

ЗАТВЕРДЖУЮДекан факультету управління,
адміністрування та туризмуЄвгеній РУДНІЧЕНКО

Підпис

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

«___» _____ 2025 р

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**Сучасні кулінарні тренди**

Назва дисципліни

Призначення Робочої програми

Для освітніх програм різних спеціальностей

Рівень вищої освіти

Перший бакалаврський

Мова навчання

Українська

Обсяг дисципліни, кредитів ЄКТС

4

Статус дисципліни

Вибіркова (професійної підготовки)

Факультет

Управління, адміністрування та туризму

Кафедра

Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Обсяг дисципліни		Кількість годин						Форма семестрового контролю
			Аудиторні заняття					Самостійна робота (в т.ч. ІРС)	Залік
	Кредити ЄКТС	Години	Разом	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття	Семінарські заняття		
Д	4	120	50	16	-	34	-	70	+
З	4	120	12	4	-	8	-	108	+

Робоча програма складена на основі освітніх програм підготовки бакалаврів та стандартів вищої освіти

Робоча програма складена

Підпис

к.е.н., доцент

Ступінь, вчене, звання

Алла РОГОВА

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Назва

Протокол №__ від _____ р.

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Назва

Підпис

Ігор ЖУРБА

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради

Підпис

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Хмельницький 2025

Сучасні кулінарні тренди

Тип (статус) дисципліни	Вибіркова загальної підготовки
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	—
Кількість призначених кредитів ЄКТС	4
Форми здобуття освіти, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: *аналізувати* та критично оцінювати сучасні кулінарні тренди з позицій ринку та споживчих очікувань; *визначати* перспективність упровадження нових гастрономічних концепцій у діяльність закладів ресторанного господарства; *застосовувати* інноваційні технології при розробці страв відповідно до сучасних кулінарних напрямів; *використовувати* локальні, органічні та альтернативні продукти при приготуванні страв; *знати* сучасні погляди на нетрадиційне харчування; особливості технології приготування страв ф'южн кухні і молекулярної технології; *вміти* розробляти дизайн страв, борошняних кондитерських виробів; *застосовувати* принципи сталого розвитку (раціональне використання ресурсів, мінімізація харчових відходів) у кулінарній практиці; *прогнозувати* зміни у сфері харчування та адаптуватися до них.

Зміст навчальної дисципліни Характеристика сучасних кулінарних трендів. «Healthy Food» - філософія правильного харчування. Сучасний погляд на нетрадиційне харчування. Оздоровчі продукти - світовий тренд у харчуванні. Ф'южн кулінарія. Молекулярна кулінарія. Дизайн страв та виробів. Сучасні технології кулінарної продукції.

Запланована навчальна діяльність: лекції – 16 год., практичних занять – 34 год., самостійної роботи – 70, разом – 120 год.

Форми (методи) навчання Лекції (з використанням наочних методів (слайдів), пояснення, практичні заняття (з використанням ситуаційних вправ, дискусій), самостійна робота.

Форми оцінювання результатів навчання: Усне опитування, презентація результатів виконання завдань; тестування, модульна контрольна робота.

Вид семестрового контролю: залік.

Навчальні ресурси:

1. Основи харчування: підручник. М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

2. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: Конспект лекцій для студ. спец. «Готельна і ресторанна справа». К.: НУХТ, 2018. 93 с.

3. Соколенко А.С., Свідло К.В., Писаревський М.І. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

4 Модульне середовище для навчання. URL: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=9542>.

5 Електронна бібліотека. URL: http://lib.khmnu.edu.ua/asp/php_f/plage_lib.php .

Викладач: канд. екон.наук, доц. Рогова А.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

(Підписи завідувача кафедри та гаранта ОП, за якою закріплений
обов'язковий освітній компонент)

Посада	Назва кафедри	Підпис	Ім'я, ПРІЗВИЩЕ
Зав. кафедри	Туризму та готельно-ресторанної справи	_____	Ігор ЖУРБА
Гарант ОП	241 Готельно-ресторанна справа	_____	Тетяна ТОМАЛЯ
Декан	Факультету управління, адміністрування та туризму	_____	Євгеній РУДНІЧЕНКО

3 Пояснювальна записка

Дисципліна «Сучасні кулінарні тренди» є надзвичайно важливою складовою професійної підготовки здобувачів спеціальності «Готельно-ресторанна справа», оскільки сучасний ринок гостинності та ресторанного бізнесу динамічно змінюється під впливом глобалізації, інноваційних технологій, зростання вимог споживачів та поширення принципів сталого розвитку. Опанування дисципліни дає студентам можливість орієнтуватися у світових і національних гастрономічних тенденціях, критично оцінювати їхню перспективність, адаптувати інноваційні кулінарні практики до діяльності закладів ресторанного господарства. Знання сучасних кулінарних трендів сприяє формуванню конкурентних переваг майбутніх фахівців, розвитку їхнього креативного потенціалу, умінь створювати авторські страви та концептуальні меню, здатні задовольнити очікування різних категорій споживачів. Особливого значення набуває вивчення дисципліни в контексті інтеграції України у світовий ринок гостинності, підвищення вимог до якості послуг, необхідності впровадження екологічно відповідального підходу (zero-waste, локальні та органічні продукти, здорове харчування). Це забезпечує формування у студентів системного розуміння сучасних викликів і тенденцій ресторанного бізнесу та їх готовності впроваджувати інноваційні рішення у професійну діяльність.

Відповідно до Стандарту вищої освіти та освітньої програми спеціальності Готельно-ресторанна справа дисципліна має забезпечити:

компетентності: здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; знання сучасних кулінарних трендів у світовій та національній гастрономії; здатність розробляти меню з урахуванням здорового харчування, гастрономічної моди та попиту споживачів; здатність застосовувати новітні технології кулінарної обробки продуктів (сувід, ф'южн кулінарія); здатність впроваджувати принципи сталого харчування та zero-waste у практику ресторану.

програмні результати навчання: аналізувати та критично оцінювати сучасні кулінарні тренди з позицій ринку та споживчих очікувань; визначати перспективність упровадження нових гастрономічних концепцій у діяльність закладів ресторанного господарства; застосовувати інноваційні технології при розробці страв відповідно до сучасних кулінарних напрямів; використовувати локальні, органічні та альтернативні продукти при приготуванні страв; знати сучасні погляди на нетрадиційне харчування; особливості технології приготування страв ф'южн кухні і молекулярної технології; вміти розробляти дизайн страв, борошняних кондитерських виробів; застосовувати принципи сталого розвитку (раціональне використання ресурсів, мінімізація харчових відходів) у кулінарній практиці; прогнозувати зміни у сфері харчування та адаптуватися до них.

Метою дисципліни є здобуття теоретичних знань про сучасні тенденції розвитку гастрономії та ресторанного господарства; і набуття практичних навичок застосування інноваційних кулінарних технологій, а також здатності створювати конкурентоспроможні страви та концептуальні меню відповідно до глобальних і національних трендів, принципів здорового та сталого харчування, з урахуванням потреб і очікувань споживачів.

Предмет дисципліни. сучасні тенденції та інноваційні напрями розвитку гастрономії, технології приготування та подавання страв, новітні концепції харчування, використання інноваційних продуктів і технологій кулінарної обробки.

Завдання дисципліни: формування знань щодо концепції здорового, функціонального та сталого харчування; розвиток умінь аналізувати й критично оцінювати гастрономічні тренди та можливості їх упровадження у практику закладів ресторанного господарства; ознайомлення зі світовими тенденціями у галузі харчування; інноваційними підходами до технології приготування кулінарної продукції, дизайну і способам подачі страв і борошняних кондитерських виробів; засвоєння принципів екологічної відповідальності та технологій zero-waste у кулінарній діяльності;

Результати навчання. Після вивчення дисципліни студент повинен знати: принципи сучасного раціонального харчування; роль функціональних продуктів як складової здорового харчування; сучасний погляд на нетрадиційне харчування (вегетаріанство, веганство,

аюрведична система); світові тренди приготування продукції (ф'южн кулінарія, молекулярна кухня); основні правила оформлення страв, кулінарних виробів; креативний підхід до дизайну десертів і борошняних кондитерських виробів; види та способи оброблення харчових продуктів з використанням прогресивного технологічного обладнання.

4 Структура залікових кредитів дисципліни

Назва розділу (теми)	Кількість годин, відведених на:					
	Денна форма			Заочна форма		
	лекції	практ. роботи	СРС	лекції	практ. роботи	СРС
МОДУЛЬ 1. Кулінарні тренди для повноцінного розвитку та життя людини						
Тема 1 Характеристика сучасних кулінарних трендів	2	4	8	2		13
Тема 2. «Healthy Food» - філософія правильного харчування	2	4	8			13
Тема 3. Сучасний погляд на нетрадиційне харчування	2	4	8		2	13
Тема 4. Оздоровчі продукти - світовий тренд у харчуванні	2	4	8		2	13
МОДУЛЬ 2. Сучасні тренди приготування продукції						
Тема 5. Ф'южн кулінарія	2	4	9	2		14
Тема 6. Молекулярна кулінарія	2	4	9		2	14
Тема 7. Дизайн страв та виробів	2	4	9		2	14
Тема 8. Сучасні технології кулінарної продукції	2	6	11			14
Разом:	16	34	70	4	8	108

5 Програма навчальної дисципліни

5.1 Зміст лекційного курсу

№ лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість год.
МОДУЛЬ 1. Кулінарні тренди для повноцінного розвитку та життя людини		
1	Характеристика сучасних кулінарних трендів. Українська національна кухня як бренд країни. Сучасні тренди у харчуванні. Тренди ресторанного бізнесу. Літ.: [2] с. 4-12. [6]; [14]; [15]; [17]	2
2	«Healthy Food» - філософія правильного харчування. Принципи сучасного раціонального харчування. Національна піраміда харчування. Функціональні продукти як складова здорового харчування. Літ.: [3], с. 154-157; [9].	2
3	Сучасний погляд на нетрадиційне харчування. Вегетаріанське харчування. Теорія роздільного харчування. Харчування за групами крові. Аюрведична система харчування. Літ.: [3], с. 128-137; [10].	2
4	Оздоровчі продукти - світовий тренд у харчуванні. Концепція споживання із Superfood. Біологічно активні добавки –сучасний світовий тренд. ECO food як елемент здорового харчування. Літ.: [4] с. 22-42; [7].	2

№ лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість год.
	МОДУЛЬ 2. Сучасні тренди приготування продукції	
5	Ф'южн кулінарія. Історія виникнення. Напрямки ф'южн кулінарії. Застосування диверсифікованості в кухні ф'южн. Асортимент ф'южн страв. Літ.: [16]	2
6	Молекулярна кулінарія. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. Завдання та принципи молекулярної кулінарії. Основні прийоми молекулярної технології. Інноваційні види обладнання для виготовлення кулінарної продукції. Літ. : [2] с. 20-35; [3] с. 53-83, [8].	2
7	Дизайн страв та виробів. Основні правила оформлення страв, кулінарних виробів. Сучасний дизайн кондитерських виробів. Оформлення десертів. Літ. : [2] с. 12-19; 35-42; [5]; [11]; [12].	2
8	Сучасні технології кулінарної продукції. Сучасні види та способи оброблення харчових продуктів. Новітні напрямки приготування салатів, страв із м'яса, риби, птиці. Інноваційні підходи до приготування десертів та борошняних кондитерських виробів. Літ.: [2] с. 54-87; [13].	2
	Разом:	16

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Тема лекції	Кількість год.
1	Характеристика сучасних кулінарних трендів. Літ.: [2] с. 4-12. [6]; [14]; [15]; [17].	2
2	«Healthy Food» - філософія правильного харчування. Літ.: [3], с. 154-157; [9].	
3	Сучасний погляд на нетрадиційне харчування. Літ.: [3], с. 128-137; [10].	
4	Оздоровчі продукти - світовий тренд у харчуванні. Літ.: [4] с. 22-42; [7].	
5	Ф'южн кулінарія. Літ.: [16]	2
6	Молекулярна кулінарія. Літ. : [2] с. 20-35; [3] с. 53-83, [8].	
7	Дизайн страв та виробів. Літ. : [2] с. 12-19; 35-42; [5]; [11]; [12].	
8	Сучасні технології кулінарної продукції. Літ.: [2] с. 54-87; [13].	
	Разом:	4

5.2 Зміст практичних занять

Перелік практичних занять для студентів *денної* форми здобуття освіти

№ п/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. Кулінарні тренди для повноцінного розвитку та життя людини		
1	Характеристика сучасних кулінарних трендів. Українська національна кухня як бренд країни. Сучасні тренди у харчуванні Літ.: [2] с. 4-12. [6]; [14]; [15]; [17].	4
2	«Healthy Food» - філософія правильного харчування. Принципи сучасного раціонального харчування. Функціональні продукти як складова здорового харчування. Літ.: [3], с. 154-157; [9].	4
3	Сучасний погляд на нетрадиційне харчування. Альтернативні теорії харчування. Аюрведична система харчування. Літ.: [3], с. 128-137; [10].	4
4	Оздоровчі продукти - світовий тренд у харчуванні. Біологічно активні добавки Літ.: [4] с. 22-42; [7].	4
МОДУЛЬ 2. Сучасні тренди приготування продукції		
5	Ф'южн кулінарія. Історія виникнення ф'южн кулінарії. Технологія страв ф'южн кухні. Літ.: [16]	4
6	Молекулярна кулінарія. Завдання та принципи молекулярної кулінарії. Основні прийоми молекулярної технології. Літ.: [2] с. 20-35; [3] с. 53-83, [8].	4
7	Дизайн страв та виробів. Основні правила оформлення страв, кулінарних виробів. Сучасний дизайн десертів і кондитерських виробів. Літ.: [2] с. 12-19; 35-42; [5]; [11]; [12].	4
8	Сучасні технології кулінарної продукції. Характеристика сучасних способів приготування харчових продуктів. Інноваційні підходи до приготування десертів та борошняних кондитерських виробів. Інноваційні види обладнання для виготовлення кулінарної продукції. Літ.: [2] с. 54-87; [13].	6
Разом:		34

Перелік практичних робіт для студентів *заочної* форми здобуття освіти

№ п/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Характеристика сучасних кулінарних трендів. Українська національна кухня як бренд країни. Сучасні тренди у харчуванні Літ.: [2] с. 4-12. [6]; [14]; [15]; [17].	2
2	«Healthy Food» - філософія правильного харчування. Принципи сучасного раціонального харчування. Функціональні продукти як складова здорового харчування. Літ.: [3], с. 154-157; [9].	
3	Сучасний погляд на нетрадиційне харчування. Альтернативні теорії харчування. Аюрведична система харчування. Літ.: [3], с. 128-137; [10].	2
4	Оздоровчі продукти - світовий тренд у харчуванні. Біологічно активні добавки. Літ.: [4] с. 22-42; [7].	

№ п/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
5	Ф'южн кулінарія. Історія виникнення ф'южн кулінарії. Технологія страв ф'южн кухні. Літ.: [16]	2
6	Молекулярна кулінарія. Завдання та принципи молекулярної кулінарії. Основні прийоми молекулярної технології. Літ. : [2] с. 20-35; [3] с. 53-83, [8].	
7	Дизайн страв та виробів. Основні правила оформлення страв, кулінарних виробів. Сучасний дизайн десертів і кондитерських виробів. Літ. : [2] с. 12-19; 35-42; [5]; [11]; [12].	2
8	Сучасні технології кулінарної продукції. Характеристика сучасних способів приготування харчових продуктів. Інноваційні підходи до приготування десертів та борошняних кондитерських виробів. Інноваційні види обладнання для виготовлення кулінарної продукції. Літ.: [2] с. 54-87; [13].	
Разом:		8

5.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів усіх форм здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел інформації, підготовці до виконання практичних робіт, тестування з теоретичного матеріалу тощо. Студенти заочної форми здобуття освіти виконують ще й контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями, наведеними у модульному середовищі.

Зміст самостійної роботи студентів денної форми здобуття освіти

Номер тижня	Вид самостійної роботи	Кіл-сть годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т1, підготовка до усного опитування на практичному занятті 1.	4
2	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т1, підготовка до усного опитування на практичному занятті 2; проходження тестового контролю	4
3	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т2, підготовка до усного опитування на практичному занятті 3.	4
4	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т2, підготовка до усного опитування на практичному занятті 4; проходження тестового контролю	4
5	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т3, підготовка до усного опитування на практичному занятті 5.	4
6	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т3, підготовка до усного опитування на практичному занятті 6; проходження тестового контролю	4
7	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т4, підготовка до усного опитування на практичному занятті 7	4
8	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т4, підготовка до усного опитування на практичному занятті 8; проходження тестового контролю Підготовка до модульної контрольної роботи	5
9	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т5, підготовка	4

Номер тижня	Вид самостійної роботи	Кіл-сть годин
	до усного опитування на практичному занятті 9.	
10	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т5, підготовка до усного опитування на практичному занятті 10; проходження тестового контролю.	5
11	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т6, підготовка до усного опитування на практичному занятті 11.	4
12	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т6, підготовка до усного опитування на практичному занятті 12; проходження тестового контролю.	5
13	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т7, підготовка до усного опитування на практичному занятті 13.	4
14	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т7, підготовка до усного опитування на практичному занятті 14; проходження тестового контролю.	5
15	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т8, підготовка до усного опитування на практичному занятті 15.	4
16	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів з Т8, підготовка до усного опитування на практичному занятті 16; проходження тестового контролю.	5
17	Підготовка до підсумкового контрольного опитування	2
	Разом за семестр	70

6 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням методів візуалізації і практикумів); самостійна робота (проходження тестування), і має за мету – оволодіння студентами спеціальною термінологією і набуття ними практичних навичок здорового харчування.

7 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування на практичних заняттях;
- оцінювання виконаних завдань практичних робіт;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з тем;
- модульна контрольна робота;
- підсумкове контрольне тестування

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контрольного заходу, який проводиться методом тестування з усього матеріалу дисципліни.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контрольного заходу, який проводиться методом тестування з усього матеріалу дисципліни. Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, **не допускається** до семестрового контролю поки не виконає весь обсяг, передбачений Робочою програмою для цього виду роботи. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний

середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який **має** академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

8 Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в індивідуальному режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу з теми, активно працювати на занятті, розв'язувати задачі, брати участь у дискусіях щодо прийнятих рішень при виконанні здобувачами задач).

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене практичне заняття здобувач зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами опитування під час практичних занять, тестування.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, підказки, плагіат, використання штучного інтелекту (без вірного цитування)). У разі порушення політики академічної доброчесності в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час вивчення навчальної дисципліни не допускаються та не толеруються.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних, які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

9 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із призначених робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця (робота) може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

Отриманий здобувачем бал за зарахований вид навчальної роботи (структурну одиницю) після її оцінювання викладач виставляє в електронному журналі обліку успішності

здобувачів вищої освіти.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Таблиця 9.1 – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерію оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекидає їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Контрольні заходи		Самостійна робота	Семестровий контроль
Практичні заняття								Тестовий контроль		МКР*	залік
1	2	3	4	5	6	7	8	Т 1-2; Т 3-4; Т 5-6; Т 7-8	ПТК*		За рейтингом
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	12-20	6-10	18-30	-
24-40								18-30		18-30	60-100

Умовні позначення: **МКР**– модульна контрольна робота; **ПТК** – підсумковий тестовий контроль **Т*** – тема навчальної дисципліни;

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Робочою програмою передбачено чотири тестових контролю з тем дисципліни, передбачених, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. За виконання кожного тесту студент отримує від 3 до 5 балів. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 20.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання

Кількість правильних відповідей	1–13	14–16	17–22	23–25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-74	75-89	90-100
Кількість балів	-	3	4	5

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на завдання підсумкового тестового контролю

Кількість правильних відповідей	1- 16	17-19	20-22	23-25	26-28	29-30
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість балів		6	7	8	9	10

Структурування дисципліни за видами робіт і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми навчання у семестрі

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота		Семестровий контроль	Разом
Практичне заняття		Контрольна робота	Тестовий контроль	Залік	Сума балів
1	2	Якість виконання і захист роботи	Підсумковий тестовий контроль		
18-30		24-40	18-30	За рейтингом	60-100

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 24 до 40.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	7	9	12
Теоретичне питання № 2	7	9	12
Практичне завдання	10	14	16
Всього балів	24	32	40

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на завдання підсумкового тестового контролю

Кількість правильних відповідей	1-16	17-18	19-20	21-22	23-24	25-26	27-28	29-30
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-64	65-70	71-75	76-80	81-5	86-89	90-100
Кількість балів		18	20	22	24	26	28	30

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання у балах з усіх видів навчальної роботи до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС наведені нижче у таблиці «Співвідношення».

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання	
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
D	66-72		
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Семестровий залік виставляється на останньому занятті за умови якщо загальна сума балів, яку накопичив здобувач з дисципліни (іншого освітнього компонента) за результатами поточного контролю, знаходиться у межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «зараховано», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення. Присутність здобувача у цьому випадку не є обов'язковою.

10 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Характеристика страв старовинної української кухні.
2. Сучасні підходи до української кухні.
3. Характеристика тренду «здоровий спосіб життя».
4. Поняття тренду «локаворство».
5. Характеристика концепції «*Slow food*».
6. Основні тренди ресторанного бізнесу.
7. Вимоги до сучасного харчового раціону.
8. Здорове харчування на шляху до кар'єрного успіху.
9. Недоліки в харчуванні сучасної людини
10. Що таке «національна піраміда харчування»?
11. Рекомендації з правильного харчування.
12. Види спеціальних харчових продуктів.
13. Категорії корисних для здоров'я продуктів.
14. Основні критерії, що характеризують продукт як функціональний.
15. Вегетаріанство і веганство. Переваги і недоліки систем харчування.
16. Особливості теорії роздільного харчування.
17. На чому ґрунтується теорія харчування за групами крові?
18. Принципи харчування по аюрведі.
19. За якими ознаками відносять продукти до категорії *superfood*?
20. Характеристика продуктів - українських суперфудів.
21. Мета застосування дієтичних добавок.
22. Групи дієтичних добавок, їх характеристика.
23. Вимоги до еко – продукції.
24. Переваги органічних продуктів.
25. Історія виникнення ф'южн кулінарії.
26. Напрямки ф'южн кулінарії.
27. Застосування диверсифікованості в кухні ф'южн.
28. Асортимент ф'южн страв.
29. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії.
30. Основні завдання молекулярних технологій.
31. Переваги молекулярної кухні.
32. Як молекулярна кухня впливає на організм людини?
33. Основні прийоми молекулярної технології.
34. Інноваційні види обладнання для виготовлення кулінарної продукції.
35. Основні правила з оформлення страв, кулінарних виробів.
36. Основні принципи поєднання продуктів під час оформлення.
37. Сучасний дизайн кондитерських виробів.
38. Креативні підходи до оформлення десертів.
39. Особливості подачі десертів
40. Сучасні прийоми приготування страв.
41. Характеристика процесу фламбування.
42. Переваги і недоліки технології *Sous Vide*.
43. Особливості технології приготування і подачі салатів.

44. Оригінальні способи подачі супів.
45. Інноваційні напрями технології страв із риби та морепродуктів.
46. Технологія страв з м'яса.
47. Інновації в технології десертів.
48. Сучасні тренди у приготуванні кондитерських виробів.

11 Навчально-методичне забезпечення

Освітній процес з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди» забезпечений необхідними навчально-методичними матеріалами, що розміщені в Модульному середовищі для навчання MOODLE: Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnmu.edu.ua/course/view.php?id=9542>

12 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

Вивчення навчальної дисципліни не потребує використання спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальноновживаних програм і операційних систем.

13 Рекомендована література

Основна

1. Основи харчування: підручник. М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
2. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: Конспект лекцій для студ. спец. «Готельна і ресторанна справа». К.: НУХТ, 2018. 93 с.
3. Соколенко А.С., Свідло К.В., Писаревський М.І. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.
4. Технологія продукція оздоровчого харчування: опорний конспект лекцій. Укладачі: Степанькова Г. В., Олійник С. Г. Х. : ХДУХТ, 2019. 49 с.

Додаткова:

5. Арт-дизайн, як мистецтво оздоблення десертів. <https://vseosvita.ua/library/embed/010086hh-ed3e.docx.html>.
6. Більше ніж їжа: культурні та історичні аспекти кулінарії. <https://www.prostranstvo.media/uk/bilshe-nizh-yizha-kulturni-ta-istorychni-aspekty-kulinariyi/>
7. Екологічні продукти: що обрати для здорового способу життя. <https://pektoral.com.ua/ekologichni-produkty-shho-obraty-dlya-zdorovogo-sposobu-zhyttya/>.
8. Молекулярна кухня: переваги і недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування. <https://ukr.media/food/386564/>.
9. Національна піраміда харчування: прощання з міфами. <https://www.vz.kiev.ua/nacionalna-piramida-xarchuvannya-proshhannya-z-mifami/>.
10. Нетрадиційні види харчування. https://chemeducation.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/14/2020/02/%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F_13.pdf.
11. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.
12. Сучасні тенденції оформлення страв. https://pisnaivanna.blogspot.com/p/blog-page_14.html.

13. Рогова А.Л., Чоні І.В. Роль технологічних інновацій у ресторанному бізнесі. *Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес*. II Міжн. наук.-практ. конф. ДБТУ, м. Харків. 15.05.2025. Харків. 2025. С. 51-52. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/05/conf_stl-15-05-25-zbirnyk.pdf.

14.Рогова А.Л., Лівий Б.О., Вплив психологічних факторів на споживання продукції ресторанного господарства. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики*: матеріали міжн. наук.-практ. конф, Харківський нац. універ. міського господарства імені О.М. Бекетова, 15.04.2025 р. Харків, 2025. С. 115-117. <https://drive.google.com/file/d/1ZHnwieO9xAG8lXGUh1uaR5dWmIuyUoyM/view>

15. ТОП-5 трендів харчування в найближчому майбутньому. https://newfood.ua/2023/11/02/top-5-trendiv-kharchuvannia-v-nayblyzhchomu-maybutnomu/?__im-pkfRxDff=47109955013749843.

16. Що таке ф'южн кулінарія - кулінарна відповідь. <https://cookery.com.ua/kulinarni-vidpovidi/6842-shho-take-fyuzhn---kulinariya.html>.

17.Seydi Yıkmiş, Melikenur Türkol, Gholamreza Abdi, Melike İmre, Gözde Alkan, Sinem Türk Aslan, Roshina Rabail, Rana Muhammad Aadil, Culinary trends in future gastronomy: A review, Journal of Agriculture and Food Research, Volume 18, 2024.

14 Інформаційні ресурси

1. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=9542>.

2. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: http://lib.khnu.km.ua/asp/php_f/plage_lib.php

3. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/?locale=uk>.