

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Заступник директора
з навчальної роботи**

Вікторія СОВА

2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Сучасна українська кухня»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва

(назва відділення)

Робоча програма

«Сучасна українська кухня»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

«29» серпня 2025 року, - 11 с.

Розробники:

Богдан РИЧИЦЬКИЙ, викладач спеціаліст

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій


Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова


Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Вибіркова
Модулів – 2	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 90		3-й
		Семестр:
		5-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 3,5 самостійної роботи – 4,6	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції:
		20 год.
		Практичні:
		19 год.
		Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
51 год.		
		Вид контролю:
		Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 39/51

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Сучасна українська кухня» є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо сучасної української кухні, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування в українській кухні; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах харчування; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства», «Процеси та апарати харчових виробництв».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, реферати, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основні тренди сучасної української кухні

Тема 1. Основні поняття, характеристика і тренди сучасної української кухні

1. Особливості сучасного обслуговування споживачів.
2. Тенденції харчування.

Тема 2. Ресторанне господарство

1. Напрямки сучасної кулінарії
2. Ресторанна спеціалізація
3. Позитивні наслідки розвитку ресторанного господарства в Україні.

Тема 3. Кулінарна гастродипломатія

1. Гастродипломатія, як інструмент міжкультурних відносин.
2. Українське дипломатичне прийняття
3. Основні цілі кулінарної дипломатії України сьогодні

Тема 4. Легендарні українські шефи і українські кулінарні школи

1. Легендарні українські кулінарки
2. Сучасні українські шеф-кухарі
3. Українські кулінарні школи
4. Найвідоміші кулінарні школи світу

Модуль 2. Страви української кухні в сучасному ресторанному господарстві.

Тема 5. Робота з фуд-фотографами та фуд-стилістами.

1. Аналіз, оцінка, синтез та генерування нових ідей для фотосесій
2. Специфіка праці з їжею - плюси та мінуси
3. Робота з кольором і текстурами

Тема 6. Традиційні продукти і страви української кухні в сучасному ресторанному господарстві.

1. Історичні факти про українські страви
2. Традиції української гостинності.
3. Українське меню.

Тема 7. Архітектура страв.

1. Основи естетики та композиції в оформленні страв.
2. Естетична потреба в оформленні страв.

3. Креативні сполучення продуктів і смаків.
4. Поняття і значення карвінгу в кулінарії.
5. Основні правила прикрашення страв

Тема 8. Дизайн і презентація страв

1. Важливість дизайну і презентації страв для сучасного ресторану.
2. Базові правила презентації страв
3. Тренди сьогодення

Тема 9. Молекулярна кухня.

1. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії.
2. Основні напрями та завдання молекулярної технології при виготовленні страв ресторанного господарства.
3. Властивості харчових добавок як основних інгредієнтів молекулярних технологіях.
4. Лабораторне устаткування.
5. Мікрозелень.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
Модуль 1. Основні тренди сучасної української кухні					
Тема 1. Основні поняття, характеристика і тренди сучасної української кухні	11	2		2	7
Тема 2. Ресторанне господарство	11	2		2	7
Тема 3 Кулінарна гастродипломатія	11	2		-	9
Тема 4. Легендарні українські шефи і українські кулінарні школи	10	2		2	6
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	45	8		8	29
Модуль 2. Страви української кухні в сучасному ресторанному господарстві					
Тема 5. Робота з фуд-фотографами та фуд-стилістами.	11	4		2	5
Тема 6. Традиційні продукти і страви української кухні в сучасному ресторанному господарстві.	9	2		2	5
Тема 7. Архітектура страв.	8	2		2	4
Тема 8. Дизайн і презентація страв	8	2		2	5
Тема 9. Молекулярна кухня	8	2		2	4
Модульна контрольна робота №2	2			1	
Разом за модулем 2	45	12		11	22
Усього годин	90	20		19	51

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1	Не передбачено навчальним планом	

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1	<p>Тема 1. Сучасні кулінарні тренди.</p> <p>1. Опрацювати методичні вказівки. Використовуючи інтернет-пошук, створіть перелік українських виробників ресторанного господарства, які працюють з сучасними світовими кулінарними трендами (тенденціями).</p> <p>2. Виберіть одного із таких українських виробників і детально опишіть кулінарні тенденції, які використовуються в кухні підприємства.</p>	2
2	<p>Тема 2. Складання дитячого меню для освітнього закладу.</p> <p>1. Ознайомитися зі збірником страв Є.Клопотенка</p> <p>2. Скласти меню обіду для школярів зі страв (салат, перша страва, гарнір, друга страва, напій) для шкільній їдальні.</p> <p>3. Засвоїти технологію приготування однієї солодкої страви зі збірника.</p> <p>4. Законспектувати в робочий зошит технологічну карту, технологію приготування, органолептичні характеристики якості цієї готової солодкої страви.</p>	2
3	<p>Тема 3. Складання меню із обрядових різдвяних українських страв</p> <p>1. Скористайтеся сайтом https://shuba.life/articles/692-top-menu-na-rizdvo-12-strav і складіть меню для Святвечора</p> <p>2. Підготуйте презентацію з фотографій та рецептів обрядових Різдвяних страв на Святий Вечір у програмі Microsoft PowerPoint.</p>	1
4	<p>Тема 4. Легендарні українські шефи і українські кулінарні школи</p> <p>1. Легендарні українські кулінарки</p> <p>2. Сучасні українські шеф-кухарі</p> <p>3. Українські кулінарні школи</p> <p>4. Найвідоміші кулінарні школи світу</p>	1
5	<p>Модульна контрольна робота № 1</p>	2
6	<p>Тема 5. Створення фуд-композицій та фуд-фотографій.</p> <p>1. Створення яскравої композиції за допомогою яскравих кольорів та білого однотонного посуду.</p> <p>2. Фотографування гарячих страв.</p>	2
7	<p>Тема 6. Традиційні продукти і страви української кухні в сучасному ресторанному господарстві.</p> <p>1. Хлібні вироби в Україні та правила випікання і традиції.</p> <p>2. Роль олій у в українській традиційній кухні.</p> <p>3. Роль традиційних молочних та кисло-молочних продуктів в кулінарії.</p> <p>4. Сало - місцевий спеціалітет в кулінарії українців.</p> <p>5. Борщ як елемент нематеріальної культурної спадщини України.</p> <p>6. Традиційні обряди в культурі українців, які пов'язані з гостинністю, етикетом, звичаями.</p>	2
8	<p>Тема 7. Базові техніки карвінгу. Скульптурне вирізування квітів з овочів</p> <p>1. Що таке карвінг та для чого його використовують в кулінарії?</p> <p>2. Які розрізняють види карвінгу та їх особливості?</p> <p>3. Яким вимогам повинні відповідати овочі чи фрукти, які використовують для створення скульптур та композицій?</p> <p>4. Опишіть техніку створення квітів із мандарин.</p> <p>Якими інструментами для карвінгу можна зробити пелюстки</p>	2
9	<p>Тема 8. Приготування і оформлення страв у стилі «ф'южн»</p> <p>1. Які правила приготування в стилі ф'южн?</p>	2

	2. Що стало причиною виникнення в кулінарії стилю ф'южн? 3. Які вам відомі страви у стилі ф'южн?	
10	Тема 9. Приготування страв молекулярної кухні. 1. Технологічна карта приготування спагеті з руколи із агар-агару 2. Технологічна карта приготування еспуми з соєвого соусу. 3. Технологічна карта приготування газованої сфери з мохіто 4. Технологічна карта приготування морквяно-імбирної ікри.	2
11	Модульна контрольна робота № 2	1
	Разом	19

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми і зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Основні поняття, характеристика і тренди сучасної української кухні 1. Особливості сучасного обслуговування споживачів. 2. Тенденції харчування.	7
2	Тема 2. Ресторанне господарство 1. Напрямки сучасної кулінарії 2. Ресторанна спеціалізація 3. Позитивні наслідки розвитку ресторанного господарства в Україні	7
3	Тема 3. Кулінарна гастродипломатія 1. Гастродипломатія, як інструмент міжкультурних відносин. 2. Українське дипломатичне прийняття 3. Основні цілі кулінарної дипломатії України сьогодні	9
4	Тема 4. Легендарні українські шефи і українські кулінарні школи 1. Легендарні українські кулінарки 2. Сучасні українські шеф-кухарі 3. Українські кулінарні школи 4. Найвідоміші кулінарні школи світу	6
5	Тема 5. Робота з фуд-фотографами та фуд-стилістами. 1. Аналіз, оцінка, синтез та генерування нових ідей для фотосесій 2. Специфіка праці з їжею - плюси та мінуси 3. Робота з кольором і текстурами	5
6	Тема 6. Традиційні продукти і страви української кухні в сучасному ресторанному господарстві. 1. Історичні факти про українські страви 2. Традиції української гостинності. 3. Українське меню.	5
7	Тема 7. Архітектура страв. 1. Основи естетики та композиції в оформленні страв. 2. Естетична потреба в оформленні страв. 3. Креативні сполучення продуктів і смаків. 4. Поняття і значення карвінгу в кулінарії. 5. Основні правила прикрашення страв	4
8	Тема 8. Дизайн і презентація страв 1. Важливість дизайну і презентації страв для сучасного ресторану. 2. Базові правила презентації страв	4

	3. Тренди сьогодення	
9	Тема 9. Молекулярна кухня. 1. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. 2. Основні напрями та завдання молекулярної технології при виготовленні страв ресторанного господарства. 3. Властивості харчових добавок як основних інгредієнтів молекулярних технологій. 4. Лабораторне устаткування. 5. Мікрозелень.	4
	Разом	51

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти за 5-й семестр

Модуль 1 50				Модуль 2 50						Всього балів
T1	T2	T3-4	МКР №1	T5	T6	T7	T8	T9	МКР №2	
ПЗ №1	ПЗ №2	ПЗ №3			ПЗ №4	ПЗ №5	ПЗ №6	ПЗ №7		ПЗ №8
11	12	12	15	7	7	7	7	7	15	

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Закон України "Про систему громадського здоров'я"
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
2. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
4. МФУ від 07.02.2013 р. № 73. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13>.
5. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

6. Збірник класичних українських страв в сучасній інтерпретації: підруч./ Клопотенко Є. А.. Київ: Еліта, 2021. 250 с.
7. Сучасна українська кухня : навч. посіб. для студ. Ростовський В. С., Ковальчук О. П. Тернопіль : ТНПУ, 2020. 320 с.
8. Кулінарна спадщина: від традицій до інновацій : підруч. / Кравецька Л. В., Северинчук А. М., Денисенко І. М. та ін. за заг. ред. С. О. Куца. Львів : Глобус, 2019. 415 с.
9. Українська кухня в сучасному світі : підруч. Київ : Аграрна освіта, 2022. 380 с.
10. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
11. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
12. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О. , Мунін Г.Б. - К. : Кондор-Видавництво, 2018. - 346 с.
13. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторани технології : Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. К.: Кондор-Видавництво, 2019. – 250 с.

ДОПОМІЖНА

14. "Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою" (авторка Леся Кравецька).
15. "Українська кухня" (автори С. А. Шалімов, О. А. Шадура)..
16. "Технологія приготування їжі: Українська кухня" (авторка О. В. Новікова).

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

17. Провідний науково-просвітницький проєкт, що досліджує історію та культуру української гастрономії "izhakultura" (<https://www.yizh-kultura.com/>).
18. Великий кулінарний портал з величезною кількістю рецептів, у тому числі і сучасної української кухні (<https://shuba.life/>).
19. Ресурс, присвячений гастрономічному туризму та ресторанному бізнесу в Україні (<https://www.gastrogid.com.ua/>).
20. Євген Клопотенко (<https://www.youtube.com/@klopotenko>).
21. "Наші Бесаги" (<https://www.youtube.com/@nashi.besahy>).
22. "Автентична їжа України" (<https://www.youtube.com/@authentic.food.around>)

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ»

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 2-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль – 1,5 (45 год.) – 50 балів;

2 модуль – 1,5 (45 год.) – 50 балів;

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
- перевірка виконання завдань тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з кулінарної практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасна українська кухня» є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.