

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

ОК 36. ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 10 с.

Розробник:

Іжевська О.П., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Рівень вищої освіти: бакалавр	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Модулів – 1		Обов’язкова	
		Рік підготовки:	
		2-й	2-й
Змістових модулів – 1		Семестр	
Індивідуальне науково-дослідне завдання публікація наукових тез (усі форми здобуття освіти)		III-й	IV-й
		Лекції (год)	
		14	6
		Практичні, семінарські (год)	
		16	6
		Самостійна робота (год)	
Загальна кількість годин - 90		60	78
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: Диф. залік	

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни - ознайомлення студентів із креативними підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості.

Систематизація знань і вмінь по виготовленню оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів, куди входить відповідно:

- вимоги до якості сировини, що використовується;
- підготовка сировини до використання;
- ведення технологічного процесу з приготування прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів з різних видів матеріалу;
- розвиток навичок та умінь у роботі з різними видами матеріалів та інструментів.
- навчити студентів правильній роботі з інструментами для карвінгу і виконувати композиції з овочів і фруктів у карвінгу;
- розвиток фантазії та уяви студентів;

Завдання дисципліни:

Програмою передбачається вивчення теоретичних основ образотворчої грамоти, що дають загальні закони виконання малюнків, визначення призначення прикрас та оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, розвиток просторового мислення, засвоєння композиції, техніки малюнка і послідовності його виконання, ознайомлення з поняттям форми предмету і основними законами перспективи, з передачею в зображенні тонових і колірних відносин, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, засвоєння правил підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення, вміння робити розрахунки закладки сировини.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Основи індустрії гостинності», «Харчова хімія», «Товарознавство»;
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

ЗК 1. 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.

загальні:

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

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

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

знати:

технологію і режими виготовлення прикрас та оздоблення різної складності; способи і техніку нанесення складного багатокольорового малюнка; види сировини, що використовується для виготовлення прикрас та оздоблення; правила експлуатації відповідних видів технологічного інвентаря, його призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу; розрізняти види і техніки карвінгу; про техніку безпеки при роботі з матеріалами та інструментами.

вміти:

виготовляти різноманітні прикраси та оздоблення з різноманітної сировини (борошняного тіста, мастики, фруктів, овочів, кремів, шоколадів, білкової рисувальної маси) зі складним багатокольоровим візерунком та з різними традиційними переходами тонів. Здійснювати фігурне нарізання випечених напівфабрикатів, формувати, виготовляти деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе. Підбирати крем за кольорами, наносити малюнок. Складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Володіти навичками виконання декоративних прикрас з овочів і фруктів; володіти навичками виконання візерунків на овочах і фруктах; виконувати творчі композиції.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Змістовий модуль 1.												
Тема 1. Основні терміни і поняття.	9	1	-	-		7	9	-	-	-	-	9
Тема 2. Сировина у кулінарному і кондитерському виробництві.	11	1	-	-	2	7	9	-	-	-	-	9
Тема 3. Основні поняття про композицію. Колір в композиції. Основи орнаменту.	10	2	-	-	2	8	14	2	-	-	2	10
Тема 4. Основи ліплення. Зображення з ліпнини.	12	2	-	-	4	8	10	-	-	-	-	10
Тема 5. Основи оздоблення. Способи оздоблення десертів та кондитерських виробів.												
5.1. Оздоблення виробів за допомогою желе.	10	2	-	-	2	6	8	-	-	-	-	8
5.2. Оздоблення десертів та кондитерських виробів шоколадом.	10	2	-	-	2	6	12	2	-	-	2	8
5.3. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси	9	2	-	-	2	6	8	-	-	-	-	8
5.4. Виготовлення елементів оздоблення з карамелі та ізомальту	9	1	-	-	1	6	8	-	-	-	-	8
Тема 6. Карвінг у кулінарії		1			1							
Всього годин	90	14	-	-	16	60	90	6	-	-	6	78

5. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Тема 1. Основні терміни і поняття.

Теоретичні основи дисципліни. Мета і завдання.

Тема 2. Сировина у кулінарному і кондитерському виробництві.

Характеристика сировини, що використовується при виготовленні прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів. Правила її зберігання та підготовки до виробництва. Класифікація видів напівфабрикатів для оздоблення

кондитерських та кулінарних виробів. Види та використання сировини для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, приймання та її зберігання в цехах ЗРГ. Органолептична оцінка якості сировини та підготовка до виробництва.

Тема 3. Основні поняття про композицію. Колір в композиції. Основи орнаменту.

Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Основні характеристики кольору. Змішування кольорів. Основи орнаменту, види орнаменту. Правила та прийоми малювання орнаменту.

Тема 4. Основи ліплення. Зображення з ліпнини.

Зміст та завдання ліплення. Матеріали та інструменти для ліплення. Техніка зображень з ліпнини. Ліплення елементів рослинного світу. Ліплення фруктів, овочів, грибів. Ліплення представників тваринного світу та комах. Ліплення зображень морської тематики. Ліплення казкових персонажів. Ліплення фігурок нареченої та нареченого.

Тема 5. Основи оздоблення. Способи оздоблення десертів та кондитерських виробів.

5.1. Оздоблення виробів за допомогою желе.

Характеристика технологічних властивостей гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв та кондитерських виробів. Технологія приготування желе та види оздоблень з нього.

5.2. Оздоблення десертів та кондитерських виробів шоколадом.

Інструменти для роботи з шоколадом. Види шоколаду. Діагностика технологічних процесів виготовлення шоколадних прикрас на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю

5.3. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси

Технологія приготування білкової рисувальної маси. Підготовка до оздоблення. Діагностика технологічних процесів виготовлення прикрас з айсінгу на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю

5.4. Виготовлення елементів оздоблення з карамелі та ізомальту

Інструменти для роботи з карамеллю та ізомальтом. Діагностика технологічних процесів виготовлення декорування з карамелі та ізомальту на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.

Тема 6. Карвінг у кулінарії

Поняття про карвінг, історія виникнення техніки карвінгу. Відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу. Види і техніки карвінгу. Техніка безпеки при роботі з матеріалами та інструментами. Композиції та елементи прикраси з овочів і фруктів.

6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

7. Теми лабораторних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	ЛР 1. Вивчення технологічних принципів створення прикрас та декорів для кулінарних і десертних страв, складання технологічних карт. Виконання малюнка на тарілці.	2
2	ЛР 2. Малювання схеми 3Д-композиції. Підбір колірного рішення, виготовлення трафаретів. Проектування виготовлення об'ємного листа та об'ємних рослин. Вивчення композиційного розміщення елементів оздоблення.	2
3	ЛР 3. Виготовлення елементів оздоблення з різних видів мастик та марципану. Формування квітів, листків та ін. Ліплення різних напівфабрикатів для оздоблення тортів та тістечок з цукрової мастики і марципану (фруктів і овочів, квітів, тварин і птахів, персонажів з мультфільмів).	4
4	ЛР 4. Виготовлення напівфабрикатів з желуючих речовин для оздоблення страв та десертів	2
5	ЛР 5. Виготовлення оздоблень з глазури та шоколаду. Виготовлення шарів в стилі «космос». Виготовлення великих квітів у складному, конкурсному виконанні.	2
6	ЛР 6. Виготовлення оздоблень з білкової рисувальної маси для тістечок, тортів різної конфігурації. Малювання 3Д-орнаменту на пряничних заготовках	2
7	ЛР. 7. Виготовлення оздоблень з карамелі та ізомальту. Виконання «павутички», «вусів», «кристалів»	1
8	ЛР 8. Навчання навичці роботи з основними інструментами для карвінгу (тайський ніж, овальний ніж, трикутний ніж) і техніці вирізування. Навчання вирізати: три види листа, діпсакус, шишку, троянду, жоржин (з використанням овального або трикутного ножа), хризантему (з пекінської капусти); технологія вирізання троянди двома способами; навчання роботі з великим продуктом (диня, гарбуз, кавун, папайя). Навчання вмінню поєднувати різні прийоми вирізування на великій поверхні (не менше 40% поверхні кавуна чи гарбуза), наприклад - трьох троянд з листям на кавуні (гарбузі, залежно від пори року)	1
Всього годин за навчальний курс		16

8. Самостійна робота

№п /п	Тема і зміст роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Основи малювання. Малювання геометричних фігур Підготовка сировини до виготовлення оздоблення. Організація складського господарства.	7

2	Тема 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту	7
3	Тема 3. Малювання з натури фруктів і овочів Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета.	16
4	Тема 4. Основи ліплення	6
5	Тема 5. Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів. Способи оздоблення Приготування праліне, кандіру, грильязу.	12
6	Тема 6. Композиція тортів і тістечок. Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів.	6
7	Тема 7. Карвінг у кулінарії	6
	Всього	60

9. Індивідуальне навчально-дослідне завдання

Матеріали самопідготовки;

Самостійні роботи: формування мультимедійних презентацій.

10. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування студентів; дискусії; мозковий штурм.
- *активні*: моделювання виробничих процесів виготовлення продукції високої якості, тренінги та майстер-класи.
- *інноваційні*: розрахункові дослідження.
- *наочні*: таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, кросворди, квести.
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання наукових тез, статей.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, вікторини, бліц-опитування.

10. Методи контролю

Передбачено такі види контролю навчальної діяльності студентів: поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять у формі фронтального опитування, перевірки готовності студента до лабораторно-практичних занять, перевірки рівня знань, отриманих на лабораторно-практичних заняттях. Завдання поточного контролю оцінюється в межах від 0 до 100 балів.

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування, самостійна робота та модульний контроль		
Модуль 1	Модуль 2	Сума

T-1	T-2	T-3	МКР-1	T-4, T-5	T-6	T-7	МКР-2	100
15	15	20	50	15	15	20	50	

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

1. Інструктивно-технологічні карти.

2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 92с.

3. Конспект лекцій з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -235с.

4. [Репозитарій ЛДУФК ім. І.Боберського :: Репозитарій ЛДУФК ім. І.Боберського :: Головна](#)

13. Рекомендована література

1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.

2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.

3. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.

4. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.

5. Мазур Р.А., Малювання та ліплення для кондитерів. Навчальний посібник для студентів технічних навчальних закладів, що навчаються за фахом “Кухар, кондитер”, «Кухар. Офіціант», «Бармен. Офіціант». – Вінниця, 2011 р. – 68с.

6. Новікова О.В., Вінченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316.

14. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з

урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

15. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті

https://www.ldufk.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.