

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
професійної освіти,
протокол № 1 від 28.08.2024

ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА

Силабус навчальної дисципліни

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр	
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка	
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)	
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології	
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології)	
Форма навчання	денна	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Мова викладання	українська	
Рік навчання	II (другий)	
Інформаційний обсяг	3 кредитів / 90 годин, з них:	4-й семестр
	лекційних	48
	лабораторних	8
	самостійної роботи	34
Вид контролю	екзамен	
Викладач	 МЕРКУЛОВА Людмила Федорівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист	
Контакти (імейл)	lmerkuloва@pipfk.ukr.education	
Навчальний Google Клас	у 2024/2025 н. р. дисципліна не викладається	
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	https://surl.li/sgbblc	
Заняття	не заплановано	
Додаткові заняття	не заплановано	

ПРЕДМЕТ вивчення навчальної дисципліни:

сукупність знань з новітніх напрямків розвитку кулінарного мистецтва, традиційних та інноваційних тенденцій кулінарного мистецтва.

МЕТА викладання дисципліни:

надання здобувачам освіти теоретичних знань та формування практичних навичок з особливостей кулінарного мистецтва; підготовка здобувачів освіти до самостійної роботи в умовах діяльності сучасних закладів ресторанного господарства (далі — ЗРГ).

ЗАВДАННЯ дисципліни:

- ознайомлення здобувачів освіти з новітніми напрямками розвитку кулінарного мистецтва;
- формування навичок використання здобутих знань під час проходження виробничої практики;
- вивчення традиційних тенденцій кулінарного мистецтва;
- оволодіння інноваційними технологіями кулінарного мистецтва.

ПЕРЕКВІЗИТИ: для вивчення дисципліни «Особливості кулінарного мистецтва» необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння із дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

КОМПЕТЕНТНОСТІ, які мають бути сформовані:

ЗАГАЛЬНІ	СПЕЦІАЛЬНІ
ЗК 5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК 15 Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН 12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування.

РН 15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості.

РН 23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Відповідальність викладача:	Відповідальність здобувача освіти:
– забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми навчальної дисципліни; – оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв; – дотримання норм педагогічної етики; – доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.	– обов’язкове відвідування занять; – участь в обговоренні теоретичних питань; – виконання письмових (тестових, практичних) завдань; – відпрацювання пропущених аудиторних занять; – виконання завдань, винесених на самостійне вивчення; – дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими здобувачами освіти.
ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ Дотримання вимог Положення про академічну доброчесність у ШПФКу	

ІНСТРУМЕНТИ ТА ОБЛАДНАННЯ

Для організації дистанційного навчання:

персональний комп’ютер або смартфон / планшет;

набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education;

додатки Google Клас, Google Meet.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	у тому числі		
		лекцій	практич- них	сам. роботи
Змістовий модуль 1. Новітні напрямки розвитку кулінарного мистецтва				
Тема 1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва	4	2	—	2
Тема 2. Нові напрямки розвитку кулінарного мистецтва	4	2	—	2
Тема 3. Найкращі заклади ресторанного господарства у світі	2	2	—	
Тема 4. Розвиток шкіл кулінарної майстерності	2	—	—	2
Разом за змістовим модулем 1	12	6	—	6
Тематичне оцінювання				
Змістовий модуль 2. Сучасні традиційні тенденції кулінарного мистецтва				
Тема 5. Сучасні підходи до оздоблення кулінарних виробів	2	2	—	—
Тема 6. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення кулінарних виробів	4	2	—	2
Тема 7. Оформлення страв живими квітами	6	2	4	—
Тема 8. Сучасні тенденції в оздобленні кулінарних виробів	4	2	—	2
Тема 9. Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів	2	2	—	—
Тема 10. Принципи декорування холодних страв і закусок	4	2	—	2
Тема 11. Принципи декорування десертів	4	2	—	2
Тема 12. Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції	4	2	—	2
Разом за змістовим модулем 2	30	16	4	10
Тематичне оцінювання				
Змістовий модуль 3. Інноваційні тенденції кулінарного мистецтва				
Тема 13. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії	4	2	—	2
Тема 14. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	4	4	—	—
Тема 15. Освоєння навичок з дизайну кулінарних страв виробів для вироблення власного дизайнерського стилю	4	—	4	—
Тема 16. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції	4	2	—	2
Тема 17. Використання їстівних квітів у кулінарії	4	2	—	2
Тема 18. Молекулярна кухня	4	2	—	2
Тема 19. Технологія Sous-vide (приготування у вакуумі)	2	2	—	
Тема 20. Кухня ф'южн	4	2	—	2
Тема 21. Фудпейрінг — новий напрямок у кулінарії	4	2	—	2
Тема 22. Цифрова гастрономія	4	2	—	2
Тема 23. Подача страв у техніці «PPT-BI3AJ»	2	2	—	—
Тема 24. Використання штучного інтелекту в кулінарії	4	2	—	2
Тема 25. Рецепти майбутнього: інноваційні інгредієнти	4	2	—	2
Разом за змістовим модулем 3	48	26	4	18
Тематичне оцінювання				
Разом	90	48	8	34

ЗАСОБИ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Оцінювання навчальної діяльності здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.

Поточне контроль проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, понятійних диктантів, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.

Передбачено **3 тематичні атестації** відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль — *залік* (семестрова атестація), оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Тестування	Самостійна робота
ВІДМІННО		
Здобувач освіти вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою дисципліни «Особливості кулінарного мистецтва». Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання, вміє застосовувати знання при вирішенні професійних завдань. Знає новітні напрямки розвитку кулінарного мистецтва, оволодів сучасними та інноваційними навичками кулінарного мистецтва. Уміє оцінювати естетичні властивості кулінарної продукції, оформляти страви згідно з сучасними вимогами до дизайну кулінарної продукції, використовувати сучасні технології приготування ресторанних страв	Правильно відповідає на 90-100 % питань	Виконано 100 % обсягу
ДОБРЕ		
Здобувач освіти добре володіє матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; потребує незначної допомоги викладача при виборі напрямку відповіді та допускає незначні помилки, неточну аргументацію при визначенні новітніх напрямків розвитку кулінарного мистецтва, сучасних і інноваційних технологій кулінарного мистецтва, естетичних властивостей кулінарної продукції, оформлені страв відповідно до сучасних вимог до дизайну кулінарної продукції	Правильно відповідає на 70-89 % питань	Виконано не менше 90 % обсягу
ЗАДОВІЛЬНО		
Здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді, відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки в знаннях та поясненні питань дисципліни мова спрощена; викладач постійно коректує відповідь здобувача освіти. Здобувачу освіти не вистачає доказів для обґрунтування власного погляду. При виконанні практичних завдань допускає помилки, яке може виправити лише за допомогою викладача	Правильно відповідає на 50-69 % питань	Виконано не менше 70 % обсягу
НЕЗАДОВІЛЬНО		
Здобувач освіти ознайомлений з базовими поняттями дисципліни. Відтворює навчальний матеріал на рівні розпізнавання окремих фактів та фрагментів матеріалу дисципліни. Не вміє користуватися технічною та технологічною документацією. Виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань, потребує постійної допомоги викладача	Правильно відповідає на 0-49 % питань	Виконано менше 50 % обсягу

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ЛІТЕРАТУРА
Основна 1. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с. 1. Старшинова А. Кулінарне мистецтво. Глорія. Київ. 2011. 282с 2. Стахлич Т.М. . Пахолюк О.М. Кулінарне мистецтво. К: Грамота 2008. 125 с.
Додаткова 1. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: Матеріали ІХ Міжнар. наук.-практ. конф. Київ : Вид. центр КНУКІМ, 2022. С. 239-242. 2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003. 505 с.
ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ
1. Кулінарне мистецтво. URL : https://m.facebook.com/HectorJimenezBravo/videos/3758440297562514/ 2. Карвінг – їстівне мистецтво. URL : https://jisty.com.ua/karving-yistivne-mistetstvo/ 3. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів. URL: https://www.youtube.com/watch?v=FAgyy8VSoTE4