

**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 «Готель-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол №2 від 24.09. 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>	Кулінарне мистецтво
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Вільного вибору студента
<b>Курс/семестр</b>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=5868">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=5868</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво» та формування теоретичних і практичних знань щодо застосування вмій 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><b>Цілі курсу:</b> 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><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.</p> <p>ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></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. Перші кулінарні книги. Значення та вплив кулінарних книг на формування кулінарних традицій в Україні. Перші кулінарні книги України.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України	Знати діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS). Діяльність Асоціації кулінарів України. Умови членства в Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Міжнародні конкурси, фестивали, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	Знати класифікація конкурсів, вимоги до кулінарних змагань. Види та правила організації та проведення національних змагань. Молодіжні командні змагання, індивідуальні змагання. Організація регіональних змагань. Критерії оцінювання змагань та правила міжнародних змагань.	Питання, тести, самостійна 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. Моделювання та регулювання рецептур і технологій страв. Особливості підготовки сировини. Технологія сучасних процесів виробництва кулінарної продукції. Новітні тенденції оформлення кулінарної продукції.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Новітні технології в кулінарії. Сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі.	Знати основні новітні технології в кулінарії. Сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі. Відмінність молекулярної кухні від традиційної, використання нових технологій в приготуванні страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів	Знати історичні аспекти виникнення та розвиток карвінгу. Мистецтво вирізання з овочів та фруктів. Техніка декоративного оформлення страв. Види та правила користування з інструментами для карвінгу.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	Знати класифікація і характеристика прянощів, сумішів, екстрактів, приправ та концентратів. 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, самостійна практична робота
8.	Розвиток шкіл кулінарної майстерності закордонний досвід та вітчизняні реалії	Знати розвиток шкіл кулінарної майстерності. Закордонний досвід та вітчизняні реалії. Умови та значення кулінарних майстер-класів.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Лабораторне заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																		<b>Підсумковий тестовий контроль (екзамен)</b>	<b>Сума</b>		
<i>Поточний контроль</i>												<i>Практичні завдання</i>								<i>Тестовий контроль</i>	
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	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	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>												<b>Max= 20</b>						<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Рекомендована література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.</li> <li>Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</li> <li>Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Івано-Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<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

	<p>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.</p>
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

**Викладач**

ЛЗЛ/

Польова Л.В.