчальної дисципліни
«Кулінарне мистецтво»,
що викладається в межах
першого (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти

дисципліна вільного вибору студента
(загальноуніверситетський вибір)
на 2026/2027 н.р.

Львів 2026 р.

Назва курсу	Кулінарне мистецтво
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	002
Викладачі курсу	Петлін Ірина Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	https://geography.lnu.edu.ua/employee/petlin-iryna-volodymyrivna iryna.petlin@lnu.edu.ua petlinirina@gmail.com
Консультації по курсу відбуваються	щопонеділка, 15:00-16:00 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.205), або в он-лайн формі
Сторінка курсу	iryna.petlin@lnu.edu.ua petlinirina@gmail.com
Інформація про курс	Дисципліна «Кулінарне мистецтво» – вибіркова дисципліна для освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології, яка викладається у 4-му семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація курсу	Курс «Кулінарне мистецтво» є вибірковою дисципліною, яка сприяє підготовці фахівців для сфери обслуговування. Кулінарія є областю діяльності людини, що пов'язана з готуванням їжі. Приготувати смачні страви може кожна людина, використовуючи при цьому рецепти готування кулінарних страв. Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення. Тому, одним з головних завдань вищої педагогічної освіти України у професійній підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування є формування висококваліфікованого фахівця, який має володіти не тільки певною сумою ґрунтовних знань з відповідних дисциплін, а й здатний до самостійної дослідницької діяльності за для постійного професійного самовдосконалення.
Мета та цілі курсу	Метою курсу є розширення і поглиблення студентами знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку кулінарного мистецтва, сучасних вимог і рекомендацій щодо оформлення, подачі страв, правил міжнародних змагань з кулінарного мистецтва, оцінювання кулінарної майстерності шеф-кухарів та кондитерів з різних країн світу, демонстрації широкому загалу новітніх досягнень кулінарного мистецтва, критерії, за якими оцінюються змагання з кулінарного мистецтва. Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» є надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей систем харчування, переліку традиційної продовольчої сировини, асортименту і технології страв і кулінарних виробів, способів кулінарно-технологічної обробки, основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

**Література для
вивчення
дисципліни**

Основна література:

1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво. // Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. URL:<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110>
2. Доценко В.Ф., Кочерга В.І., Губеня В.О. та інші. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наоч. Посіб. Нац. ун-т харч. технологій. Київ: Кондор, 2019. 292 с.
3. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. 165 с.
4. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н.М. Етнічні кухні. Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. 286 с.
5. Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Єгорова А.В та ін. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. Одеса: Маджента, 2021. Електрон. текст. дані: 683 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.168513>
6. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616>
8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74.
9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pd
10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с.
11. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, І.В. Петлін та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276)

Додаткова література:

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.
2. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. Київ: Кондор, 2014. 392 с.
3. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2012. 288 с.
4. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
5. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:

1. Офіційний сайт Президента України. URL: www.president.gov.ua.
2. Офіційний сайт Державного комітету статистики. URL: www.ukrstat.gov.ua.
3. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua.
4. Офіційний сайт Державного комітету України з питань регуляторної політики та підприємництва. URL: www.dkrp.gov.ua.
5. Загальнодоступний інформаційно-довідковий ресурс. URL: <http://zir.minrd.gov.ua/>.
6. Найбільша електронна бібліотека. URL: www.ua.bookfi.org.

	<p>7. Food authenticity testing part 2: Analytical techniques. URL: https://www.ifst.org/resources/information-statements/food-authenticity-testing-part-2-analytical-techniques</p> <p>8. Журнал ресторатор Україна. URL: https://uk.restorator.ua/</p> <p>9. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/</p>
Обсяг курсу	<p>Аудиторні години: 32 з них: Лекції – 16 год. практичні заняття – 16 год. Самостійна робота – 58 год.</p>
Очікувані результати навчання	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати :</p> <ul style="list-style-type: none"> - основу кухонь народів світу; - правила етикету та способу подачі страв різних етносів та націй; - природні та культурно-історичні передумови виникнення та розвитку кухонь народів світу; - національні особливості української кухні; - завдання діяльності WACS, Асоціації кулінарів України; - роль кулінарних виставок і змагань у розвитку кулінарного мистецтва; - класифікацію WACS змагань з кулінарного мистецтва; - вимоги до змагань (формула змагань) з кулінарного мистецтва; - сучасні вимоги до оформлення кулінарної продукції; - критерії, за якими оцінюються змагання з кулінарного мистецтва; - мистецтво створювати з фруктів і овочів квіти (карвінг). <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - організовувати кулінарні виставки і змагання; - застосовувати вимоги до оформлення кулінарної продукції; - оцінювати змагання з кулінарного мистецтва; - застосовувати мистецтво створювати з фруктів і овочів квіти (карвінг); - користуватися правилами демонстрації приготування страв у студії-кухні. <p>Вивчення навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під</p>

	<p>час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>Після вивчення навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» студент повинен показати такі результати навчання:</p> <p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
Ключові слова	Кулінарне мистецтво, кулінарні змагання, кулінарні виставки, кулінарні салони, Всесвітня асоціація кулінарних союзів, Кулінарний комітет, конкурсні зразки та експозиції, карвінг,
Формат курсу	Денна форма Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.
Теми	<p>Тема 1. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.</p> <p>Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слав'янських народів.</p> <p>Тема 3. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки.</p> <p>Тема 4. Кулінарне мистецтво кухонь сходу.</p> <p>Тема 5. Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва.</p> <p>Тема 6. Всесвітні змагання шеф-кухарів.</p> <p>Тема 7. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції.</p> <p>Тема 8. Карвінг як мистецтво створення композицій.</p>
Підсумковий контроль, форма	Залік у кінці семестру
Навчальні методи та техніки, які	Лекції з презентаціями (інформативний метод, пояснювально- ілюстративний метод, опора на життєвий досвід).

<p>будуть використовуватися під час викладання курсу</p>	<p>Практичні роботи, самостійні спостереження, розрахункові і статистичні методи, методи аналізу і синтезу, виконання індивідуальних завдань. Методи стимулювання інтересу до навчання. Самостійна робота – поглиблене вивчення тем курсу, аналіз досягнутих результатів, формулювання висновків.</p>																					
<p>Необхідне обладнання</p>	<p>Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.</p>																					
<p>Критерії оцінювання</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="428 394 1289 594" style="text-align: center;">Критерії оцінювання знань студентів</th> <th data-bbox="1289 394 1485 594" style="text-align: center;">Максимальна кількість балів</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" data-bbox="428 594 1485 667" style="text-align: center;">1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях</td> </tr> <tr> <td data-bbox="428 667 1289 699" style="text-align: center;">Критерії оцінювання</td> <td data-bbox="1289 667 1485 699" style="text-align: center;">10 балів</td> </tr> <tr> <td data-bbox="428 699 1289 905"> <p>студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.</p> </td> <td data-bbox="1289 699 1485 905" style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="428 905 1289 1171"> <p>студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.</p> </td> <td data-bbox="1289 905 1485 1171" style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="428 1171 1289 1377"> <p>студент в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.</p> </td> <td data-bbox="1289 1171 1485 1377" style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="428 1377 1289 1583"> <p>– студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.</p> </td> <td data-bbox="1289 1377 1485 1583" style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="428 1583 1289 1614"> <p>- Студент не володіє матеріалом....</p> </td> <td data-bbox="1289 1583 1485 1614" style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="428 1614 1485 1646" style="text-align: center;">2. Самостійна робота студентів (СРС)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="428 1646 1485 1677" style="text-align: center;">Критерії оцінювання</td> </tr> </tbody> </table>		Критерії оцінювання знань студентів	Максимальна кількість балів	1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях		Критерії оцінювання	10 балів	<p>студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.</p>	10	<p>студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.</p>	8	<p>студент в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.</p>	6	<p>– студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.</p>	4	<p>- Студент не володіє матеріалом....</p>	0	2. Самостійна робота студентів (СРС)		Критерії оцінювання	
Критерії оцінювання знань студентів	Максимальна кількість балів																					
1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях																						
Критерії оцінювання	10 балів																					
<p>студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.</p>	10																					
<p>студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.</p>	8																					
<p>студент в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.</p>	6																					
<p>– студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.</p>	4																					
<p>- Студент не володіє матеріалом....</p>	0																					
2. Самостійна робота студентів (СРС)																						
Критерії оцінювання																						

Самостійна робота (тестування за результатами виконаних самостійних робіт)

Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному практичному занятті. Засвоєння тем, які виносяться лише на самостійну роботу контролюється при підсумковому семестровому контролі (виконанні залікового модулю, на іспиті).

3. Модульний контроль**Критерії оцінювання****10 балів**

Всього 2 модуля по 10 балів. Модуль проводиться в тестовій формі. Форми, містить по 20 тестових завдання, правильна відповідь оцінюється в 0,5 бала.

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліка)

Поточне тестування та самостійна робота											Сума
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2						
T1	T2	T3	T4	МКР 1	T5	T6	T7	T8	МКР 2		
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	

T1, T2, T3 ... T8 – теми практичних занять.

МКР 1, МКР 2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою. Дисципліна, завершується заліком, який виставляється за результатами поточної успішності студента.

Протягом семестру проводиться дві модульні контрольні роботи.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C	задовільно	
61-70	D		
51-60	E	незадовільно	не зараховано
21-50	FX		
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Здобувачі зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.

	<p>Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.</p> <p>Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p>Питання до модульних контрольних робіт</p>	<p style="text-align: center;">Модульна контрольна робота 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Предмет і завдання дисципліни. Етимологія терміну. 2. Сучасні функції кулінарного мистецтва. 3. Кулінарне мистецтво та наука. 4. Кулінарне мистецтво як прояв інтеграції культур народів, кулінарних традицій. 5. Естетичні принципи й можливості видів кулінарного мистецтва. 6. Кулінарне мистецтво в міжнародному й українському законодавстві. 7. Кулінарне мистецтво Української кухні. 8. Кулінарне мистецтво Болгарської кухні. 9. Кулінарне мистецтво Польської кухні. 10. Кулінарне мистецтво національних страв Аргентини. 11. Кулінарне мистецтво національних страв Чілі. 12. Кулінарне мистецтво національних страв Перу. 13. Кулінарне мистецтво національних страв Болівії. 14. Кулінарне мистецтво національних страв Японії. 15. Кулінарне мистецтво національних страв Китаю. 16. Кулінарне мистецтво національних страв В'єтнаму. <p style="text-align: center;">Модульна контрольна робота 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення мети кулінарних змагань, виставок або салонів. 2. Кулінарне мистецтво в міжнародному і українському законодавстві. 3. Правила щодо проведення міжнародних змагань із кулінарного мистецтва. 4. Мета, склад та функції Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). 5. Мета, склад та функції Кулінарного комітету як гаранта виконання офіційних критеріїв WACS. 6. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва, схвалена WACS. 7. Правила організації всесвітніх змагань. 8. Правила організації міжнародних змагань. 9. Правила організації континентальних змагань. 10. Правила організації національних змагань. 11. Всесвітні індивідуальні змагання шеф-кухарів. Визначення WACS Шеф - кухаря Світу. 12. Правила проведення змагання на Конгресі WACS. 13. Правила проведення змагання на кожному континенті WACS (Азія, країни Тихоокеанського басейну, Африка, Америка, Північна, Південна і Центральна Європа). 14. Подання в Оргкомітет технологічних карт заявленої страви. 15. Загальні вимоги до оформлення конкурсних зразків. Р 16. екомендації щодо оформлення страв. 17. Загальні рекомендації WACS для експозиції. 18. Обладнання робочих місць на індивідуальних кулінарних змаганнях (на прикладі «Всесвітніх змагань шеф-кухарів»). 19. Історичні аспекти створення композицій з фруктів, овочів, квітів. 20. Характеристика квіткової кулінарії, як елементу кулінарного мистецтва. 21. Правила квіткової гастрономії. 22. Використання квітів японськими та французькими кулінарами. 23. Характеристика спеціального квіткового тюльпанового меню (Канада). 24. Особливості технологій страв із використанням квітів.
<p>Опитування</p>	<p>Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.</p>

1. СХЕМА КУРСУ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
Змістовий модуль 1. Регіональні особливості кулінарного мистецтва					
1-2 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 1. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації Предмет і завдання дисципліни. Етимологія терміну. Сучасні функції кулінарного мистецтва. Кулінарне мистецтво та наука. Кулінарне мистецтво як прояв інтеграції культур народів, кулінарних традицій. Естетичні принципи й можливості видів кулінарного мистецтва. Кулінарне мистецтво в міжнародному й українському законодавстві.	Лекційне / практичне заняття	1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво. Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. URL: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110 2. Доценко В.Ф., Кочерга В.І., Губеня В.О. та інші. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наоч. Посіб. Нац. ун-т харч. технологій. Київ: Кондор, 2019. 292 с. 3. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. 165 с. 4. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н.М. Етнічні кухні. Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. 286 с. 5. Лебеденко Т.С., Новічкова Т.П., Єгорова А.В та ін. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. Одеса: Маджента, 2021. Електрон. текст. дані: 683 с. URL: https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.168513 6. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010. 223 с. 7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. URL: http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616 8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74. 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnue.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. 11. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, І.В. Петлін та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276) 12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / «Центр учбової літератури», 2016. 620 с. 13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с.	Підготувати питання по темі №1 2/2 год.	2 тиждень
3-4 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слав'янських народів Кулінарне мистецтво Української кухні, Кулінарне мистецтво Болгарської кухні, Кулінарне мистецтво Польської кухні.	Лекційне / практичне заняття	8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74. 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnue.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. 11. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, І.В. Петлін та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276) 12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / «Центр учбової літератури», 2016. 620 с. 13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с.	Підготувати питання по темі №2 2/2 год.	4 тиждень
5-6 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 3. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Латинської Америки Кулінарне мистецтво національних страв Аргентини, Кулінарне мистецтво національних страв Чілі, Кулінарне мистецтво національних страв Перу, Кулінарне мистецтво національних страв Болівії.	Лекційне / практичне заняття	8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74. 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnue.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. 11. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, І.В. Петлін та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276) 12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / «Центр учбової літератури», 2016. 620 с. 13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с.	Підготувати питання по темі №3 2/2 год.	6 тиждень
7-8 тиждень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 4. Кулінарне мистецтво кухонь сходу Кулінарне мистецтво національних страв Японії, Кулінарне мистецтво національних страв Китаю, Кулінарне мистецтво національних страв В'єтнаму.	Лекційне / практичне заняття	8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74. 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnue.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. 11. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, І.В. Петлін та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276) 12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / «Центр учбової літератури», 2016. 620 с. 13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с.	Підготувати питання по темі №4 2/2 год.	8 тиждень
8 тиждень	Модульна контрольна робота 1			Підготувати питання по темах 1-4	8 тиждень
Змістовий модуль 2. Порядок і правила участі у змаганнях з кулінарного мистецтва					

<p>9-10 тиждень 10¹⁰-11³⁰</p>	<p>Тема 5. Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва. Визначення мети кулінарних змагань, виставок або салонів. Кулінарне мистецтво в міжнародному і українському законодавстві. Правила щодо проведення міжнародних змагань із кулінарного мистецтва. Мета, склад та функції Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). Мета, склад та функції Кулінарного комітету як гаранта виконання офіційних критеріїв WACS. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва, схвалена WACS. Правила організації всесвітніх змагань. Правила організації міжнародних змагань. Правила організації континентальних змагань. Правила організації національних змагань.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво. Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. URL:https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110 2. Доценко В.Ф., Кочерга В.І., Губеня В.О. та інші. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наоч. Посіб. Нац. ун-т харч. технологій. Київ: Кондор, 2019. 292 с. 3. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. 165 с. 4. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н.М. Етнічні кухні. Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. 286 с. 5. Лебеденко Т.С., Новічкова Т.П., Єгорова А.В та ін. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. Одеса: Маджента, 2021. Електрон. текст. дані: 683 с. URL: https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.168513 6. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. URL: http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616 8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74. 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pd 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та 		
<p>11-12 тиждень 10¹⁰-11³⁰</p>	<p>Тема 6. Всесвітні змагання шеф-кухарів Всесвітні індивідуальні змагання шеф-кухарів. Визначення WACS Шеф -кухаря Світу. Правила проведення змагання на Конгресі WACS. Правила проведення змагання на кожному континенті WACS (Азія, країни Тихоокеанського басейну, Африка, Америка, Північна, Південна і Центральна Європа).</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Петлін І.В. Сучасні концепції управління якістю і безпечністю сировинних ресурсів харчових виробництв. Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Якість, стандартизація та метрологічне забезпечення» (III МНПК «ЯСМЗ»), Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, 28-29 січня 2025 р. С. 72-74. 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pd 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та 	<p>Підготувати питання по темі №6 2/2 год.</p>	<p>12 тиждень</p>
<p>13-14 тиждень 10¹⁰-11³⁰</p>	<p>Тема 7. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції Подання в Оргкомітет технологічних карт заявленої страви. Загальні вимоги до оформлення конкурсних зразків. Рекомендації щодо оформлення страв. Загальні рекомендації WACS для експозиції. Обладнання робочих місць на індивідуальних кулінарних змаганнях (на</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pd 10. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та 	<p>Підготувати питання по темі №7 2/2 год.</p>	<p>14 тиждень</p>

	прикладі «Всесвітніх змагань шеф-кухарів»).		підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с.		
15-16 тижень 10 ¹⁰ -11 ³⁰	Тема 8. Карвінг як мистецтво створення композицій Історичні аспекти створення композицій з фруктів, овочів, квітів. Характеристика квіткової кулінарії, як елементу кулінарного мистецтва. Правила квіткової гастрономії. Використання квітів японськими та французькими кулінарами. Характеристика спеціального квіткового тюльпанового меню (Канада). Особливості технологій страв із використанням квітів.	Лекційне / практичне заняття	11. Технології продуктів оздоровчого харчування: монографія / [М.Я.Бомба, І.Г. Пандяк, І.В. Петлін та ін.]; за ред. Д-ра с.-г. наук, проф. М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 338 с. (Маркетинг оздоровчого харчування (1.5 авторського аркуша) 243-276) 12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с. 13. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2018. 502 с.	Підготувати питання по темі №8 2/2 год. Змістовий модуль 2	16 тижень
16 тижень	Модульна контрольна робота 2			Підготувати питання по темах 5-8	16 тижень