

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДВНЗ «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 № 5 від 26.11. 2019 р.

## **ЗМІСТ**

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Кулінарне мистецтво
<b>Рівень вищої освіти</b>	Бакалавр
<b>Викладач (-і)</b>	Доц. Загнибіда Раїса Павлівна
<b>Контактний телефон викладача</b>	+38096 74 535 95
<b>E-mail викладача</b>	<a href="mailto:Raya_dm@ukr.net">Raya_dm@ukr.net</a>
<b>Формат дисципліни</b>	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредитів ЄКТС – 90 год.
<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>Консультації</b>	Вівторок, середа – 15-00–17-00 год.
<b>2. Анотація до курсу</b>	
<p>Кулінарія є областю діяльності людини, що пов'язана з готуванням їжі. Приготувати смачні страви може кожна людина, використовуючи при цьому рецепти готування кулінарних страв. Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення. Тому, одним з головних завдань вищої педагогічної освіти України у професійній підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування є формування висококваліфікованого фахівця, який має володіти не тільки певною сумою ґрунтовних знань з відповідних дисциплін, а й здатний до самостійної дослідницької діяльності за для постійного професійного самовдосконалення.</p> <p><b>Предметом вивчення:</b> Предметом дисципліни «Кулінарне мистецтво» є кулінарна продукція.</p>	
<b>3. Мета та цілі курсу</b>	
<p><b>Метою</b> вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво» є набуття теоретичних і практичних знань щодо формування вмінь та навичок дизайну кулінарної продукції, формування навичок участі і правил кулінарних змагань.</p> <p>Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити <b>такі завдання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;</li> <li>– вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;</li> <li>– відпрацювання навичок самостійної роботи й оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції;</li> <li>– 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;</li> <li>– розвиток дисциплінованості і технологічної культури;</li> <li>– інтересу до обраної професії, естетичного смаку, акуратності, творчого відношення до роботи.</li> </ul>	
<b>4. Результати навчання (компетентності)</b>	
<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:</p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначення предмету, його структуру, базові поняття;</li> <li>– теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;</li> <li>– сутність і методика проведення міжнародних кулінарних змагань і виставок;</li> <li>– раціональну організацію технологічних процесів, поліпшення якості продукції</li> </ul>	

- харчування та послуг,
- впровадження інноваційних технологій оформлення кулінарної продукції;
  - раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці;
  - дотримуватись норм технологічного процесу;
  - не допускати браку в роботі;
  - знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
  - використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
  - знати інформаційні технології.

**Вміти:**

- відпрацювати навички самостійної роботи;
- й оволодіння методикою створення кулінарної продукції;
- оформлення і презентації під час проведення кулінарних виставок і салонів.
- засвоєння практичних прийомів та навичок в роботі при приготуванні страв;
- дотримання технологічної послідовності виконання запропонованих страв;
- дотримання вимог до якості цих страв;
- вміння подавати страви;
- правила оформлення запропонованих страв;
- правильна організація робочого місця, дотримання безпеки праці перед початком роботи, під час роботи, по закінченню роботи;
- дотримання санітарно-технічного стану в лабораторії.

**5. Організація навчання курсу**

Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16
лабораторні заняття	24
самостійна робота	30

Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / Вибірковий
<b>II / УІІІ</b>	<b>Готельно- ресторанна справа</b>	ІУ	Вибірковий

**ТЕМАТИКА КУРСУ**

Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу.</li> <li>Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації:</li> <li>Кулінарне мистецтво: історичні аспекти і сучасні тенденції.</li> </ol>	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> <li>Знайомство із правилами роботи у лабораторії, її устаткуванням, інвентарем, посудом.</li> <li>Кулінарні книги.</li> </ol>	2	5	Березень
Тема 2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS).</li> <li>Діяльність Асоціації кулінарів України.</li> </ol>	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> <li>Дослідження сучасних технологічних процесів виробництва кулінарної продукції</li> <li>Новітні тенденції оформлення кулінарної продукції.</li> </ol>	2	5	Березень

Тема 3. Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація конкурсів.</li> <li>2. Вимоги до кулінарних змагань.</li> <li>3. Національні змагання.</li> <li>4. Молодіжні командні змагання.</li> <li>5. Регіональні змагання.</li> <li>6. Індивідуальні змагання.</li> <li>7. Критерії оцінювання змагань. Правила міжнародних змагань.</li> </ol>	2	Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення , сучасні способи подачі соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	2	5	Квітень
Тема 4. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва, використання рослин і комах в світовій кулінарії.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулінарний салон.</li> <li>2. Оформлення кулінарної продукції,</li> <li>3. Критерії оцінювання.</li> <li>4. Кулінарні майстер-класи..</li> </ol>	2	Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення кулінарної продукції з овочів, грибів, крупів та бобових	2	5	Квітень
Тема 5. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції.</li> <li>2. Правила , які необхідно</li> </ol>	2	Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення борошняних кулінарних виробів із прісного та дріжджового тіста	2	5	Квітень
				Лабораторне	1. Технологія	2	5	Квітень

		3. дотримуватися. Новітні тенденції оформлення кулінарних страв та виробів.		заняття	приготування та оформлення кулінарної продукції з овочів, грибів, крупів та бобових			
Тема 6. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії.	Лекція	1. Історія розвитку карвінгу та використання в сучасній кулінарії. 2. Сучасні тенденції розвитку карвінгу. 3. Характеристика кухонних інструментів для нарізування елементів оформлення з овочів та фруктів.	2	Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення страв із відварного, пропущеного і смаженого м'яса	2	5	Квітень
				Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення страв із відварної, пропущеної і смаженої птиці та кролика.	2	5	Травень
Тема 7. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі та майстри кулінарної справи і кухні, яких країн входять в десятку найкращих.	Лекція	1. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі 2. Майстри кулінарної справи і кухні, яких країн входять в десятку найкращих. 3. Гастрономічні фестивалі.	2	Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення страв із вареної, припущеної і смаженої риби	2	5	Травень
				Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення холодних страв і закусок	2	5	Травень
Тема 8. Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії	Лекція	1. Розвиток шкіл кулінарної майстерності у світі. 2. Розвиток шкіл кулінарної майстерності в Україні. 3. Розвиток шкіл кулінарної майстерності у Іванофранківській області.	2	Лабораторне заняття	1. Технологія приготування та оформлення десертів	4	5	Травень

<b>6. Система оцінювання курсу</b>	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
<b>7. Політика курсу</b>	
<p>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.</p>	
<b>8. Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. . Ануфрієва С.В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. 224с.</li> <li>2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів . О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. 752 с.</li> <li>3. Жан-Пьер Девигон. Как укришать блюда. М.:Интербук-бизнес.-2001. 143с</li> <li>4. Кулінарні традиції світу. Сучасна енциклопедія.</li> <li>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.</li> <li>6. Старшинова А. Кулінарне мистецтво .Глорія. Київ .2011. 282с</li> <li>7. Стахлич Т.М. . Пахольюк О.М. Кулінарне мистецтво. К: Грамота 2008. 125 с.</li> <li>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.</li> <li>9. П'єр –Луї Вьель Валєр Кулінарне мистецтво. Махаон Україна.2003. 145 с.</li> <li>10. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання.Ів.Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с.</li> <li>11. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. М.: «АСТПРЕСС» 1998. 157с</li> <li>12. Слащева А.В. Кулінарна майстерність країн світу. К. Кондор, 2003. 205 с.</li> <li>13. Степанова И.В. Кабаченко С.Б. Фантазии из овощей и фруктов. Клуб семейного досуга 2010. 128с</li> <li>14. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К. Кондор, 2003. 505 с.</li> </ol>	

**Викладач \_\_\_\_\_ Р.П.Загнибіда**