



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладач: Федосова Катерина Сергіївна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент

Ткачук Оксана Вікторівна, асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

[Профайл викладача](#)

Контакт: fedosova2008@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на 4 курсі у VII семестрі для студентів денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	48	16	32
заочна	16	4	12
Самостійна робота, годин	Денна - 72		Заочна – 104

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Основним завданням вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво» є формування у студентів загальних і фахових компетентностей для вміння оцінювати якість та естетичні властивості кулінарної продукції, набуття навичок дизайну та презентації кулінарної продукції. Дана дисципліна дасть змогу вивчити сучасний рівень ресторанного бізнесу, сучасні технології та принципи приготування кулінарної продукції, вимоги щодо харчової цінності та дизайну кулінарної продукції, критерії та методику оцінювання кулінарних змагань.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Кулінарне мистецтво» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв.

В результаті вивчення курсу «Кулінарне мистецтво» студенти повинні

знати:

- вимоги щодо дизайну кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура;
- рекомендації щодо ведення технологічного процесу та кулінарного дизайну холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, напоїв та кондитерських виробів;
- вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва;

вміти:

- оцінювати естетичні властивості кулінарної продукції;
- оформляти страви згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції;
- використовувати сучасні технології приготування ресторанних страв.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНТУ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

ПІДПИСАНО

підпис

Катерина ФЕДОСОВА

Викладач

ПІДПИСАНО

підпис

Оксана ТКАЧУК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

підпис

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО