

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор _____
“ ____ ” _____ 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Висока кухня»**

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Курортна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Висока кухня» для студентів за Освітньо-професійною програмою «Курортна справа», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». 2021. 11 с.

Розробник: **Лояк Л. М. к.е.н., доц.** кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від “ ____ ” _____ 2021 р. №

Завідувач кафедри

Клапчук В.М.

“ ____ ” _____ 2021 р.

Схвалено методичною комісією факультету, інституту.

Протокол від “ ____ ” _____ 2021 р. №

“ ____ ” _____ 2021 р.

Голова

Чорна Л.В.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів –	Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма: «Курортна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1 -й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання Впровадження інноваційних послуг в ресторанній індустрії		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1	1
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: магістр	16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		__ год.	
		Лабораторні	
		14 год.	4 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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

Відповідно до визначеної мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є

вивчення:

- основних понять, характеристики і трендів високої кухні;
- інформації про легендарних шефів і відомих кулінарних шкіл світу;
- особливостей роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами; архітектури страв;
- основних принципів та правил дизайну і презентації страв;
- технологій молекулярної кухні і сучасних технологій обробки продуктів;
- особливостей підготовки та правил участі у кулінарних конкурсах.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- вимоги щодо дизайну і презентації кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура;
- тренди та технології високої кухні при приготуванні холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, десертів та кондитерських виробів;
- основні техніки, текстури та інструменти молекулярної кухні;
- вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва;

а також сформувати вміння і практичні навички з:

- оцінювання естетичних властивостей кулінарної продукції;
- оформлення страв згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Теоретичні основи високої кухні

Міжнародні кулінарні рейтинги. Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства. Сучасні ресторани тренди в світі.

Змістовний модуль 2. Технології високої кухні та практична робота

Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Технологічні властивості ексклюзивної сировини: її значення у харчуванні. Кулінарна смакова комбінаторика страв високої кухні. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Кулінарна ароматична комбінаторика страв високої кухні. Харчові афродизіаки у високій кухні. Особливості технології страв високої (ф'южн) кухні. Авторська кулінарія : сучасні тренди. Асортимент і технології ексклюзивних ресторанных десертів. Особливості дизайну ресторанных страв. Food Design. Арт-елементи «showpiece» у кулінарному мистецтві. Карвінг як мистецтво декорування у технології високої кухні. Квіткова гастрономія в

кулінарному дизайні. Правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва. Всесвітня асоціація кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). Заходи демонстрації визнання гостя і готовності надання послуги зверх очікуваної.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1. Теоретичні основи високої кухні												
Тема 1. Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	8	2	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
Тема 2. Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами	8	2	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
Тема 3. Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	10	2	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Усього за змістовним модулем 1	26	6	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
Змістовний модуль 2. Технології високої кухні та практична робота												
Тема 4. Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	14	2	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 5. Декор салатів, закусок і основних страв	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 6. Декор десертів і кондитерських виробів	14	2	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 7. Молекулярна кухня	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 8. Підготовка до участі у кулінарному	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0

конкурси												
Усього за змістовним модулем 2	64	10	14	0	0	40		0	0	0	0	0
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	16	14	0	0	60	0	0	0	0	0	0

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Базові техніки та карвінг	2
2.	Дизайн і презентація страв	2
3.	Робота з кольором і текстурами	2
4.	Декор салатів, закусок і основних страв	2
5.	Декор десертів і кондитерських виробів	2
6.	Молекулярна кухня	2
7.	Участь в кулінарних конкурсах	2
	Разом	14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	6
2.	Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами	6
3.	Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	8
4.	Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	8
5.	Декор салатів, закусок і основних страв	8
6.	Декор десертів і кондитерських виробів	8
7.	Молекулярна кухня	8
8.	Підготовка до участі у кулінарному конкурсі	8
	Разом	60

Завдання для індивідуальної роботи студентів

1. Навести характеристику 3х будь-яких ресторанів високої кухні у Світі.
2. Написати есе на тему «Розвиток високої кухні в Україні».
3. Скласти список екаунтів Instagram та Pinterest із надихаючими фуд-фото
4. Створити муд-борди на Pinterest за темами: закуски, салати, перші страви, основні страви з м'яса, основні страви з риби, сніданки.
5. Скласти календар заходів (онлайн і оффлайн) у сфері ресторанного бізнесу, в яких ви зможете взяти участь в період наступного року.
6. Розробити власний прес-кіт (або CV), як спеціаліста в певній сфері ресторанного бізнесу.

7. Створити муд-борд в Pinterest на тему сучасна презентація салатів, закусок та основних страв.

7. Розробити технологічні картки та калькуляції власних страв у стилі високої кухні за темами: салат, гаряча закуска, холодна закуска та основна страва на вибір.

8. Створити муд-борд в Pinterest на тему сучасна презентація і декор десертів, кондитерських виробів та тортів.

9. Розробити технологічні картки та калькуляції власних страв у стилі високої кухні за темами: фуршетний десерт та тематичний дизайн тарту.

10. Розробити технологічну та калькуляційну картку страв для кулінарного конкурсу (закуска, основна страва, десерт)

7. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

– роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

– вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

– заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

– соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

– полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

– комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

– інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

– саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

– компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

– бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

– інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

8. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	10		
Max= 35							Max= 30						Max= 15		20	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

11. Рекомендована література

Рекомендована література

Базова

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків :, 2018. 373 с.
2. Стахмич Т. М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ. 2020. 280 с.
3. Навчальний посібник «Методичні рекомендації до уроків виробничого навчання» з теми «Технологія молекулярної кухні» / уклад. : Л. В. Жмудь. БЕГК БДПУ. 2018. 49с.
4. Холодюк Л. В., Жалоба М.В. Молекулярна кухня – їжа майбутнього.

Сучасні інноваційні технології у сфері готельно – ресторанного господарства : матеріали Студентської наукової Інтернет – конференції, 17 травня 2019 р. Чернівці. 201с.

1. Максимець В.Л., Чубак Ю.В. Переваги використання інноваційного обладнання у закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування: праці Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Львів, 24 квітня 2019 р.). Львів: ЛІЕТ. 2019. С.77–79.

Інформаційні ресурси

1. Українська молекулярна кухня: нові відкриття і гастро-шедеври. URL: (<https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/>)
2. Український кулінарний союз. URL: <http://ucu.com.ua/ua/top-members/>
3. Український кулінарний союз. URL: <https://ucu.com.ua/ua/contact/>
4. ТОП-7 відомих шеф-кухарів (фото). URL: <https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html>
5. Стефан Турньє, зірковий шеф-кухар з Тулузи URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html>
6. НУХТ заснував Асоціацію сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні. URL: <http://vnz.org.ua/novyny/podiya/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-spryannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini>
7. Кулінарні олімпійські ігри в Німеччині. URL: <http://umsf.dp.ua/en/item1>
8. Асоціації Кулінарів України. URL: <https://acwu.com.ua/>
9. «Дуже висока кухня» без меню та офіціантів у Львові. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi>
10. International Academy of Italian Cuisine URL: <https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine>
11. Le Cordon Bleu 125 років: що відомо про кулінарну школу URL: https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-shkolu_id25
12. Навчання за кордоном. URL: <http://chef.kiev.ua/study-abroad/>
13. Кращі кулінарні школи у світі та їх плата за навчання. URL: <https://worldscholarshipforum.com/uk/27-best-culinary-schools-and-tuition-fees/>
14. Найвідоміші кулінарні школи світу. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>
15. Гід кулінарними школами Києва: вчимося готувати та пізнаємо кулінарію. URL: <https://posteat.ua/obzory/gid-kulinarnimi-shkolami-kiyeva-vchimosya-gotuvati-ta-piznaemo-kulinariyu/>
16. Foodpairing – нестандартні смакові поєднання. URL: https://interestingfood.do.am/publ/molekuljarna_kukhnja/molekuljarna_kukhnja_a/foodpairing_nestandardni_smakovi_poednannja/53-1-0-467

17.Кулінарна комбінаторика: десять секретів світової кухні. URL: <http://w-o-s.ru/article/10897>

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.