

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«Food Traveller: майстерність світових кухонь»**

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології та інженерія
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Горобець Олександра Михайлівна**  
 кандидат технічних наук  
 доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарств

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Бородай Анжела Борисівна**  
 кандидат ветеринарних наук  
 доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-066-228-67-08	+38-095-577-17-31
Електронна адреса	<a href="mailto:g.kasandra87@ukr.net">g.kasandra87@ukr.net</a>	<a href="mailto:boroday_angelina@ukr.net">boroday_angelina@ukr.net</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>	
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>	

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	«Food Traveller: майстерність світових кухонь» - є формування у студентів системних теоретичних знань та практичних умінь у сфері світової гастрономії, розвиток професійної майстерності через опанування технологій приготування, подачі та адаптації автентичних і сучасних страв різних національних кухонь світу.
<b>Тривалість</b>	5 семестр. 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття онлайн, самостійна робота поза розкладом, інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати). Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до

	занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК
<b>Базові знання</b>	Пререквізити: «Культура харчування», «Основи класичної кулінарії», «Основи кондитерської справи» Постреквізити – «Прогресивні ресторанні технології», «Організація, планування і управління ресторанним господарством»
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p>	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>

**Тематичний план навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв»**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1. КЛАСИЧНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ШКОЛИ СВІТУ</b>		
Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного	Завдання. Знайти в Інтернеті інформацію з наступних питань: взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу; виникнення і розвиток

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	аналізу; тестування	кулінарії в різних країнах світу.
Тема 2. Італійська кухня: традиції та регіональні особливості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Підготувати мультимедійну презентацію на тему:– Регіональні кухні Італії;– Види італійської пасти та їх використання
Тема 3. Французька гастрономічна школа	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Підготувати реферат або презентацію:– П'ять основних соусів французької кухні;– Вплив Франції на світову гастрономію
Тема 4. Японська кухня: філософія смаку та мінімалізм	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Підготувати аналітичну роботу:– Принципи японської гастрономічної естетики;– Популярність суші в Україні
Тема 5. Китайська та тайська кухня: технологія wok	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Розробити технологічну карту страви у стилі Asian street food
Тема 6. Середземноморська кухня та Близький Схід	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на	Створити міні-проект:– Меню мезе для ресторану;– Аналіз користі

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	середземноморської дієти
<b>МОДУЛЬ 2. ГЛОБАЛІЗАЦІЯ ТА СУЧАСНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТRENДИ</b>		МОДУЛЬ 2. ГЛОБАЛІЗАЦІЯ ТА СУЧАСНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТRENДИ
Тема 7. Кухні Американського континенту	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Підготувати презентацію:– Особливості мексиканської кухні;– Street food Америки
Тема 8. Fusion-кухня та авторські інтерпретації	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Розробити концепцію fusion-страви з обґрунтуванням вибору інгредієнтів
Тема 9. Світовий street food та гастрономічний туризм	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Розробити меню для фудтраку з обраною національною кухнею
Тема 10. Сучасні технології та інновації в гастрономії	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; підготовка до дегустаційного аналізу; тестування	Підготувати доповідь:– Сучасні гастрономічні технології;– Вплив інновацій на ресторанний бізнес

#### Інформаційні джерела

##### Основні

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 384 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. текст. навч. посіб. / В. В. Архіпов. К. : «Центр

учбової літератури», 2016. 382с.

3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

4. П'ятницька Н. О. Ресторанне господарство: організація виробництва та обслуговування. Київ : Кондор, 2017. 432 с.

5. Румянцева Т. В. Карвінг у ресторанному господарстві : навч. посіб. Львів: Новий Світ–2000, 2021. 180 с.

6. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Київ. Грамота, 2020. 280 с.

7. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.

8. Chiang M. Сучасний карвінг: фрукти та овочі / пер. з англ. Одеса : Астропринт, 2024. 192 с.

9. Herve T. Molecular Gastronomy. Columbia University Press, 2016. 392 с.

10. History of Molecular Gastronomy. Khymos.org. 2008-05-13. Retrieved 2010-09-08

11. McGee Н. Про їжу та кулінарію: наука і знання кухні / пер. з англ. Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2023. 928 с.

12. Nagashima Н. The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.

13. Peterson J. Мистецтво подачі десертів / пер. з англ. Київ : ArtHuss, 2024. 304 с.

14. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.

15. Spence С. Гастрофізика: нова наука про їжу / пер. з англ. Київ : Наш Формат, 2022. 368 с.

#### Додаткові:

1. Харчова хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків. Світ книг, 2016. 504 с. ISBN 978-966-2678-07-9.

2. Харчова хімія: навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. Львів. Новий світ2000, 2012. 514 с. ISBN 978-966-418-203-1.

3. Lucy M. Long (2011), Culinary tourism, Material Worlds, 320 p.

4. Collin M. Hall (200), Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann, 373 p.

5. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), Tourism and gastronomy, Routledge, London, 256 p.

6. Food and Drink Infographics: A Visual Guide to Culinary Pleasures. Simone Klabin. 2018. 457 p.

7. Lister T., Blumenthal H. Kitchen Chemistry/ T. Lister, H. Blumenthal. Royal Society of Chemistry, 2004. 139 с.

8. Коктейлі, зроблені в Україні. Авторська книжка. Chef Media. 2023.

9. Хомич, Г. П., Бородай, А.Б., Горобець, О. М., Наконечна, Ю.Г., Мацук Ю.А. Використання різних видів смородини в якості складової структуроутворювачів. Journal of Chemistry and Technologies. Том 32 № 2 (2024).P.320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2>

10. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Наконечна, Ю. Г., Олійник, Л. Б., & Бородай, А. Б. (2023). Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 24-30. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-2-4>

#### Інформаційні ресурси:

11. Нормативний акт України: сайт. [Electronic resource]. URL:[www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)

12. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. [Electronic resource]. URL: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)

13. Журнал «Ukrainian Journal of Food Science» <https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/>

14. Журнал «Ukrainian Food Journal» <https://ufj.nuft.edu.ua/>

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбутись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

### **Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

### **Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro\\_apel\\_pidskontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidskontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни «Food Traveller: майстерність світових кухонь» розраховується через поточне оцінювання

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
<b>МОДУЛЬ 1. КЛАСИЧНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ШКОЛИ СВІТУ</b>	
Тема 1. Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.	
Тести для самоконтролю знань до теми 1	5
Тема 2. Італійська кухня: традиції та регіональні особливості	
Навчальні завдання 2	5
Тема 3. Французька гастрономічна школа	
Тести для самоконтролю знань до теми 3	5
Тема 4. Японська кухня: філософія смаку та мінімалізм	
Навчальні завдання 4	5
Тема 5. Китайська та тайська кухня: технологія wok	
Навчальні завдання 5	5
Тема 6. Середземноморська кухня та Близький Схід	
Навчальні завдання 6	5
<b>Поточна модульна робота 1</b>	<b>10</b>
Підсумкове тестування 1	
<b>Всього балів за модуль 1</b>	<b>40</b>
<b>МОДУЛЬ 2. ГЛОБАЛІЗАЦІЯ ТА СУЧАСНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ</b>	
Тема 7. Кухні Американського континенту	
Навчальні завдання 7	5
Тема 8. Fusion-кухня та авторські інтерпретації	
Навчальні завдання 8	5
Тема 9. Світовий street food та гастрономічний туризм	
Навчальні завдання 9	5
Тема 10. Сучасні технології та інновації в гастрономії	
Навчальні завдання 10	5

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
<b>Поточна модульна робота 2</b> Підсумкове тестування 2	10
<b>Всього балів за модуль 2</b>	<b>30</b>
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	
Підсумкове тестування	<b>30</b>
<b>Всього балів</b>	<b>60</b>
<b>Усього балів за курс</b>	<b>100</b>

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Food Traveller: майстерність світових кухонь»**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Food Traveller: майстерність світових кухонь»**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Науково – дослідна	1. Участь в наукових семінарах	5,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0
<b>Разом</b>		<b>10</b>