

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Технології високої кухні та
архітектура страв**

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу
Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИКИ:


Федосова К.С., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.
Ткачук О.В., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Шунько Г.С., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.
Коротич О.М., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри управління бізнесом
Протокол від «25» червня 2021 р. № 17


Завідувач кафедри  Лебеденко Т.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
(код та найменування спеціальності)

Голова ради  Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «30» червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії  Мураховський В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Теми лабораторних робіт	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційне забезпечення	11

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технології високої кухні та архітектура страв» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

Основні завдання вивчення дисципліни «Технології високої кухні та архітектура страв» зводяться до вивчення: основних понять, характеристики і трендів високої кухні; інформації про легендарних шефів і відомих кулінарних шкіл світу; особливостей роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами; архітектури страв; основних принципів та правил дизайну і презентації страв; технологій молекулярної кухні і сучасних технологій обробки продуктів; особливостей підготовки та правил участі у кулінарних конкурсах.

В результаті вивчення курсу «Технології високої кухні та архітектура страв» студенти повинні

знати:

вимоги щодо дизайну і презентації кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура; тренди та технології високої кухні при приготуванні холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, десертів та кондитерських виробів; основні техніки, текстури та інструменти молекулярної кухні; вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва;

а також сформувати вміння і практичні навички з:

- оцінювання естетичних властивостей кулінарної продукції;
- оформлення страв згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технології високої кухні та архітектура страв» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктиві, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПНР 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПНР 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Дисципліна вивчається після дисциплін: Технологія продукції ресторанного господарства, Кулінарне мистецтво та Етнічні кухні.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	120	14	26
заочна	120	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 104

2. Зміст дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Теоретичні основи високої кухні

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	2	2
2.	Легендарні шефи і кулінарні школи світу що вплинули на розвиток ресторанного господарства	2	1
3.	Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами. Аналіз, оцінка, синтез та генерування нових ідей для фотосесій.	2	1

Змістовний модуль 2: Технології високої кухні та практична робота

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Архітектура страв та створення нових технологій і видів продукції ресторанного господарства.	2	1
2.	Дизайн і презентація страв. Впровадження продуктивних інновацій у господарську діяльність закладів ресторанного господарства.	2	1
3.	Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів продукції ресторанного господарства.	2	1
4.	Рішення складних задач дослідницького та інноваційного характеру під час підготовки до кулінарних конкурсів.	2	1

2.2 Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Денна	Заочна
1	Базові техніки та карвінг	4	1
2	Дизайн і презентація страв	4	1
3	Робота з кольором і текстурами	4	1
4	Декор салатів, закусок і основних страв	4	1
5	Декор десертів і кондитерських виробів	4	1
6	Молекулярна кухня	4	1
7	Участь в кулінарних конкурсах	2	2

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1	2	3	4	5
1.	Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	10	13	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Навести характеристику 3х будь-яких ресторанів високої кухні у Світі 2. Написати есе на тему «Розвиток високої кухні в Україні» Розв'яжіть тести.

2.	Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами. Аналіз, оцінка, синтез та генерування нових ідей для фотосесій.	10	13	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Скласти список екаунтів Instagram та Pinterest із надихаючими фуд-фото 2. Створити муд-борди на Pinterest за темами: закуски, салати, перші страви, основні страви з м'яса, основні страви з риби, сніданки
3	Легендарні шефи і кулінарні школи світу що вплинули на розвиток ресторанного господарства.	10	13	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Скласти календар заходів (онлайн і оффлайн) у сфері ресторанного бізнесу, в яких ви зможете взяти участь в період наступного року 2. Розробити власний прес-кіт (або CV), як спеціаліста в певній сфері ресторанного бізнесу 3. Заповнити чек-лист підготовки до одного із заходів на ваш вибір
4	Архітектура страв та створення нових технологій і видів продукції ресторанного господарства. Сучасні техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	10	13	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Основні принципи та правила презентації страв 2. Натуральні харчові барвники 3. Овочеві та фруктові кольорові пудри Розв'яжіть тести.
5	Декор салатів, закусок і основних страв	10	13	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Створити муд-борд в Pinterest на тему сучасна презентація салатів, закусок та основних страв 2. Розробити технологічні картки та калькуляції власних страв у стилі високої кухні за темами: салат, гаряча закуска, холодна закуска та основна страва на вибір
6	Декор десертів і кондитерських виробів	10	13	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Створити муд-борд в Pinterest на тему сучасна презентація і декор десертів, кондитерських виробів та тортів 2. Розробити технологічні картки та калькуляції власних страв у стилі високої кухні за темами: фуршетний десерт та тематичний дизайн торту
7	Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових	10	13	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Основні техніки молекулярної

	видів продукції ресторанного господарства.			кухні 2. Базові текстури та інструменти Розв'яжіть тести.
8	Рішення складних задач дослідницького та інноваційного характеру під час підготовки до кулінарних конкурсів.	10	13	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Розробити технологічну та калькуляційну картку страв для кулінарного конкурсу (закуска, основна страва, десерт) 2. Заповнити чек-лист для підготовки до кулінарного конкурсу 3. Зробити схематичний ескіз презентації страв

3. Критерії оцінювання результатів навчання
Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік
Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи високої кухні								
Робота на лекціях	2/3	3/4	3	6	9	2	6	8
Робота на лабораторних роботах	3/4	5/7	3	9	15	2	8	14
Самостійна робота	2	3	4	8	12	4	8	12
Виконання індивідуальних завдань	7/8	14/16	1	7	14	1	8	16
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовий модуль 2. Технології високої кухні та практична робота								
Робота на лекціях	2/4	3/6	4	8	12	2	8	12
Робота на лабораторних роботах	2/4	3/6	4	8	12	2	8	12
Самостійна робота	2	3	4	8	12	4	8	12

Виконання індивідуальних завдань	6	14	1	6	14	1	6	14
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	–	0	10	–	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену
Модульні контрольні роботи складаються з відповіді на 2 теоретичних питання та творчого завдання.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Творче завдання (розробка власної страви – технологічна картка)	30	Максимальний бал нараховується за креативність, складність приготування, правильність вибору технології приготування страви та оформлення технологічної картки належним чином
Разом		50	

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, вміє аналізувати інформацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки інформації, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Критерії оцінювання результатів виконання творчого завдання

Розподіл балів за творче завдання	Результати розв'язання розрахунково-аналітичної задачі
1	2
21-30	Студент розробив власну оригінальну страву високої кухні та оформив технологічну картку належним чином. Страва складається із декількох складних технологічних процесів, презентація відповідає сучасним трендам дизайну страв. Всі технологічні процеси приготування страви описані детально та без помилок. Студент виявив всебічні і глибокі знання програмного матеріалу, демонструє вміння логічно мислити та проявляє креативний підхід в роботі. Завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, аргументовано і оформлено належним чином.
11-20	Студент розробив власну страву та оформив технологічну картку належним чином, обрав та описав технологічні процеси приготування страви без суттєвих помилок. Студент виявив знання навчально-програмного матеріалу вище середнього рівня, але з використанням стандартних простих технік приготування та не розкрив свій творчий потенціал в креативності рецептури чи презентації. Відповідь базується на рівні самостійного мислення.
5-9	Студент при виконанні завдання виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи. Обрав правильний напрямок дій, але з наявністю несуттєвих помилок в оформленні технологічної картки і не проявив креативності у виборі складних технік приготування та презентації страви. Завдання виконано не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки у розрахунках або оформленні
1-4	Студент використовує стандартні рецептури страв і не проявляє ніякої власної думки, виявив здатність виконувати основні елементарні операції по розробці технологічних карт, але не спроможний самостійно вигадати та розрахувати рецептуру нової страви, підібрати потрібні технологічні методи обробки продуктів. Завдання виконано не менше ніж на 60% за умови належного оформлення. Відповідь студента та виконання завдань відповідають мінімальним вимогам. Студент демонструє здатність впоратися з завданнями, передбаченими програмою, на рівні репродуктивного відтворення
0	Студент відмовився від виконання творчого завдання

Завдання до екзамену складаються: з відповідей на два теоретичних питання та демонстрації практичних навичок з дизайну та презентації страв.

Таблиця 4

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	40	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 20 балів за кожену відповідь)
2	Творче завдання (демонстрація практичних навичок)	60	Максимальний бал нараховується за умов, що студент правильно розробив технологічні картки і успішно приготував закуски, основну страву та десерт, які оцінюються за наступними критеріями: креативність, складність, смак та презентація (максимальний бал – 15 балів за кожен критерій)
	Разом	100	

4. Інформаційні ресурси

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технологія продукції ресторанного господарства" (частина 1) для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання / Укл. К.С. Федосова, Н.С. Сорокіна, О.В. Ткачук – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 60 с.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» (частина 2) для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання / Укл. К.С. Федосова, Н.С. Сорокіна, О.В. Ткачук – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 35 с.
3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт (частина 3) з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання./ Укл. С.Є. Саламатіна, Т.В. Кравчук, Я.В. Кравченко. – Одеса: ОНАХТ, 2018. – 123 с.
4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Етнічні кухні» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа, денної форми навчання / Укл. С.Є. Саламатіна, Т.В. Кравчук, О.Г. Тараненко, Я.В. Кравченко, К.В. Власюк. – Одеса: ОНАХТ, 2019. – 89 с.

5. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. – Київ. Грамота, 2020. – 280 с.
6. Навчальний посібник «Методичні рекомендації до уроків виробничого навчання» з теми «Технологія молекулярної кухні» / уклад. : Л. В. Жмудь. – БЕГК БДПУ, 2018. – 49с.
7. Холодюк Л. В. Молекулярна кухня – їжа майбутнього. / Л. В. Холодюк, М. В Жалоба // Сучасні інноваційні технології у сфері готельно – ресторанного господарства : матеріали Студентської наукової Інтернет – конференції, 17 травня 2019 р. – Чернівці. – 201с.
8. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
9. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. [текст] навч. посіб. / В. В. Архіпов, – К. : «Центр учбової літератури», 2016. – 382с.