

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кулінарне мистецтво

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Кулінарне мистецтво
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	4/7
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни

<p>Мета курсу: надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво» та формування теоретичних і практичних знань щодо застосування вмінь та навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування навичок участі і правил кулінарних змагань. Підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки</p> <p>Цілі курсу: формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями в області кулінарії. Набуття студентами теоретичних та практичних знань для створення кулінарної продукції, розробки новітніх технологій харчових продуктів, використання знань у харчовій та біологічній цінності напівфабрикатів а також вплив на них технологічних факторів, строків зберігання.</p>
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі. комунікаційних технологій.</p> <p>ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p>
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.</p> <p>ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва	Знати історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Ознайомлення із першими кулінарними книгами. Знати вплив кулінарних книг на формування кулінарних традицій в Україні, перші кулінарні книги України.	Питання, тести, практична робота
2.	Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України	Знати про діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів. Знати про діяльність Асоціації кулінарів України.	Питання, тести, практична робота
3.	Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	Знати класифікацію конкурсів, вимоги до кулінарних змагань. Знати види та правила організації та проведення національних змагань. Знати про молодіжні командні змагання, індивідуальні змагання. Знати про організацію регіональних змагань. Знати критерії оцінювання змагань та правила міжнародних змагань.	Питання, тести, практична робота
4.	Моделювання рецептур і технологій страв світу. Умови та вимоги до їх виробництва, моделювання та регулювання рецептур і технологій страв.	Знати умови технологій приготування страв та вимоги до їх виробництва. Вміти моделювати та регулювати рецептуру і технологію страв. Знати особливості підготовки сировини. Знати технологію сучасних процесів виробництва кулінарної продукції. Використовувати новітні тенденції оформлення кулінарної продукції	Питання, тести, практична робота
5.	Новітні технології в кулінарії. Сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі.	Знати основні новітні технології в кулінарії. Знати сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі. Знати відмінність молекулярної кухні від традиційної, використання нових технологій в приготуванні страв.	Питання, тести, практична робота
6.	Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів	Оволодіти та закріпити професійно-практичні навички, вміння карвінгу. Оволодіти майстерністю різьблення. Набути теоретично-практичні навички декоративного оформлення страв. Знати види та правила користування з інструментами для карвінгу.	Питання, тести, практична робота
7.	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	Знати класифікацію і характеристику прянощів, сумішів, екстрактів, приправ та концентратів. Знати основи і особливості вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також приправ для утворення і покращення смако-ароматичних властивостей їжі в різних кухнях.	Питання, тести, практична робота
8.	Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії	Знати про розвиток шкіл кулінарної майстерності. Знати закордонний досвід та вітчизняні реалії. Знати умови та значення кулінарних майстер-класів.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	15
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя		5	5	5	5	5		5	5	5	5		5	5	5			60
Самостійна р-та																15		15
Проміжний тестовий контроль							5					5						10
Підсумковий тестовий контроль																	15	15
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	15	10	100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Методична література
<ol style="list-style-type: none"> 1. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Ів. Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с. 2. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво . Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник . За ред. проф. В.М. Клапчука. Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 186–191.
Рекомендована література
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ануфрієва С.В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. 224с. 2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів . О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. 752 с. 3. Жан-Пьер Девигон. Как украшать блюда. М.:Интербук-бизнес.-2001. 143с 4. Кулінарні традиції світу. Сучасна енциклопедія. 5. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с. 6. Старшинова А. Кулінарне мистецтво .Глорія. Київ .2011. 282с 7. Стахлич Т.М. . Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво. К: Грамота 2008. 125 с. 8. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Пересічна С.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Технологія продукції у закладах ресторанного господарства". К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.

9. П'єр –Луї Вьєль Валер Кулінарне мистецтво. Махаон Україна.2003. 145 с.
10. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. М.: «АСТПРЕСС» 1998. 157с
11. Слащева А.В. Кулінарна майстерність країн світу. К. Кондор, 2003. 205 с.
12. Степанова И.В. Кабаченко С.Б. Фантазии из овощей и фруктов. Клуб семейного досуга 2010. 128с
13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К. Кондор, 2003. 505 с.

Інформаційні ресурси

1. Молокулярна кухня [Електронний ресурс]. URL: <https://molekulyarna-kukhnya.webnode.com.ua/zmini-v-suchasnij-kulinariji/>
2. Карвінг - їстівне мистецтво [Електронний ресурс]. URL: <https://jisty.com.ua/karving-yistivne-mistetstvo/>
3. Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів [Електронний ресурс]. URL: http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS_METOD_MATERIAL/Shmilyak_MK.pdf

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактна інформація викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаніка» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної

терміну	причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Загнибіда Р.П.