Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ПОГОДЖЕНО
Циклова комісія викладачів
професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання
технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025
Голова циклової комісії

_____ Ольга СУХАРИНА

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР

_____ Марія СКОРОБОГАТА

26 серпня 2025 р.

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	**Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства**
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво і будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Статус дисципліни	Вибіркова
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	90 годин
Мова викладання	Українська
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Викладач	Федьків Надія Володимирівна
Контактний телефон	+38(097) 9510735
E-mail	fedkivnadezda@gmail.com

Загальна інформація

Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 16 годин лекцій ➢ 29 годин практичних занять ➢ 20 годин лабораторних занять ➢ 25 годин самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com
Очікувані результати навчання	➢ здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології; ➢ здатність використовувати знання у практичних ситуаціях; ➢ здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями; ➢ здатність працювати самостійно та у складі команди; ➢ здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел; ➢ здатність спілкуватися державною фаховою мовою як усно, так і письмово; ➢ здатність ухвалювати обґрунтовані рішення; ➢ здатність абстрактно мислити, генерувати нові ідеї; ➢ здатність до аналізу та синтезу; ➢ здатність розуміти та вирішувати завдання сучасного виробництва, спрямовані на задоволення потреб споживачів; ➢ здатність демонструвати творчий і новаторський потенціал у проєктних розробках;
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: «Основи кулінарного мистецтва» є дисципліною, вибірковою складової навчального плану , циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи кулінарного мистецтва» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті фахової передвищої та вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Метою дисципліни « Основи кулінарного мистецтва» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

Основні завдання вивчення дисципліни «Основи кулінарного мистецтва» зводяться до формування у студентів загальних і фахових компетентностей для вміння оцінювати якість та естетичні властивості кулінарної продукції і набуття навичок дизайну кулінарної продукції. Дана дисципліна дасть змогу вивчити сучасний рівень ресторанного бізнесу, сучасні технології та принципи приготування кулінарної продукції, вимоги щодо харчової цінності та дизайну кулінарної продукції, критерії та методику оцінювання кулінарних змагань.

В результаті вивчення курсу студенти повинні **знати:**

вимоги щодо дизайну кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура; рекомендації щодо ведення технологічного процесу та кулінарного дизайну холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, напоїв та кондитерських

виробів; вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва;
вміти:

- оцінювати естетичні властивості кулінарної продукції;
- оформляти страви згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції;
- використовувати сучасні технології приготування ресторанних страв.

Інтегральна компетентність

ІНТ 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:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.
СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Програмні результати навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення..
РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

4. Технічне й програмне забезпечення /обладнання* - володіння навичками роботи на платформах Classroom, Smart School.

1. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Загальні положення кулінарного мистецтва

Вступ — визначення кулінарного мистецтва як науки, практики та культурного феномену.
Історичні аспекти — розвиток кулінарії від первісних методів до сучасних гастрономічних систем.
Основні принципи — раціональність, естетика, технологічність та безпека.
Класифікація процесів — термічні, механічні та біохімічні.
Кулінарія як наука і практика — поєднання фізико-хімічних знань із творчістю.
Сучасні тенденції — ф'южн-кухня, молекулярна гастрономія, здорове харчування, smart-технології.
Роль у суспільстві — соціальна, економічна та культурна функції.

Тема 2. Основи дизайну та презентації страв

Вступ: Дизайн та презентація страв — це мистецтво створення гармонійного візуального образу кулінарного виробу, який підсилює його смакові якості та формує емоційне сприйняття.
1. Значення дизайну та презентації: Візуальне сприйняття, Естетика та культура, Маркетингова роль, Психологічний ефект.
2. Основні принципи дизайну страв.
3. Елементи презентації
4. Сучасні тенденції у дизайні страв: мінімалізм, молекулярна гастрономія, ф'южн-стиль, еко-дизайн, інтерактивність.

Тема 3. Персональний брендинг для шеф-кухара

1. Вступ: Що таке персональний бренд?
2. Значення бренду для шеф-кухара
3. Компоненти персонального бренду

Компонент	**Для шеф-кухара означає**
Професійна компетентність	Високий рівень кулінарних навичок, знання технологій
Стиль та філософія	Авторський підхід до кухні, унікальні рецепти
Візуальний образ	Форма, логотип, стиль подачі страв
Комунікація	Вміння презентувати себе, вести соцмережі
Репутація	Відгуки клієнтів, колег, публікації в медіа
Цінності	Етичність, екологічність, культурна ідентичність

4. Етапи формування бренду
5. Приклади успішних брендів шеф-кухарів
   - Гордон Рамзі – бренд «суворого наставника», медійність, ресторани по всьому світу.
   - Массімо Боттура – бренд «інноваційного італійця», поєднання традицій та сучасності.
   - Ектор Хіменес-Браво – бренд «зіркового шефа» в Україні, активна медійність, власні ресторани.

Тема 4. Управління кухнею

Вступ: Чому управління кухнею важливе? Роль шеф-кухаря як менеджера. Основні функції управління кухнею. Структура кухонного персоналу. Організація простору кухні.Управління ресурсами. Виклики та проблеми управління.

Тема 5. Дизайн холодних та гарячих страв

1. Вступ: Що таке дизайн страв?
2. Основні принципи дизайну страв:баланс, контраст, пропорції, фокус, функціональність.
3. Дизайн холодних страв: особливості, прийоми оформлення.

4. Дизайн гарячих страв: особливості, прийоми оформлення:
5. Порівняння дизайну холодних і гарячих страв
6. Сучасні тенденції дизайну: мінімалізм, ф'южн, молекулярна кухня.

Тема 6. Дизайн солодких страв та кондитерських виробів
1. Вступ: Чому дизайн десертів важливий?
2. Основні принципи дизайну десертів: колірна гармонія, текстурний баланс, пропорції, сезонність, оригінальність.
3. Дизайн солодких страв
Особливості: подача, оформлення.
4. Дизайн кондитерських виробів
Особливості: прийоми оформлення, приклади.
5. Порівняння дизайну солодких страв і кондитерських виробів
6. Сучасні тенденції у дизайні десертів: мінімалізм, молекулярні елементи, еко-стиль, інстаграм-естетика, індивідуалізація.

Тема 7. Сучасні технології та принципи приготування кулінарної продукції
1. Вступ. Використання сучасного обладнання: пароконвектомат, термомікс, су-від (занурювальний термостат), індукційні плити, молекулярне обладнання
2. Принципи сучасного приготування
3. Сучасні технології:су-від, молекулярна кухня, ферментація, 3D-друк їжі, ф'южн-технології
4. Виклики та перспективи: потреба у висококваліфікованих кадрах, висока вартість обладнання, необхідність постійного навчання персоналу, перспектива.

Тема 8 Фуддизайн та фудстилістика
1. Вступ. Основні поняття фудстилізму і фуддизайну.
2. Основні завдання фудстиліста
3. Принципи фуддизайну
4. Сучасні тенденції: мінімалізм, натуральність, інстаграм-естетика, молекулярні ефекти, динамічні фото.

2. Схема курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота
Тема 1. Загальні положення кулінарного мистецтва	2	2			2
Тема 2. Основи дизайну та презентації страв	8	2	2	4	4
Тема 3. Персональний брендинг для шеф-кухаря	2	2			2
Тема 4. Управління кухнею	4	2	2		2
Тема 5. Дизайн холодних та гарячих страв	13	2	7	4	3
Тема 6. Дизайн солодких страв та кондитерських виробів	12	2	6	4	4
Тема 7. Сучасні технології та принципи приготування кулінарної продукції	12	2	6	4	3
Тема 8. Фуддизайн та фудстилістика	12	2	6	4	5
Разом:	**65**	**16**	**29**	**20**	**25**

Теми лекцій 16 год

№ теми	Зміст теми	год
1.	Загальні положення кулінарного мистецтва	2
2.	Основи дизайну та презентації страв	2
3.	Персональний брендинг для шеф-кухаря	2
4.	Управління кухнею	2
5.	Дизайн холодних та гарячих страв	2
6.	Дизайн солодких страв та кондитерських виробів	2
7.	Сучасні технології та принципи приготування кулінарної продукції	2
8.	Фуддизайн та фудстилістика	2
Разом:		**16 год**

Теми практичних робіт 29 год

№ теми	Зміст теми	год
1.	Основи візуального сприйняття	2
2.	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.	4
3.	Способи оформлення страв і виробів	3
4.	Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу	4
5.	Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.	4
6.	Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна	4
7.	Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів	4
8.	Дизайн солодких страв і напоїв.	4
Разом:		**29 год**

Теми лабораторних робіт 20 год

№ з/п	Назва теми	Денна
1	Карвінг/нарізка/робота із збірником рецептур/складання технологічних та калькуляційних карток	4
3	Харчові барвники (приготування кольорових млинців)	4
4	Дизайн фуршетних закусок (холодні/гарячі/десерти)	4
5	Сучасна українська кухня	4
7	Сувід / Молекулярна кухня	4
Разом:		**20 год**

Теми самостійної роботи 25 год

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Біографія та історія успіху відомого шеф-кухаря (на вибір)	2
2	Найкращі кулінарні школи світу	2
3	Міжнародні кулінарні конкурси та чемпіонати	2
4	Використання їстівних квітів у кулінарії	2
5	Характеристика міжнародних кулінарних шкіл	3
6	Всесвітньовідомі ресторани	3
7	Молекулярна кухня	5
8	Міжнародні кулінарні асоціації та організації	4
Разом:		4
		25 год

6. Методи навчання

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни

Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму"; самостійна робота студентів з джерелами та літературою, розв'язання проблемних питань.

Передбачено лекції, лабораторні, практичні заняття а також самостійна робота.

7. Методи контролю

Під час вивчення дисципліни «Основи кулінарного мистецтва» застосовуються поточний і підсумковий контроль знань учнів.

Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об'єктами поточного контролю знань учня є:

1) систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;
2) виконання завдань для самостійного опрацювання;.

Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Основи кулінарного мистецтва» є іспит.

Оцінювання учнів здійснюється відповідно до 12-бальної шкали оцінювання знань учнів (згідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень учнів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу»).

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за **дванадцятибальною шкалою**.

Протягом семестру оцінюються:

1) рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;
2) рівень умінь використовувати теоретичні знання під час розв'язування задач;
3) зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

8.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення здобувачів характеризуються за такими рівнями:

I. *Початковий рівень*: відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

II. *Середній рівень*: знання неповні, поверхові; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

III. *Достатній рівень*: здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.

IV. *Високий рівень*: здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

8.2. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіння здобувачами теоретичними знаннями

I. Початковий	1	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".
	2	Здобувач описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
	3	Здобувач за допомогою викладача описує явище або його частини у зв'язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.
II. Середній	4	Здобувач за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що ґрунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Здобувач описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
	6	Здобувач може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
III. Достатній	7	Здобувач може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Здобувач уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
	9	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
IV. Високий	10	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію (знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).

	11	Здобувач на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної прогами оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач вільно володіє програмовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

8.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Підсумковим контролем є іспит.

9. Методичне забезпечення

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до іспиту

1. Сформулюйте «правило третин» у фуд-дизайні та поясніть його значення.
2. Що таке «негативний простір» і як він впливає на сприйняття страви гостем?
3. Поясніть різницю між симетричною та асиметричною композицією в оформленні.
4. Які елементи страви зазвичай виступають у ролі «фокусної точки»?
5. Як створюється візуальний баланс між основним інгредієнтом, гарніром та соусом?
6. Використання ліній (вертикальних, горизонтальних, діагональних) для спрямування погляду гостя.
7. Поняття «ритму» в оформленні страв (наприклад, повторювані елементи).
8. Як висота та об'єм (вертикальне оформлення) змінюють презентацію страви?
9. Поняття «рамки» в дизайні тарілки: коли варто залишати краї чистими?
10. Вплив розміру тарілки на сприйняття порції та естетику страви.
11. Використання кольорового кола для створення гармонійних поєднань інгредієнтів.
12. Психологія кольорів: як червоний, зелений та білий кольори впливають на апетит?
13. Що таке монохромна презентація страви та в яких випадках вона доречна?
14. Роль колірного контрасту (наприклад, яскраві овочі на темному фоні).
15. Поняття текстурного контрасту: поєднання м'якого, хрусткого, кремового та пружного.
16. Як візуально передати текстуру страви до того, як гість її скуштує?
17. Використання природних барвників для зміни кольору соусів та пюре.
18. Проблема «блідих» страв: як додати візуальної привабливості вареним або паровим продуктам?
19. Вплив освітлення в залі ресторану на вигляд кольорів у тарілці.
20. Роль кольору посуду (кераміка, скло, камінь) у загальному дизайні.
21. Основні техніки нанесення соусів (краплі, мазки, дзеркало, штрихи).
22. Правила використання кулінарної кисті для декорування.
23. Робота з кулінарними кільцями та формами для створення чіткої геометрії.
24. Техніка «кнель»: як сформувати ідеальну форму з мусу чи морозива?
25. Використання піпетки та диспенсера для точкового нанесення декору.
26. Роль силіконових килимків та форм у створенні складних декоративних елементів.
27. Техніка карвінгу (художнього різання овочів та фруктів): сучасний підхід.
28. Як правильно використовувати пінцет при викладанні мікрогріну та квітів?
29. Використання трафаретів для нанесення спецій або пудри.
30. Створення «пилу» та «землі» з продуктів для оздоблення страв.
31. Що таке «функціональний декор» і чому не можна використовувати неїстівні елементи?

32. Правила використання мікрозелені (мікрогріну): смак чи лише декор?
33. Їстівні квіти: асортимент та правила поєднання зі смаком страви.
34. Використання чіпсів (овочевих, фруктових, сирних) як елементів висоти.
35. Роль спецій та пряних трав у фінальному оформленні.
36. Горіхи та насіння як елементи текстурного оздоблення.
37. Використання олій (зелена, вугільна, чилі) для фінального штриха.
38. Як уникнути перенасичення тарілки зайвим декором (принцип мінімалізму)?
39. Використання ягід та фруктів у несолодких стравах для візуального акценту.
40. Роль солі (пластівці Maldon, чорна сіль) у декоруванні.
41. Використання еспум (пінок) для створення легкості в дизайні.
42. Сферифікація як спосіб створення візуальних акцентів («ікра» з соку).
43. Техніка створення «мереживних» чипсів (тюіль) на сковороді.
44. Використання рідкого азоту для створення ефектної подачі.
45. Застосування коптильного пістолета (Smoking Gun) для подачі під клошем.
46. Створення прозорих елементів (гелі, скляні чіпси).
47. Деконструкція класичних страв: як зберегти впізнаваність при новому дизайні?
48. Використання сухого льоду для створення туманного ефекту при подачі.
49. Поєднання традиційного посуду з природними матеріалами (дерево, мох, каміння).
50. Тренд на «фермерську» подачу (рустикальний стиль): у чому його естетика?
51. Як зберегти температуру страви при тривалому художньому оформленні?
52. Санітарні вимоги до використання декоративних елементів.
53. Вплив швидкості видачі страви на складність її дизайну.
54. Як стандартизувати оформлення страви для всіх кухарів зміни?
55. Роль «фотогенічності» страви (Instagram-ready) у сучасному ресторанному бізнесі.
56. Відмінності в дизайні страв для бенкетної подачі та a la carte.
57. Як адаптувати дизайн страви під концепцію закладу (класика, ф'южн, фаст-фуд)?
58. Вплив соусу на «чистоту» подачі: як запобігти розтіканню?
59. Правила подачі приборів та їх співвідношення з дизайном тарілки.
60. Аналіз помилок: чому перевантажена тарілка відштовхує гостя?

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу

	готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно з чинним законодавством України, Статутом Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Рекомендована література

1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110

2. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.

3. Слащева А.В. 3.Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf

4.Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник.Київ. 2008. - 196 с.
5. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М Технологія приготування 2008. - 114 с.
Режим доступу: http://194.44.152.155/elib/local/r246.pdf

6. Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник. Київ. КНТЕУ. 2008. – 576 с.
Режим доступу: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI

7. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
Режим доступу: http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616

8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін.. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.

Комунікації

1. Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Classroom. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.
2. Електронне забезпечення навчання Smart School, Classroom. Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber. Zoom.