

**Силабус навчальної дисципліни  
«Кулінарне мистецтво»**

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування  
**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа  
**Освітня програма:** Готельно-ресторанна справа  
**Рівень вищої освіти:** перший (бакалаврський)  
**Курс:** 4  
**Семестр:** 7

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-і)</b>	<b>ПІБ:</b> Благополучна Анастасія Геннадіївна <b>Посада:</b> викладач-стажист кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> a.h.blahopoluchna@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) <b>Заочна форма:</b> лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. <b>Відвідування занять.</b> Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то студенту не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE. Здобувачі без обмежень можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Під час виконання індивідуальних завдань творчого характеру здобувачі вищої освіти досліджують та аналізують інноваційні процеси в галузі освіти, креативно підходять до пошуку джерел та формують схеми вирішення проблем у сфері індустрії гостинності.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Кулінарну продукцію
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Дисципліна спрямована на набуття теоретичних і практичних знань щодо формування вмінь та навичок дизайну кулінарної продукції, формування навиків участі і правил кулінарних змагань.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні володіти результатами навчання: Уміння ефективно вирішувати службові завдання шляхом дотримання принципів і норм загальнолюдської моралі та культури фахової діяльності. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	Розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і

	<p>потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.</p> <p>Знання методів організації ефективного господарювання на рівні підприємства, необхідної сукупності теоретичних та практичних знань з внесенням пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства.</p> <p>Знання сучасної організації виробництва в закладах індустрії гостинності..</p>
<b>Зміст дисципліни</b>	<p>Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва, використання рослин і комах в світовій кулінарії. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі та майстри кулінарної справи і кухні, яких країн входять в десятку найкращих. Розвиток шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії</p>
<b>Обов'язкові завдання</b>	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни.
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Основи гостинності, Сервісна діяльність в індустрії гостинності
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бербец Т. М. Технологічний практикум (технологія обробки харчових продуктів ) : навч. посіб. Умань : ВПЦ «Візаві», 2020. 166 с.</li> <li>2. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с.</li> <li>3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с.</li> <li>4. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2019. 58 с.</li> <li>5. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Приготування страв з овочів. Холодні закуски та салати»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2018. 69 с.</li> <li>6. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Приготування напівфабрикатів з м'яса, м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. 38 с.</li> <li>7. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво. Готельно-ресторанна справа : Навчально-методичний посібник. Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 250–254.</li> <li>8. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолук. Київ: Грамота, 2020. 280 с.</li> <li>9. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL: <a href="http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf">http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf</a></li> </ol>
<b>Поточний контроль</b>	Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт.
<b>Підсумковий контроль</b>	Залік.

Розробник

Анастасія БЛАГОПОЛУЧНА

