

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
ОК 36. ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ
на 2024-2025 навчальний рік
компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	II курс 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Іжевська Оріся Петрівна
канд. технічних, наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+380962817695
Електронна адреса	orisyaiz@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/index.php?categoryid=166

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно креативних підходів 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. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва прикрас та оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, а й розвинути просторове мислення, засвоїти композиції, ознайомитися з поняттям форми предмету і основними законами перспективи, з передачею в зображенні тонових і колірних відносин, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, засвоїти правила підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення
Тривалість	3 кредити (90 годин, з них 14 – лекції, 16 – практичні заняття, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом

навчання	
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – диференційований залік
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
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.	
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.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
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.	
Програмні результати навчання	
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.	

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1. Основні терміни і поняття.	Вміти характеризувати сировину, що використовується при виготовленні прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів. Знати правила її зберігання та підготовки до виробництва. Знати класифікацію видів напівфабрикатів для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів. Знати	Практична робота, презентація

	види та використання сировини для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, приймання та її зберігання в цехах ресторанних закладів.	
Тема 2. Сировина у кулінарному і кондитерському виробництві.	Аналізувати органолептичну оцінку якості та підготовку до виробництва сировини. Знати матеріали та інструменти для малювання. Вміти виконувати техніку проведення ліній від руки, поділяти лінії на пропорційні відрізки. Знати правила малювання геометричних тіл і фігур.	Практична робота, презентація
Тема 3. Основні поняття про композицію. Колір в композиції. Основи орнаменту.	Розрізняти кольори у природі, його властивості. Знати колірний спектр, основні характеристики кольору. Вміти змішувати кольори. Знати види орнаменту, правила та прийоми малювання орнаменту.	Практична робота, презентація
Тема 4. Основи ліплення. Зображення з ліпнини.	Знати різні форми рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Вміти складати натюрморт з овочів і фруктів. Розрізняти поняття простір та перспектива. Вміти визначати розміри та співвідношення частин предмету, пропорції. Вміти виконувати світлотіньовий малюнок. Вміти складати натюрморт з предметів домашнього вжитку.	Практична робота, презентація
5.1. Оздоблення виробів за допомогою желе.	Вміти готувати желуючі речовини до роботи. Вміти складати композицію з желуючого декору. Знати технологію приготування желе та види оздоблень з нього. Вміти виконувати оздоблення кондитерським гелем.	Практична робота, презентація
5.2. Оздоблення десертів та кондитерських виробів шоколадом.	Вміти виконувати оздоблення з глазури, шоколадом. Вміти виконувати оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк. Виконувати техніку декорування за допомогою аерографа. Знати матеріали для ліплення, інструменти. Вміти виготовляти трафарети, шари в стилі космос, цукерки, хвилеподібний декор	Практична робота, презентація
5.3. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси	Знати технологію приготування білкової рисувальної маси. Вміти підготовляти масу до оздоблення. Знати недоліки приготування.	Практична робота, презентація
5.4. Виготовлення елементів оздоблення з карамелі та ізомальту	Знати технологію приготування карамелі, ізомальту. Вміти підготовляти масу до оздоблення. Знати недоліки приготування.	Практична робота, презентація
6. Карвінг у кулінарії	Знати історію виникнення техніки карвінгу. Вміти застосовувати інструменти і приладдя для карвінгу. Знати види і техніки карвінгу. Вміти складати композиції та виконувати елементи прикрас з овочів і фруктів.	Практична робота, презентація

Літературні джерела

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

2. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів / Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко. – Київ: «Вікторія». 2002.- 398 с.

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

4. Мазур Р.А. Малювання та ліплення для кондитерів. – Вінниця, 2011 р. – 68с.

5. Новікова О.В. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. / О.В. Новікова та ін. – Харків: Світ Книг, 2014. –316 с.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/19-2-polozhennia_pro_opytuvannia04-20.pdf

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 50 балів;
- модульна контрольна робота – 50 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється 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>.

Політика зарахування результатів 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/wp-content/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.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни