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 № 1від 28 серпня 2023 р.
Завідувач кафедри
_____ О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ГАСТРОНОМІЧНА ПРОФЕСІЙНА ТВОРЧІСТЬ ТА АВТОРСЬКА КУХНЯ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 5

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

2023 – 2024 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова *(для студентів спеціальності "назва спеціальності")* / вибіркова дисципліна	**вибіркова дисципліна**
Семестр *(осінній / весняний)*	**весняний**
Кількість кредитів	**5**
Загальна кількість годин	**150**
Кількість модулів	**1**
Лекції, годин	**32**
Практичні / семінарські, годин	**16**
Лабораторні, годин	**16**
Самостійна робота, годин	**86**
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.

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 ЄКТС**	**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	