

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Виставкові блюда світу»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «**Виставкові блюда світу**» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021р. 11 с.

Розробник:

Польова Леся Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол №2 від «24» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« ____ » _____ 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 20__ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 20__ р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0		Вільного вибору	
Модулів – 1	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4-й	4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Вивчення світових трендів виставкових блюд світу</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		7-й	7-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 3 аудиторних – 40 самостійної роботи студента – 50	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		0 год.	0 год.
		Лабораторні	
		24 год.	6 год.
		Самостійна робота	
		50 год.	78 год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1,25

для заочної форми навчання – 1/7

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Виставкові блюда світу» Формування навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування вмій та навичок участі у кулінарних змаганнях. Сформувані у студентів теоретичні та практичні знання створення кулінарних шедеврів, використання новітніх технологій із приготування харчових продуктів, вплив на них технологічних факторів.

Завдання дисципліни: формування у студентів здатності аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі процеси в кулінарному мистецтві. Розробляти нові кулінарні страви, використовуючи сучасні технології виробництва та декорування страв. Запроваджувати інноваційні технології в представлені кулінарних страв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття, їхні функції;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- види технологічних процесів, їх класифікацію;
- раціонально та ефективно організовувати 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:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати та декорувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- володіти технікою карвінгу;
- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- вміти працювати у команді;
- знати про умови організації майстер-класів, змагань, фестивалів кулінарного мистецтва.

3. Програма навчальної дисципліни МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МІЖНАРОДНІ КУЛІНАРНІ ЗМАГАННЯ І ВИСТАВКИ

Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості.

Значення поняття гастрономічної професійної творчості. Історичні етапи розвитку світового кулінарного мистецтва.

Тема 2. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.

Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.

Тема 3. Креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.

Креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Правила організації та проведення змагань, майстер-класів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В КУЛІНАРІЇ ТА СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ОФОРМЛЕННІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тема 4. Оздоблювальні напівфабрикати.

Різновид оздоблювальних напівфабрикатів при оформленні страв. Новітні тенденції оформлення кулінарної продукції.

Тема 5. Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю.

Основи створення власного дизайнерського стилю. Основні новітні технології в кулінарії.

Тема 6. Мистецтво вирізання з овочів та фруктів.

Теоретично-практичні поняття декоративного оформлення страв. Види та правила користування з інструментами для карвінгу.

Тема 7. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків.

Суть поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних страв.

Тема 8. Основи створення фірмових авторських страв.

Основи створення фірмових авторських страв. Особливості технології приготування авторських страв.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьог о	у тому числі					Усьог о	у тому числі				
		л	П	лаб.	інд.	с.р.		Л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Міжнародні кулінарні змагання та виставки												
Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості.	10	2	0	2	0	6	4	0	0	0	0	4
Тема 2. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.	10	2	0	2	0	6	10	2	0	0	0	8
Тема 3. Креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.	12	2	0	2	0	8	4	0	0	0	0	4
Разом за змістовим модулем 1	32	6	0	6	0	20	18	2	0	0	0	16
Змістовий модуль 2. . Новітні технології в кулінарії та сучасні тренди в оформленні кулінарної продукції												
Тема 4. Оздоблювальні напівфабрикати.	12	2	0	4	0	6	16	2	0	2	0	12
Тема 5. Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю.	12	2	0	4	0	6	14	2	0	2	0	10
Тема 6. Мистецтво вирізання з овочів та фруктів.	12	2	0	4	0	6	12	0	0	2	0	10
Тема 7. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків.	12	2	0	4	0	6	10	0	0	0	0	10
Тема 8. Основи створення фірмових	10	2	0	2	0	6	20	0	0	0	0	20

авторських страв.												
Разом за змістовим модулем 2	58	10	0	18	0	30	72	4	0	6	0	62
Разом	90	16	0	24	0	50	90	6	0	6	0	78
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	16	0	24	0	50	90	6	0	6	0	78

5. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1	Історичні етапи розвитку світового кулінарного мистецтва.	2
2	Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України	2
3	Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	2
4	Оздоблювальні напівфабрикати.	4
5	Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю.	4
6	Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів	4
7	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	4
8	Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії	2
Всього:		24

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1	Історичні етапи розвитку світового кулінарного мистецтва.	6
2	Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України	6
3	Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	8
4	Оздоблювальні напівфабрикати.	6

5	Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю.	6
6	Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів	6
7	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	6
8	Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії	6
Всього:		50

8. Індивідуальні завдання

1. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства
2. Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії
3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва
4. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.
5. Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.
6. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва , використання рослин і комах в світовій кулінарії.
7. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції, правила , які необхідно дотримуватися
8. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії.
9. Характеристика кухонних інструментів для нарізування елементів оформлення з овочів та фруктів.
10. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі та майстри кулінарної справи і кухні, яких країн входять в десятку найкращих.
11. Відомі кухари та кондитери світу .
12. Найвідоміші кулінарні книги.
13. Сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів.
14. Сучасні тенденції технології приготування та оформлення страв із м'яса.
15. Сучасні тенденції технології приготування та оформлення перших страв.
16. Сучасні тенденції технології приготування та оформлення холодних страв і закусок.
17. Сучасні тенденції приготування та оформлення страв із риби та морепродуктів.

18. Сучасні тенденції приготування та оформлення страв з овочів, плодів, грибів.
19. Сучасні тенденції приготування та оформлення страв з птиці, кролика, пернатої дичини.
20. Сучасні тенденції приготування та оформлення страв із тіста.

9. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).

10. Методи контролю

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

<i>Модуль 1</i>								<i>ТКЗ</i> №1	<i>ТКЗ</i> №2	<i>ПТК</i>	<i>Сам.</i> <i>робота</i>	<i>Сума</i>
<i>ЗМ 1</i>			<i>ЗМ 2</i>									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8					
5	5	5	10	10	10	10	5	5	5	15	15	100
60								5	5	15	15	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	Зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

0-25	Ф	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
------	---	------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

12. Методичне забезпечення

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

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-П'єр 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 Вьель 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. Молекулярна 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/>
Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів [Електронний ресурс].
URL:
http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS_METOD_MATERIAL/Shmilyak_MK.pdf

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролю.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.