

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *№ 24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *№ 241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*
«30» серпня 2023 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05- 37

1. Загальна інформація

Кафедра: [Готельно-ресторанного бізнесу](#)
Викладач: **Федосова Катерина Сергіївна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, запрошений лектор SRH Dresden School of Management, директор з маркетингу EuroCHRIE (найбільша у світі асоціація університетів індустрії гостинності)



[Профайл](#)

Контакти:
fedosova2008@gmail.com
+380673186595

[Профайл](#)

Ткачук Оксана Вікторівна, старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу



Контакти:
nik-name@ukr.net
+380963063950

[Профайл](#)

Сосновських Михайло Володимирович, шеф-кухар, засновник Асоціації Шеф-кухарів півдня України, фіналіст Майстер-Шеф



Контакти:
chefcooksosnovskikhmykhail@gmail.com
+380933738222

Освітній компонент викладається на 3 курсі у VI семестрі

Кількість: кредитів - 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 освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО» спрямований на формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок у технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні. Курс охоплює сучасні тенденції ресторанної справи, інноваційні технології приготування ресторанных страв (сувід, молекулярна кухня тощо), управління кухнею та меню-інжиніринг, а також створення кулінарної продукції, що відповідає високим естетичним і технологічним стандартам. Студенти вивчають принципи кулінарного дизайну та вимоги до оформлення страв, естетичні характеристики кулінарної продукції, особливості участі у кулінарних конкурсах, а також здобувають навички у фуд-дизайні та основах фуд-фото.

Освітній компонент «Кулінарне мистецтво» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні і оволодіння сучасними технологіями приготування ресторанних страв.

В результаті вивчення ОК «Кулінарне мистецтво» студенти повинні

знати:

вимоги щодо дизайну кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура; рекомендації щодо ведення технологічного процесу та кулінарного дизайну сніданків, холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, напоїв та кондитерських виробів; особливості та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кулінарного мистецтва;

вміти:

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

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.](#)

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просуvaluвати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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

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

СК 14*. Здатність розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції

світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції

Результати навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 23*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО			
1	Загальні положення кулінарного мистецтва і тренди в технології організації роботи суб'єктів ресторанного бізнесу. Висока кухня та кулінарні конкурси.	2	0,5
2	Персональний брендинг та побудова кар'єри шеф-кухаря. Кар'єрна стратегія та побудова професійного портфоліо. Професійні події (форуми, конкурси, кулінарні школи). Участь у світових кулінарних заходах. Приклади успішних шеф-кухарів.	2	0,5
3	Управління кухнею, меню інжинірінг та ефективний контроль якості продуктів ресторанного господарства. Аналіз ефективності меню ресторану.	2	0,5
4	Мистецтво дизайну та презентації страв. Основи композиції в дизайні страв. Базові правила презентації. Сучасні тренди в сфері дизайну і презентації страв. Вплив дизайну та презентації страв на споживачів.	2	0,5
5	Дизайн холодних та гарячих закусок, перших та других страв. Дизайн сніданків. Дизайн холодних та гарячих закусок, перших та других страв. Амісбуш, фуршетна та банкетна подача страв.	2	0,5
6	Основи, тренди та техніки в дизайні солодких страв та кондитерських виробів. Дизайн солодких страв. Дизайн борошняних та цукристих кондитерських виробів.	2	0,5
7	Сучасні технології виробництва кулінарної продукції. Основні технології молекулярної кухні (су-від, використання рідкого азоту та інш.). Харчові барвники. Автентична та крафтова продукція. Сучасна українська та локальна кухня.	2	0,5
8	Кулінарне мистецтво як поєднання гастрономії, естетики та творчості. Тренди у фуд-дизайні та фуд-фото. Основи фуд-фоторафії, фуд-стилістики та фуд-дизайну. Практика та кейси. Роль фуд-дизайну у формуванні бренду ресторану.	2	0,5
Разом за ОК:		16	4

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Мистецтво художньої нарізки (карвінг). Дизайн перших та других страв. Технологічні розрахунки та аналіз ефективності меню ресторану.	4	2
2	Сніданки в зіркових готелях (яйця Бенедикт, омлети та інше).	4	2
3	Харчові барвники (приготування кольорових млинців)	4	2
4	Дизайн холодних та гарячих закусок, фуршетна подача.	4	2
5	Технології приготування страв сучасної української та одеської кухні	4	2
6	Тематичний дизайн тортів	4	-
7	Сувід/Молекулярна кухня	4	2
8	Основи та практичні навички: фуд-фото, фуд-дизайн і фуд-стилістика	4	-
Всього за ОК:		32	12

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Написання реферату (підготовка презентації) з теми: 1. Біографія та історія успіху відомого шеф-кухаря (на вибір) 2. Найкращі кулінарні школи світу 3. Міжнародні кулінарні конкурси та чемпіонати 4. Використання їстівних квітів у кулінарії 5. Всесвітньовідомі ресторани світу 6. Молекулярна кухня 7. Міжнародні кулінарні асоціації та організації 8. Історія мішленівського гідю 9. Дизайн кондитерських виробів 10. Технологія сувід 11. Харчові барвники 12. Тренди дизайну страв 13. Сучасні кулінарні технології 14. Тренди гастрономії 15. Ферментування продуктів	36	42
2	Опрацювати матеріал, який не виноситься на лекції: 1. Фуд-пейринг: поєднання інгредієнтів для створення унікальних смакових профілів 2. Традиційні кухні світу: вплив культури на гастрономічні практики 3. Нульові відходи (Zero-waste): кулінарні практики 4. Сезонність у меню: створення концептуальних страв із сезонних інгредієнтів 5. Ферментування продуктів 6. Використання їстівних квітів у кулінарії 7. Веганська кухня: виклики та можливості в технології приготування 8. Історія мішленівського гідю 9. Інклюзивна кухня: адаптація страв для різних дієт та харчових потреб	36	62
Всього за ОК:		72	104

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. НАЗВА		
Лабораторні роботи*	28	24
Самостійна робота*	22	26
Тестування*	20	20
Всього за змістовний модуль 1	70,0	70,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

Денна	Заочна	Критерії	Оцінка
2,9 – 3,5 балів	6,6 – 8,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,2 – 2,8 балів	5,2 – 6,5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,5 – 2,1 балів	3,8 – 5,1 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,8 – 1,4 балів	2,4 – 3,7 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,7 балів	0 – 2,3 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (оцінювання)

Денна / заочна	Критерії	Оцінка
18 - 20 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
15 - 17 балів	75 – 89% правильних відповідей	дуже добре
12 – 14 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
7 – 11 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 6 балів	0-34 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота (оцінювання)

Денна	Заочна	Критерії	Оцінка
20 - 22 балів	23 – 26 балів	Самостійна робота виконана відповідно до обраної теми, зауважень немає	відмінно
17 - 19 балів	20 – 22 балів	Самостійна робота виконана, при відповіді допущені незначні неточності	дуже добре
14 – 16 балів	15 – 19 балів	Самостійна робота виконана, відповідь неповна, допущені помилки	добре
9 – 13 балів	10 – 14 балів	Самостійна робота виконана на низькому рівні, відповідь задовільна	достатньо
0 – 8 балів	0 – 9 балів	Самостійна робота виконана на дуже низькому рівні, відповідь незадовільна	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен

Денна / заочна	Критерії	Оцінка
27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміньми та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміньми й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних робіт з наступним захистом результатів досліджень.

***Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, складання скетчів за темами лекцій, розв'язання тестів, підготовка доповідей.*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова та ін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617670>
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ 2020. 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713641>
3. Кулінарна етнологія : підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617730>
4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>
5. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617334>

Додаткові:

1. Федосова К. С. Дослідження впливу дизайну та презентації ресторанних страв на споживачів. Економіка та суспільство. 2021. №34. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-91>
2. Fedosova K. Development of an effective restaurant menu. Research and recommendations. *Technology Audit and Production Reserves*, 1(4(63)), С. 32–35. URL: <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.253040>
3. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. Харків: Світ Книг, 2019. 360 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1344954>
4. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617542>
5. Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / підруч. для здобувач. проф. освіти. Київ. Грамота, 2020. 280 с. URL: <https://lib.imzo.gov.ua/wa-data/public/site/books2/pidrucnyky-posibnyky-profosvita/Kulinarna-sprava.pdf>
6. Christophe Lavelle, Herve This, Alan L. Kelly, Roisin Burke // Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations, Educational Practices, and Culinary Applications. CRC Press, 2021. - 894 p. URL: https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=_pkqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT15&dq=culinary+art&ots=xjlcar4NM&sig=6yG6jFRARniNvEX89a57WHoyeHE&redir_esc=y#v=onepage&q=culinary%20art&f=false
7. Charles Spence // Gastrophysics: The New Science of Eating. Penguin, 2017. 336 p. URL: https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=D_E0DQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=Gastrophysics:+The+New+Science+of+Eating&ots=oZhmJ8nu6A&sig=TA5IF-DCL3BX7qn5_kYDAXUjzgo&redir_esc=y#v=onepage&q=Gastrophysics%3A%20The%20New%20Science%20of%20Eating&f=false
8. Saraswati, N.K., Bagiasuti, N.K., Elistyawati, I.A., & Sudiarta, M. // Menu Engineering on

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач	/ПІДПИСАНО/	Катерина ФЕДОСОВА
----------	-------------	-------------------

Викладач	/ПІДПИСАНО/	Оксана ТКАЧУК
----------	-------------	---------------

Шеф-кухар, засновник Асоціації Шеф-кухарів півдня України, фіналіст Майстер-Шеф	/ПІДПИСАНО/	Михайло СОСНОВСЬКИХ
---	-------------	---------------------

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «18» серпня 2023 р. №1

Завідувач кафедри	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
-------------------	-------------	------------------

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА професор кафедри ГРБ	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
--	-------------	------------------