

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Кулінарне мистецтво»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»	Освітній рівень	Перший (бакалаврський)		
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»	Тип дисципліни	вибіркова		
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	4	120	16/8	-	32	72/112
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:		«Гігієна та санітарія в галузі», «Товарознавство»				
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою		Кулінарний курс від Ольги Мартиновської: https://culinaryacademy.site/basic . Курс кулінарної академії «Al.Cuisine»: https://schoolalcuisine.com/ . Курс «Мультисенсорна кухня: мистецтво та наука» від Le Cordon Bleu: https://www.instagram.com/studyabroad_chef/				
Мета курсу:	формування у студентів базових знань із історії розвитку кулінарного мистецтва, особливостей формування і характерних рис кухонь різних країн світу, сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування відомих страв національних кухонь народів світу. Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)		Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
ЗК 5. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.		ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.				
ЗК 13. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.		ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємнопланувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.				
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
ПРН 3 Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.						
ПРН 8 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.						
ПРН 9 Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.						
ПРН 12 Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.						
ПРН 13 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.						
ПРН 15 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.						
ПРН 20 Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
РОЗДІЛ 1. ЗМІСТ ТА СКЛАДОВІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ			
Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва	Лекція 1	7	Лекція-візуалізація (Power Point), групова дискусія (2 бали) Творче завдання (5 балів)
Тема 2. Кулінарне мистецтво кухонь слав'янських народів	Лекція 2	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 1	5	Дискусія. Доповідь – презентація на теми за вибором: «Кулінарне мистецтво Української кухні»; «Кулінарне мистецтво Російської кухні»; «Кулінарне мистецтво Болгарської кухні»; «Кулінарне мистецтво Польської кухні»
Тема 3. Кулінарне мистецтво французької кухні	Лекція 3	7	Лекція-візуалізація (Power Point), групова дискусія (2 бали) Творче завдання (5 балів)
Тема 4. Кулінарне мистецтво італійської кухні	Лекція 4	2	Лекція-візуалізація (Power Point), групова дискусія
	Практичне заняття 2	5	Дискусія. Доповідь – презентація на теми за вибором: «Кулінарне мистецтво італійської кухні (риба та морепродукти)» «Кулінарне мистецтво італійської кухні (рис, паста, сир, томати, маслини)» «Кулінарне мистецтво італійської кухні (десерти)»
Тема 5. Кулінарне мистецтво іспанської кухні	Лекція 5	2	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	5	Дискусія. Доповідь – презентація на теми за вибором: «Кулінарне мистецтво іспанської кухні, регіонів Астурія та Кантабрія»; «Кулінарне мистецтво іспанської кухні, а саме: Мадриду та Валенсії»; «Кулінарне мистецтво іспанської кухні, а саме: Балеарських островів» Кулінарне мистецтво іспанської кухні, регіону Каталонія»
Тема 6. Кулінарне мистецтво кавказької кухні	Лекція 6	7	Лекція-візуалізація (Power Point), групова дискусія (2 бали) Творче завдання (5 балів)
Тема 7. Кулінарне мистецтво турецької кухні	Лекція 7	7	Лекція-візуалізація (Power Point), групова дискусія (2 бали) Творче завдання (5 балів)
Тема 8. Кулінарне мистецтво Аргентини та країн Америки Латинської	Лекція 8	0,5	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	5	Дискусія. Доповідь – презентація на теми за вибором: «Кулінарне мистецтво національних страв Аргентини» «Кулінарне мистецтво національних страв Чілі» «Кулінарне мистецтво національних страв Перу» «Кулінарне мистецтво національних страв Болівії», (2,5 балів)
Тема 9. Кулінарне мистецтво кухонь сходу	Лекція 9	0,5	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Дискусія. Доповідь – презентація на теми за вибором: «Кулінарне мистецтво національних страв Японії» «Кулінарне мистецтво національних страв Китаю» «Кулінарне мистецтво національних страв В'єтнаму»

Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Екзаменаційне завдання: білет складається із 3-х завдань (2 дедуктивних питань і 1-ного тесту із 10-ти питань). Оцінювання екзаменаційної роботи: дедуктивні питання по 10 балів кожне; тести – 20 балів (10 тестових завдань x 2,0 бали)
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

- 1) Журнал ресторатор Україна <https://uk.restorator.ua/>
- 2) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво. // Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110>
2. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с. Режим доступу: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616>
4. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище ваудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курспередбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЙ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Групово дискусія, тренінгові завдання	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	2
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок.	1
Робота над проєкними	Виставляється здобувачу вищої освіти, який на високому рівні провів аналітичні	5

завданнями, із застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентація).	дослідження та презентувати їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці. Аналітично обґрунтував власну думку.	
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який не досить обширно провів аналітичні дослідження (використав менше 3-х інформаційних джерел) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Обґрунтував власну думку, проте припускався певних помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	3-2
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який «сухо» провів аналітичні дослідження (використав 1-не інформаційне джерело (інтернет джерело або лише матеріали лекції)) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Не зміг обґрунтувати власну думку, припускався помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	1
Творче завдання, підготовка короткого звіту та презентації проекту по ньому	Виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	5-4
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення.	1
Самостійна робота		
1. Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу).		20/
2. Вивчення та ознайомлення із сучасною літературою, фаховими запропонованими журналами, інтернет джерелами.		20/
3. Підготовка проекту (презентації) із застосуванням сучасних інформаційних технологій.		14/
4. Підготовка творчого завдання – звіту із презентацією по ньому.		18/
Всього		72/