

**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»

м. Івано-Франківськ – 2025

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Кулінарне мистецтво
<b>Викладач</b>	Бурчак Світлана Степанівна
<b>Контактний телефон викладача</b>	+380665295869
<b>E-mail викладача</b>	<a href="mailto:svitlana.burchak@pnu.edu.ua">svitlana.burchak@pnu.edu.ua</a>
<b>Формат дисципліни</b>	Очний/заочний
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредити ЄКТС, 90 год.
<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>Консультації</b>	Згідно графіку консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

**Предметом дисципліни** "Кулінарне мистецтво" є вивчення та формування теоретичних і практичних знань щодо застосування вмінь та навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування навиків 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.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**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 навиків 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.

**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.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### **Компетентності:**

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних, послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

**5. Організація навчання**

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16/6
Лабораторні заняття / практичні	24/6
самостійна робота	50/78

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибіркового
ВСІ	241 «Готельно-ресторанна справа»	ВСІ	Вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва.	2	2	6
Тема 2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.	2	2	6
Тема 3. Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	2	4	6
Тема 4. Моделювання рецептур і технологій. Умови та вимоги до страв світу їх виробництва,	2	4	8

Тема 5. Новітні технології в кулінарії. Сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі.	2	4	6
Тема 6. Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів.	2	4	6
Тема 7. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу.	2	2	6
Тема 8. Розвиток шкіл кулінарної майстерності закордонний досвід та вітчизняні реалії	2	2	6
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>50</b>

### 6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Лабораторні заняття – 40 б.</p> <p>Самостійна робота (КСР) – 20 б.</p> <p>Індивідуальна робота – 10б.</p> <p>Проміжний тестовий контроль – 10 б.</p> <p>Підсумковий тестовий контроль – 20 б.</p> <p><b>Максимальна кількість балів – 100 б.</b></p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв’язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання.</p> <p>Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем.</p> <p>Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Лабораторні заняття	<p>За кожне лабораторне заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов’язкового проходження двох проміжних тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі індивідуальних робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений задачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.</p>
Підсумковий контроль	<p>Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни.</p>

<b>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Самостійна робота (КСР)	20
Індивідуальна робота	10
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### **7. Політика навчальної дисципліни**

**Письмові роботи:** Письмові роботи передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконання завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після лабораторного заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

**Академічна доброчесність:** 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 Прикарпатського національного університету імені Стефаніка», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаніка, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

**Відвідування занять:** Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

**Неформальна освіта:** Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

### **8. Рекомендована література**

1. Ігнат'єва М.А. Кулінарне мистецтво. Курс м'ясознавства : Київ. 2023. 1054 с.
2. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
3. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.
4. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
5. Національна кулінарна спадщина України. Андрій Плєсконос, Наталія Пісаренко, Лідія Артюх. Київ. Балтія Друк. 2021. 152 с.
6. Суперїжа на щодень. Джеймі Олівер, Львів. Видавництво старого лева. 2019. 312 с.

7. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
8. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.
9. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
10. Кубок України з кулінарії "Східний регіон" 2021 URL: <https://fruit-time.ua/blog/kubok-ukrayini-z-kulinariyi-shidnij-region-2021.html> (дата звернення 15.06.2023)
11. Асоціація юних кухарів України URL: <http://www.worldskillsukraine.org/novini/asociaciya-yunih-kuchariv-ukraini-sponsor-v-kompetenciyaхkulinarne-mistectvo-ta-konditerske-mistectvo> (дата звернення 24.06.2023)
12. Національний відбір Bocuse d'Or Ukraine 2021. URL: <https://fruit-time.ua/blog/nacionalnij-vidbir-bocuse-d-or-ukraine-2021.html> (дата звернення 02.07.2023)
13. Віртуальний кабінет з Кухарської справи URL:[http://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page\\_84.html](http://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html) (дата звернення 21.07.2023)
14. Карвінг. URL. <https://gotov-doma.com/uk/slovar/karving> (дата звернення 11.06.2023)

**Викладач**

Бурчак С.С.

