

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Висока кухня»**

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол №7 від 15.01.2024р.

м. Івано-Франківськ – 2024

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	«Висока кухня»
Викладач (-і)	Лояк Лілія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0508012779
E-mail викладача	lila.loyak@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php/developer/course/view/5593">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php/developer/course/view/5593</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Висока кухня» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на ознайомлення студентів з теоретичними основами, технологіями високої кухні а також досвідом практичної роботи майстрів високої кухні.

Зміст курсу передбачає ознайомлення здобувачів із основними поняттями, характеристикою і трендами високої кухні; робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами; легендарними шефами, кулінарними школами світу та гастрономічними заходами; базовими техніками та карвінгу; декор салатів, закусок, основних страв та кондитерських виробів; молекулярною кухнею; підготовкою до участі у кулінарному конкурсі.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

**Цілі курсу:** дати теоретичні знання з курсу «Висока кухня», сформувати навички сучасного кулінарного дизайну ресторанної продукції.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Загальні компетентності:

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

### Фахові компетентності:

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.

### Програмні результати навчання:

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.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

<b>5. Організація навчання</b>			
Обсяг навчальної дисципліни			
Вид заняття	Загальна кількість		
лекції	16 годин		
семінарські	14 годин		
самостійна робота	60 годин		
<b>Ознаки навчальної дисципліни</b>			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий
<b>Тематика навчальної дисципліни</b>			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	2	0	6
Тема 2. Робота з фуд- фотографами і фуд-стилістами	2	0	6
Тема 3. Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	2	0	8
Тема 4. Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	2	4	8
Тема 5. Декор салатів, закусок і основних страв	2	2	8
Тема 6. Декор десертів і кондитерських виробів	2	4	8
Тема 7. Молекулярна кухня	2	2	8
Тема 8. Підготовка до участі у кулінарному конкурсі	2	2	8
Заг:	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>			
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 40 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 30 балів – тестовий контроль, 30 балів – контроль за самостійною роботою		
Вимоги до письмових робіт	Семінарські 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		

	<p>випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту та підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження і з вказанням використаних джерел.</p>
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому лабораторному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти
	<b>7. Політика курсу</b>
Письмові роботи	Письмові роботи з навальної дисципліни передбачені в розрізі семінарських занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського 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 Стефаника», 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 Стефаника, 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).
	<b>8. Рекомендована література</b>
	1. «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-menyu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi">https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menyu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi</a>

2. International Academy of Italian Cuisine URL: <https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine>
3. Le Cordon Bleu 125 років: що відомо про кулінарну школу URL: [https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-shkolu\\_id25](https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-shkolu_id25)
4. Асоціації Кулінарів України. URL: <https://acwu.com.ua/>
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків :, 2018. 373 с.
6. Інформаційні ресурси
7. Кулінарні олімпійські ігри в Німеччині. URL: <http://umsf.dp.ua/en/item1>
8. 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.
9. Навчальний посібник «Методичні рекомендації до уроків виробничого навчання» з теми «Технологія молекулярної кухні» / уклад. : Л. В. Жмудь. БЕГК БДПУ. 2018. 49с.
10. НУХТ заснував Асоціацію сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні. URL: <http://vnz.org.ua/novyny/podiyi/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-spryjannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini>
11. Стахмич Т. М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ. 2020. 280 с.
12. Стефан Турньє, зірковий шеф-кухар з Тулузи. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html>
13. ТОП-7 відомих шеф-кухарів (фото). URL: <https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html>
14. Українська молекулярна кухня: нові відкриття і гастро-шедеври. URL: (<https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/>)
15. Український кулінарний союз. URL: <http://ucu.com.ua/ua/top-members/>
16. Український кулінарний союз. URL: <https://ucu.com.ua/ua/contact/>
17. 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.

**Викладач**

**доцент кафебри  
готельно-ресторанної  
та курортної справи  
Лояк Л.М.**