

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри

 О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ГАСТРОНОМІЧНА ПРОФЕСІЙНА ТВОРЧІСТЬ
ТА АВТОРСЬКА КУХНЯ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Сімакова О.О.
доцент, к.т.н.

2022 – 2023 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	32/12
Практичні / семінарські, годин	16/-
Лабораторні, годин	16/4
Самостійна робота, годин	86/134
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5,4
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у галузі професійної творчості в ресторанній кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері гастрономічної професійної творчості та авторської кухні; формуванні вмінь та навичок: використання знань щодо технологічних властивостей сировини; вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії; нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації.

Предмет: вивчення сучасних тенденцій створення унікальних гастрономічних вишукувань, технології приготування та оформлення авторських страв.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.

2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.

3. Оздоблювальні напівфабрикати.

4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.

5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних вишукувань.

6. Основи створення фірмових авторських страв.
7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації.
8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати автономно;
- здатність працювати у команді;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

– **фахових програмних компетентностей:**

здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів та кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції;

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність продемонструвати знання наукових основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

здатність організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

здатність розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

здатність продемонструвати навички у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування у ресторанному господарстві;

здатність продемонструвати знання, розуміння та вміння розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції;

здатність розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здатність здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

здатність розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з врахуванням запитів різних груп споживачів; розробка нових, фірмових видів продукції, в тому числі дієтичних страв і виробів за спеціальними авторськими рецептами.

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

цілей та основних пріоритетів у галузі гастрономічної професійної творчості та авторської кухні;

кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії;

технологічних властивостей сировини;

сучасних тенденцій створення унікальних гастрономічних вишукувань;

нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв;

елементів кулінарної імпровізації;

основ створення фірмових авторських страв.

– **уміння/навички:**

технології приготування авторських страв та виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

дизайну страв та виробів, освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю;

оздоблення авторських виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

відпрацьовувати асортимент та підбирати і використовувати сучасні добавки;

підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу;

забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у підприємствах ресторанного господарства.

– **комунікація:**

доносити знання з питань гастрономічної професійної творчості та авторської кухні;

аргументувати напрями розвитку державної політики у сфері сучасної ресторанної кулінарії;

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати соціальну відповідальність за результати технологічних процесів переробки продовольчої сировини у харчові продукти;

організувати експериментальні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (заочна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Змістовий модуль 1. Основні тенденції професійної творчості в ресторанній кулінарії					
Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	18	4	4		10
Тема 2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	19	4	4		11
Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати	19	4		4	11
Тема 4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю	19	4		4	11
Разом за змістовим модулем 1	75	16	8	8	43
Змістовий модуль 2. Мистецтво авторської кухні					
Тема 5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних вишукувань	18	4	4		10
Тема 6. Основи створення фірмових авторських страв	19	4	4		11
Тема 7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації	19	4		4	11
Тема 8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів	19	4		4	11
Разом за змістовим модулем 2	75	16	8	8	43
Усього годин	150	32	16	16	86

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії	4
2	Нові засоби та методи при виробництві кулінарної продукції: поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	4
3	Технологія приготування авторських оздоблювальних напівфабрикатів	4
4	Освоєння навичок з дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів для виробітки власного дизайнерського стилю	4
5	Сучасні напрямки і тенденції в створенні унікальної авторської кулінарної продукції	4
6	Основні правила створення фірмових авторських страв	4
7	Технологія приготування авторських страв із різних видів сировини (м'яса, риби, птиці, овочів, круп, яєць і сиру)	4
8	Технологія виробництва, оформлення та подавання авторських кондитерських борошняних виробів	4
Всього		32

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Захист лабораторних робіт	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1			3			3
Тема 2			3			3
Тема 3		10	2	10		22
Тема 4		10	2			12
Разом змістовий модуль 1		20	10	10	10	50
Змістовий модуль 2						
Тема 5			3	10		13
Тема 6			3			3
Тема 7		10	2			12
Тема 8		10	2			12
Разом змістовий модуль 2		20	10	10	10	50
Усього годин		40	20	20	20	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	