

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Висока кухня»**

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № \_\_\_\_ від 25.05. 2021 р.

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	«Висока кухня»
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Висока кухня», сформувати навички сучасного кулінарного дизайну ресторанної продукції.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі. ПРН 8.</p>	

Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	Знати визначення термінів та тренди високої кухні. Знати міжнародні кулінарні рейтинги. Знати путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами	Знати методіку та техніку роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	Знати рейтинг легендарних шефів у світі кулінарного мистецтва, їх роль у розвитку світової кулінарії. Знати відомі кулінарні школи світу, особливості навчання, види програм та особливості атестації. Знати особливості та характеристику відомих гастрономічних заходів. Вміти створити календар заходів (онлайн і оффлайн) у сфері ресторанного бізнесу.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	Знати особливості дизайну ресторанних страв. Food Design, арт-елементи «showpiece» у кулінарному мистецтві. Розуміти суть карвінгу як мистецтво декорування у технології високої кухні. Знати особливості квіткової гастрономії в кулінарному дизайні. Знати основні принципи та правила презентації страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Декор салатів, закусок і основних страв	Знати ексклюзивну сировину для страв високої кухні. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Вміти створити сучасну презентацію салатів, закусок та основних страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Декор десертів і кондитерських виробів	Знати асортимент і технології ексклюзивних ресторанних десертів.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Молекулярна кухня	Розуміти суть молекулярної технології приготування страв, сучасні досягнення в галузі молекулярної кухні. Знати основні техніки молекулярної кухні Знати базові текстури та інструменти. Знати сучасні технології обробки продуктів.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Підготовка до участі у кулінарному конкурсі	Знати загальні правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва. Роль Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS) у розвитку кулінарного мистецтва.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна практична робота	30

Проміжний тестовий контроль	15
Залік	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																
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

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків :, 2018. 373 с.</li> <li>2. Стахмич Т. М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ. 2020. 280 с.</li> <li>3. Навчальний посібник «Методичні рекомендації до уроків виробничого навчання» з теми «Технологія молекулярної кухні» / уклад. : Л. В. Жмудь. БЕГК БДПУ. 2018. 49с.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Українська молекулярна кухня: нові відкриття і гастро-шедеври. URL: (<a href="https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/">https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/</a>)</li> <li>2. Український кулінарний союз. URL: <a href="http://ucu.com.ua/ua/top-members/">http://ucu.com.ua/ua/top-members/</a></li> <li>3. Український кулінарний союз. URL: <a href="https://ucu.com.ua/ua/contact/">https://ucu.com.ua/ua/contact/</a></li> <li>4. ТОП-7 відомих шеф-кухарів (фото). URL: <a href="https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html">https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html</a></li> <li>5. Стефан Турньє, зірковий шеф-кухар з Тулузи URL: <a href="https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html">https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html</a></li> <li>6. НУХТ заснував Асоціацію сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні. URL: <a href="http://vnz.org.ua/novynu/podiyi/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-spryjannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini">http://vnz.org.ua/novynu/podiyi/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-spryjannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini</a></li> <li>7. Кулінарні олімпійські ігри в Німеччині. URL: <a href="http://umsf.dp.ua/en/item1">http://umsf.dp.ua/en/item1</a></li> <li>8. Асоціації Кулінарів України. URL: <a href="https://acwu.com.ua/">https://acwu.com.ua/</a></li> <li>9. «Дуже висока кухня» без меню та офіціантів у Львові. URL: <a href="https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi">https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi</a></li> <li>10. International Academy of Italian Cuisine URL: <a href="https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine">https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine</a></li> <li>11. Le Cordon Bleu 125 років: що відомо про кулінарну школу URL: <a href="https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-">https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-</a></li> </ol>

**7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи м. Івано-Франківськ. вул. Галицька, 201 б, каб. 326
<b>Викладач</b>	доц. Лояк Лілія Миколаївна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lila.loyak@pnu.edu.ua">lila.loyak@pnu.edu.ua</a>

**8. Політика навчальної дисципліни**

<b>Академічна доброчесність</b>	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 Стефаника» 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.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач



Лояк Л.М.