

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК.7
Курс / семестр вивчення	3-й курс / 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС, годин	4 / 120
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні / лабораторні заняття - 16 год.
	Самостійна робота - 72 год.
Види індивідуального завдання	Реферат та електронна презентація
Форма підсумкового контролю	залік
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі

Анотація навчальної дисципліни:

Дисципліна «Кулінарне мистецтво» є вибірковою дисципліною, яка сприяє підготовці фахівців для сфери обслуговування.

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.

Мета навчальної дисципліни:

розширення і поглиблення студентами знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку кулінарного мистецтва, сучасних вимог і рекомендацій щодо оформлення, подачі страв, правил міжнародних змагань з кулінарного мистецтва, оцінювання кулінарної майстерності шеф-кухарів та кондитерів з різних країн світу, демонстрації широкому загалу новітніх досягнень кулінарного мистецтва, критерії, за якими оцінюються змагання з кулінарного мистецтва.

Мета орієнтована на формування у здобувачів таких компетентностей:

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 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

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

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

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Розуміти завдання діяльності WACS, Асоціації кулінарів України.

Засвоїти роль кулінарних виставок і змагань у розвитку кулінарного мистецтва.

Засвоїти класифікація WACS змагань з кулінарного мистецтва.

Засвоїти опанування вимог до змагань (формула змагань) з кулінарного мистецтва.

Засвоїти сучасні вимоги до оформлення кулінарної продукції.

Розуміти критерії, за якими оцінюються змагання з кулінарного мистецтва.

Пояснити мистецтво створювати з фруктів і овочів квіти (карвінг).

Засвоїти правила демонстрації приготування страв у студії-кухні.

Організовувати кулінарні виставки і змагання.

Застосовувати вимоги до оформлення кулінарної продукції.

Оцінювати змагання з кулінарного мистецтва.

Володіти мистецтвом створювати з фруктів і овочів квіти (карвінг);

Володіти правилами демонстрації приготування страв у студії-кухні.

Зміст навчальної дисципліни:

Тема 1. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації

Предмет і завдання дисципліни. Етимологія терміну. Сучасні функції кулінарного мистецтва. Кулінарне мистецтво та наука. Кулінарне мистецтво як прояв інтеграції культур народів, кулінарних традицій. Естетичні принципи й можливості видів кулінарного мистецтва. Кулінарне мистецтво в міжнародному й українському законодавстві.

Тема 2. Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва

Визначення мети кулінарних змагань, виставок або салонів. Кулінарне мистецтво в міжнародному і українському законодавстві. Правила щодо проведення міжнародних змагань із кулінарного мистецтва. Мета, склад та функції Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). Мета, склад та функції Кулінарного комітету як гаранта виконання офіційних критеріїв WACS.

Тема 3. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва

Класифікація змагань з кулінарного мистецтва, схвалена WACS. Правила організації всесвітніх змагань. Правила організації міжнародних змагань. Правила організації континентальних змагань. Правила організації національних змагань.

Тема 4. Всесвітні змагання шеф-кухарів

Всесвітні індивідуальні змагання шеф-кухарів. Визначення WACS Шеф-кухаря Світу. Правила проведення змагання на Конгресі WACS. Правила проведення змагання на кожному континенті WACS (Азія, країни Тихоокеанського басейну, Африка, Америка, Північна, Південна і Центральна Європа).

Тема 5. Всесвітні змагання шеф-кухарів серед юніорів. Гастрономічні команди

Організація Всесвітніх змагань шеф-кухарів серед юніорів. Організація діяльності і роботи гастрономічних команд. Склад команд. Предмет і завдання дисципліни. Етимологія терміну. Сучасні функції кулінарного мистецтва. Кулінарне мистецтво та наука. Кулінарне мистецтво як прояв інтеграції культур народів, кулінарних традицій. Естетичні принципи й можливості видів кулінарного мистецтва. Кулінарне мистецтво у міжнародному й українському законодавстві.

Тема 6. Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва

Визначення мети кулінарних змагань, виставок або салонів. Кулінарне мистецтво в міжнародному і українському законодавстві. Правила щодо проведення міжнародних змагань із кулінарного мистецтва. Мета, склад та функції Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). Мета, склад та функції Кулінарного комітету як гаранта виконання офіційних критеріїв WACS.

Тема 7. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва

Класифікація змагань з кулінарного мистецтва, схвалена WACS. Правила організації всесвітніх змагань. Правила організації міжнародних змагань. Правила організації континентальних змагань. Правила організації національних змагань.

Тема 8. Всесвітні змагання шеф-кухарів

Всесвітні індивідуальні змагання шеф-кухарів. Визначення WACS шеф-кухаря світу. Правила проведення змагання на Конгресі WACS. Правила проведення змагання на кожному континенті WACS (Азія, країни Тихоокеанського басейну, Африка, Америка, Північна, Південна і Центральна Європа).

Тема 9. Всесвітні змагання шеф-кухарів серед юніорів. Гастрономічні команди

Організація Всесвітніх змагань шеф-кухарів серед юніорів. Організація діяльності і роботи гастрономічних команд. Склад команд і вимоги до виконання завдань. Характеристика завдань за класами. Індивідуальні практичні змагання. Критерії оцінювання в індивідуальних практичних змаганнях. Нагородження команд.

Тема 10. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції

Подання в Оргкомітет технологічних карт заявленої страви. Загальні вимоги до оформлення конкурсних зразків. Рекомендації щодо оформлення страв. Загальні рекомендації WACS для експозиції. Обладнання робочих місць на індивідуальних кулінарних змаганнях (на прикладі «Всесвітніх змагань шеф-кухарів»).

Тема 11. Карвінг як мистецтво створення композицій

Історичні аспекти створення композицій з фруктів, овочів, квітів. Характеристика квіткової кулінарії, як елементу кулінарного мистецтва. Правила квіткової гастрономії. Використання квітів японськими та французькими кулінарами. Характеристика спеціального квіткового тюльпанового меню (Канада). Особливості технологій страв із використанням квітів.

Рекомендована література:

Основна:

1. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб'яков ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1617670>.
2. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. Бібліогр.: с. 298-299. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1713641>.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с. ISBN 978-617-7841-45-5. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1360909>.
4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. Електрон. текст. дані: 683 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1685135>.
5. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1617670>.

Додаткова:

6. Вісловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини: навч.-практ. розроб. з курсу "Безпека життєдіяльності" / Ін-т підгот. кадрів держ.

- служби зайнятості України. Київ: Ліра-К, 2018. 252 с.
7. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник : Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
 8. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. 246 с. : рис. Бібліогр.: с. 243-244.
 9. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Салогуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Кн., 2017. 288 с.
 10. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с.
 11. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / В. Павлов. 2-ге видання, доповнене. Київ : ПрофКнига, 2019. 340 с.
 12. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. Харків : ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
 13. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
 14. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник / Л. В. Пешук ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : ЦУЛ, 2021. 366 с.
 15. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі.. Київ. Грамота, 2020. 280 с.

Методи викладання, навчання:

Проблемні лекції.

Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.

Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація доповіді.

Форми контролю успішності навчання:

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

Поточний контроль має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики семінарських занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання інформативного реферату, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» є *залік*.

Семестровий залік – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період

екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового залік – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумкова оцінка (залік) виставляється на підставі суми накопичених балів студентом, отриманих у ході поточного контролю, виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

70 балів (поточний контроль)	30 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

45 балів (поточний контроль)	15 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

Оцінка за семестр з дисципліни, з якої передбачений залік, виставляється після закінчення її вивчення (до початку екзаменаційної сесії) за результатами поточного та контролю виконання ІНДЗ (ваговий коефіцієнт – 0,3).

Залік отримує студент, який виконав всі види роботи, визначені в робочій програмі навчальної дисципліни й має достатню кількість балів за поточний контроль (не менше 45 балів) та за контроль виконання ІНДЗ (не менше 15 балів).

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Кулінарне мистецтво».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й семінарські заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.