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
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 27 серпня 2026 р.)

Завідувач кафедри _____ доц. Ігор Пандяк

СИЛАБУС з навчальної дисципліни
«Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства»,
що викладається в межах ОПП «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності G 13 Харчові технології

Львів 2026 р.

Назва курсу	**Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства**
Адреса викладання курсу	вул. Дорошенка, 41, м. Львів
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	G Інженерія, виробництво та будівництво G Харчові технології
Викладачі курсу	Вівчарук Ольга Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	https://geography.lnu.edu.ua/employee/vivcharuk-olga-mikolaivna olgavivcharuk@ukr.net olha.vivcharuk@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	щопонеділка, 14:00-15:30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.204), або в он-лайн формі
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master
Інформація про курс	Дисципліна «Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства» – вибіркова дисципліна для освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю G 13 Харчові технології, яка викладається у 3-му семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація курсу	Курс розроблено таким чином, щоб сформувати, розширити та поглибити знання у здобувачів вищої освіти з основ впливу різних харчових продуктів на емоційний стан людини, психологічні та соціальні особливості вибору харчової поведінки особистості, набуття практичних навичок сервірування страв з врахуванням смакової та кольорової комбінаторики, ознайомлення з правилами використання природних матеріалів при сервіруванні страв.
Мета та цілі курсу	**Метою викладання навчальної дисципліни** «Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства» – є опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок з дизайну кулінарної продукції, впровадження інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, фудпейрінгу, технік, стилів і технологій кулінарного дизайну, сучасних підходів колористики, флористики у фуд-дизайні, а також технологічних, сервісних та дизайнерських інновацій, враховуючи особливості розвитку сучасних ресторанних трендів; набуття вміння діагностики сучасних концепцій фуд-дизайну та фуд-арту та розроблення індивідуальних фуд-дизайн і фуд-сервіс проектів для закладів HoReCa **Основними завданнями вивчення дисципліни** є: ознайомлення майбутніх фахівців з основними поняттями, термінами та визначеннями, сучасними трендами авторського дизайну ресторанної продукції, архітектонікою у фуд-service дизайні: теоретико-практичні засади. Вивчення колористики у фуд-дизайні закладів HoReCa, айдентика у створенні бренду закладу. Дизайн віжуалів. Флористика у фуд- дизайні. Наукові основи та практичне застосування кулінарної комбінаторики у дизайні ресторанної продукції. • Foodparing: інноваційна молекулярна теорія смакових поєднань. Техніки дизайну ресторанної продукції. Стилі та технології дизайну ресторанної продукції.

Література для вивчення дисципліни	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7. Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209
Обсяг курсу	3 кредити ЄКТС/ 90 годин (24 годин аудиторних занять, з них 16 годин лекцій, 8 годин практичних занять; 66 годин самостійної роботи.)
Очікувані результати навчання	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: - історію дизайну страв, основні поняття, методи дизайну, оформлення страв і виробів; - історичні аспекти розвитку Східного та Європейського карвингу, передачу народних надбань в національних традиціях. - визначення основних термінів «кулінарне мистецтво», «дизайн страв», «карвинг», «кулінарний карвинг», «європейський карвинг», вміти: - користуватися технікою простого і складного карвингу, основ квітковедення і композиції, декорованого оформлення салатів та закусок, художнє оформлення солодких блюд і десертів, кондитерських виробів та різноманітних коктейлів, - робити якісні науково-популярні огляди презентацій до дизайну страв, національних та банкетних свят, фестивалів, весілля, гастрономічних турів. - використовувати теми, сюжети дизайну страв для підвищення обізнаності, ефективного впровадження в професійній діяльності; - самостійно здійснювати наукові дослідження та презентувати їхні результати на студентських науково-практичних конференціях; - впевнено користуватися сучасними програмними продуктами (Storyboard, Prezi, WordCloud, MindMeister) для створення презентацій, візуалізації, дизайну наративу.
Ключові слова	Дизайн, тренд, арт-фешн, фуд-арт, сервірування, комбінаторика, малюнок, флористика, карвінг,харчова поведінка
Формат курсу	Очний
Теми	Подано у схемі курсу

Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Вивчення курсу базується на базових знаннях з етики та естетики та організація ресторанного бізнесу
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Презентація, лекція, семінарське заняття, практичне заняття; мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, рейтингування, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.
Необхідне обладнання	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.

Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)

Критерії оцінювання знань студентів	Максимальна кількість балів
1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях	
Критерії оцінювання	**8 балів**
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.	**7-8**
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.	**6-5**
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.	**4-3**
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.	**2**
Студент не володіє матеріалом.	**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).	
3. Модульний контроль	

Поточне тестування та самостійна робота																Сума
Змістовний модуль 1								***Змістовний модуль 2***								
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	**М1**	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	**М2**	**100**
4	4	4	4	4	5	5	**20**	4	4	4	4	4	5	5	**20**	

Критерії оцінювання	**20 балів**
Всього 2 модуля по 20 балів. Модуль проводиться в тестовій формі. Форми, містить по 20 тестових завдань, правильна відповідь оцінюється в 1 бал.	**20**

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів.

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)

Т1, Т2, Т3 …Т8 – теми семінарських і практичних занять.

М1, М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

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		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Студенти 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 незарахуванння 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.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.

Питання до модульних контрольних робіт

Модульна контрольна робота 1.

1. Дайте визначення поняття «харчовий дизайн». На яких прийомах ґрунтується харчовий дизайн в різних країнах?
2. Опишіть еволюцію в оформленні страв. Що включає в себе сучасний стиль оформлення страв?
3. Опишіть важливість естетичного вигляду подачі їжі та як це може впливати на сприйняття її смаку та оцінку гостей.

	4. Наведіть загальновживані терміни з класичної техніки декорування страв, які все ще актуальні в кулінарній практиці сьогодні; опишіть як вони визначають естетику страв. 5.Опишіть категорії харчового дизайну. 6. Дайте визначення основних понять в технологічному процесі. 7.Зазначте та надайте характеристику первинному обробленню сировини. 8. Зазначте та надайте характеристику основним видам теплового оброблення сировини. 9.Розкрийте оформлення та подачу страв як важливу частину кулінарного дизайну. 10.Назвіть основні умови, які необхідно враховувати при розробці дизайну страви. 11.Дайте визначення поняття «garnish». 12.Останні тенденції в сучасних технологіях приготування, оформлення страв. 13.Характеристика та сучасні тенденції молекулярної кухні. 14.Характеристика стилю ф'южн та його використання в декоруванні страв. 15.Використання фудпейрінгу в дизайні та декоруванні страв. 16.Арт-візаж в сучасній кулінарії. 17.Мистецтво фудстилистики. 18.Використання стилю «cross-cooking» в декоруванні страв. 19.Сучасний дизайн страв національних кухонь. ***Модульна контрольна робота 2*** 1.Флористика і квіткова кулінарія. Характеристика квітів, які використовують в кулінарії. Використання свіжих, зацукрених квітів. Вимоги до квітів. 2.Використання засобів комп'ютеризації у кулінарії. Харчовий кондитерський принтер та плотер. Харчовий папір. 3.Тенденції performance - заходів. Використання wow – ефектів і складної та незвичайної візуалізації. 4.Страви-картинки. Страви–обманки. Мода fusion-страви з незвичайними смаками. Золото у кулінарії. 5.Мистецтво карвінгу (овочі, фрукти, масло, шоколад, лід) 6.Використання прикрас з карамелі під час декорування страв. 7.Використання цукрових квітів під час дизайну та декорування страв та івентів. 8.Прикраси для коктейлів. 9. Оформлення став для дітей. 10.Сюжетне оформлення страв. 11.Охарактеризуйте кожен зі способів подачі страв та зазначте різницю між коктейль фуршетом, шведським столом та фуршетом. 12.Визначте основні елементи, які необхідно враховувати при оформленні бенкетної страви. 13.Зазначте, які стратегії можна використовувати для планування та розташування страв на фуршеті. 14.Опишіть, які рекомендації слід враховувати під час оформлення страви, планування розташування тарілок для досягнення естетичної гармонії на столі. 15. Опишіть, як створити враження вишуканості та розкоші, плануючи фуршет. 16.Назвіть основні складові, які допомагають досягти простоти та впорядкованості під час подачі страв 17.Опишіть порядок, у якому слід розташовувати страви на фуршеті. 18.Визначте правила, яких слід дотримуватися при плануванні холодного та гарячого фуршету. 19.Опишіть варіації основних елементів для декорування фуршетів чи шведських столів.
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

1. СХЕМА КУРСУ «Фуд-дизайн у закладах ресторанного господарства»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
Змістовий модуль 1.					
1-2 тиждень	**Тема 1.** Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії	Лекційне заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ:	Підготувати питання по темі №1 2год	2 тиждень

			Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi:		

			10.32718/nvlvet-f10209		
3-4 тиждень	**Тема 2.** Поняття про Арт фешн та арт фуд. **Тема 3.** Їжа як натхнення	Лекційне / практичне заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б.,	Підготувати питання по темі №2 /3 Практичне заняття по темі №2 2/2 год.	4 тиждень

			Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		

5-6 тиждень	**Тема 4.** Психологічні та соціальні особливості вибору харчової поведінки як транстрофічної потреби особистості **Тема 5.** Особливості харчування в Україні.	Лекційне / заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи	Підготувати питання по темі №4 /5 2 год.	6 тиждень

			дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		
7-8 тиждень	**Тема 6.** Особливості та екзотика світової кухні **Тема 7.** Вплив зовнішнього вигляду страви на її засвоюваність.	Лекційне / заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного	Підготувати питання по темі №6 / 72/2 год.	7 тиждень

			господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук.		

			праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		
8 тиждень	**Модульна контрольна робота 1**			Підготувати питання до М 1	8 тиждень
Змістовий модуль 2.					
9-10 тиждень	**Тема 8.** Вимоги до оформлення і подавання страв **Тема 9**. Базові форми презентації	Лекційне заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський	Підготувати питання по темі № 8 /9 2 год.	9-10 тиждень

			науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL:		

			http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		
11-12 тиждень	**Тема 10.** Сучасні тренди декорування страв. **Тема 11.**Способи декорування страв.	Лекційне / практичне заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-	Підготувати питання по темі №10 /11 Практичне заняття по темі № 11 2/2 год.	12 тиждень

			дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку		

			виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		
13-14 тиждень	**Тема 12.** Використання природних матеріалів для декорування та сервірування страви. **Тема 13.** Декор з овочів та квітів **.**	Лекційне заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник.	Підготувати питання по темі №12/13 2 год.	14 тиждень

			Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в		

			Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I., Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		
15-16 тиждень	**Тема 14.** Подача страви, як елемент шоупрограми	Лекційне семінарське заняття	1. Вівчарук О. М., Пандяк І. Г., Модні тенденції професійної сервісології у закладах ресторанного господарства. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2026. Вип.7. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 2.Вівчарук О.М., Майкова С.В. Фуд-дизайн,- як один із інноваційних шляхів конкуретоспроможності закладів харчування. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2025. Вип.5.С.64-71. DOI https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.6 3. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б.,	Підготувати питання по темі №15 /16 Семінарське заняття по темі № 1-14 2/2 год.	15тиждень

			Удуд І.Р. Ресторанна справа: навч. посіб./ Київ: Видавництво «Каравела», 2024. 423 с. 4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарств: навч. посіб. Київ: Видавництво «Каравела», 2023., 336 с. 5.Васильчак С.В., Петриняк У.Я., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності бізнес структур в умовах інтеграції до ЄС. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2023. № 1 (259). С.11- URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2023_1_4 6.Васильчак С.В., Жидяк О.Р., Соловій С.Б., Вівчарук О.М. Інвестиційна стратегія розвитку виробничої діяльності підприємств в умовах циркулярної економіки. Формування ринкових відносин в Україні: зб. наук. праць. Київ, 2024. №11 (282). С.32-38. URL: https://doi.org/10.5281/zenodo.14824889 7.Maikova, S., Romashko, I.,		

			Masliychuk, O., & **Vivcharuk, O.** (2024). Innovative approaches to the creation of semi-finished meat with the addition of vegetable components. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 26(102), 60–66. doi: 10.32718/nvlvet-f10209		
16 тиждень	**Модульна контрольна робота 2**			Підготувати питання до М2	16 тиждень

Примітка.

* позначені питання самостійного опрацювання.