

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи кулінарної майстерності

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти бакалавр

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

III с. (денна форма навчання) IV с. (заочна форма навчання)

Розробник: к.т.н. Іжевська О.П.

Програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

© Іжевська О.П. 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019
рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 1401 «Сфера обслуговування»	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Модулів – 3		241 «Готельно-ресторанна справа»	Нормативна (цикл професійної та практичної підготовки)
Змістових модулів – 2	Рівень вищої освіти: бакалавр		Рік підготовки:
Індивідуальне науково-дослідне завдання ___--			2-й
	Семестр		
	III-й		IV-й
	Лекції (год)		
	16		6
	Практичні, семінарські (год)		
Загальна кількість годин - 90		14	6
		Самостійна робота (год)	
		60	78
Тижневих годин для денної форми навчання: III семестр аудиторних - 4 год		Індивідуальні завдання: III семестр – КР	
		Вид контролю: залік	

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Предметом дисципліни є технологічний процес виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції.

Мета дисципліни - ознайомлення студентів із креативними підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості.

Систематизація знань і вмінь по виготовленню оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів, куди входить відповідно:

- вимоги до якості сировини, що використовується;
- підготовка сировини до використання;
- ведення технологічного процесу з приготування прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів з різних видів матеріалу;
- використання студентами теоретичних знань в практичній діяльності;
- розвиток навичок та умінь у роботі з різними видами матеріалів та інструментів.
- навчити студентів правильній роботі з інструментами для карвінгу і виконувати композиції з овочів і фруктів у карвінгу;
- розвиток фантазії та уяви студентів;

Завдання дисципліни:

Програмою передбачається вивчення теоретичних основ образотворчої грамоти, що дають загальні закони виконання малюнків, визначення призначення прикрас та оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, розвиток просторового мислення, засвоєння композиції, техніки малюнка і послідовності його виконання, ознайомлення з поняттям форми предмету і основними законами перспективи, з передачею в зображенні тонових і колірних відносин, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, засвоєння правил підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення, вміння робити розрахунки закладки сировини.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні:

знати:

технологію і режими виготовлення прикрас та оздоблення різної складності; способи і техніку нанесення складного багатокольорового малюнка; види сировини, що використовується для виготовлення прикрас та оздоблення; правила експлуатації відповідних видів технологічного інвентаря, його призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу; розрізняти види і техніки карвінгу; про техніку безпеки при роботі з матеріалами та інструментами.

вміти:

виготовляти різноманітні прикраси та оздоблення з різноманітної сировини (борошняного тіста, мастики, фруктів, овочів, кремів, шоколадів, білкової рисувальної маси) зі складним багатокольоровим візерунком та з різними традиційними переходами тонів. Здійснювати фігурне нарізання випечених напівфабрикатів, формувати, виготовляти деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе. Підбирати крем за кольорами, наносити малюнок. Складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Володіти навичками виконання декоративних прикрас з овочів і фруктів; володіти навичками виконання візерунків на овочах і фруктах; виконувати творчі композиції.

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. Малювання

Вступ.

Мета та завдання малювання та ліплення. Характеристика сировини, що використовується при виготовленні прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів. Правила її зберігання та підготовки до виробництва. Класифікація видів напівфабрикатів для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів. Види та використання сировини для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, приймання та її зберігання в цехах ресторанних закладів. Органолептична оцінка якості та підготовка до виробництва: борошна, цукру-піску, цукрової пудри, меду, патоки, масла вершкового, маргарину, олії, кулінарних і кондитерських жирів, молока і молочних продуктів (молока згущеного з цукром, без цукру, сухого молока, вершків, сметани, сиру, сиру твердого) м'яса, риби, крупи, грибів овочів, фруктів, горіхів, маку, родзинок, харчових добавок (ароматичних, драглеутворюючих речовин, барвників), яєць, меланжу, яєчного порошку. Взаємозамінність яєчних продуктів.

Тема 1. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку

Мета та завдання малюнка. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та інструменти для малювання. Техніка малювання та її різновидності. Початкові вправи з малювання. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса.

Тема 2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту

Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Основні характеристики кольору. Змішування кольорів.

Основи орнаменту, види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту.

Тема 3. Малювання з природи.

Основні поняття про малюнок з природи. Натюрморт. Простір та перспектива. Визначення розмірів та співвідношення частин предмету. Пропорції. Послідовність виконання малюнка. Світлотіньовий малюнок. Малювання з природи об'ємних геометричних предметів. Малювання з природи предметів домашнього вжитку. Натюрморт з предметів домашнього вжитку.

Тема 3.1. Малювання рослин, фруктів і овочів Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання з природи рослин. Натюрморт. Малювання з природи овочів та фруктів. Натюрморт з овочів і фруктів. Малювання з природи тварин, риб та птахів.

Тема 3.2. Малювання тістечок Малювання тістечок. Малювання різних форм тортів. Композиція тортів. Композиція тістечок.

МОДУЛЬ 2

Змістовий модуль 2. Ліплення та оздоблення

Тема 4. Основи ліплення.

Зміст та завдання ліплення. Матеріали для ліплення. Інструменти для ліплення. Техніка зображень з ліпнини. Ліплення елементів рослинного світу. Ліплення фруктів, овочів, грибів. Ліплення представників тваринного світу та комах. Ліплення зображень морської тематики. Ліплення казкових персонажів. Ліплення фігурок нареченої та нареченого.

Тема 5. Основи оздоблення.

Зміст і завдання оздоблення. Інструменти для оздоблення.

Тема 5.1. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Кремове оздоблення кондитерських виробів. Оздоблення з глазури. Оздоблення кондитерських виробів шоколадом. Оздоблення виробів фруктами і цукатами. Оздоблення виробів за допомогою желе. Технологія приготування желе та види оздоблень з нього. Оздоблення кондитерським гелем. Виготовлення декорування з карамелі, ізомальту, кандиру, грильязу, нонпареля, штрейзеля, посипки. Техніка оздоблення «декупаж». Способи декорування покриття за допомогою кондитерського гофрування. Оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк. Декорування за допомогою аерографа.

Тема 5.2. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси

Технологія приготування білкової рисувальної маси. Підготовка до оздоблення. Недоліки приготування.

Тема 6. Виготовлення макетів тортів.

Особливості виготовлення макетів тортів. Виготовлення макету торта за ескізами. Конструювання багатоярусних тортів.

Тема 7. Карвінг у кулінарії

Поняття про карвінг, історія виникнення техніки карвінгу. Відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу. Види і техніки карвінгу. Техніка безпеки при роботі з матеріалами та інструментами. Композиції та елементи прикраси з овочів і фруктів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Змістовий модуль 1. Малювання												
Вступ. Тема 1. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку	9	2	-	-		7	9	-	-	-	-	9
Тема 2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту	11	2	-	-	2	7	9	-	-	-	-	9
Тема 3. Малювання з натури												
Тема 3.1. Малювання рослин, фруктів і овочів	10	2	-	-		8	14	2	-	-	2	10
Тема 3.2. Малювання тортів і тістечок	12	2	-	-	2	8	10	-	-	-	-	10
Разом за змістовим модулем 1	42	8	-	-	4	30	42	2	-	-	2	38
Змістовий модуль 2. Ліплення та оздоблення												
Тема 4. Основи ліплення	10	2	-	-	2	6	12	2	-	-	2	8
Тема 5. Основи оздоблення												
Тема 5.1. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів	10	2	-	-	2	6	8	-	-	-	-	8
Тема 5.2. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси	10	2	-	-	2	6	12	2	-	-	2	8
Тема 6. Виготовлення макетів тортів.	9	1	-	-	2	6	8	-	-	-	-	8
Тема 7. Карвінг у кулінарії	9	1	-	-	2	6	8	-	-	-	-	8
Разом за змістовим модулем 2	48	8	-	-	10	30	48	4	-	-	4	40
Всього годин	90	16	-	-	14	60	90	6	-	-	6	78

5. Теми лабораторних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	ЛР 1. Малювання предметів геометричних фігур. ЛР 2. Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.	2
2	ЛР 3. Малювання листя різної форми олівцем, фарбами. Виготовлення об'ємного листя. ЛР 4. Малювання квітів польових, садових олівцем і фарбами. Виготовлення об'ємних рослин.	2
Всього годин по змістовому модулю 1		4
Змістовий модуль 2		
3	ЛР 5. Виготовлення різних напівфабрикатів для оздоблення тортів та тістечок (з глазури та шоколаду, желе, карамелі).	2
4	ЛР 6. Виготовлення оздоблень з білкової рисувальної маси для тістечок, тортів різної конфігурації, виготовлення трафаретів.	2
5	ЛР. 7. Виготовлення елементів оздоблення з різних видів мастик та марципану. Формування квітів, листків та ін. Ліплення різних напівфабрикатів для оздоблення тортів та тістечок з цукрової мастики і марципану (фруктів і овочів, квітів, тварин і птахів, персонажів з мультфільмів).	2
6	ЛР 8. Виготовлення та оформлення тематичного торта. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Виготовлення тортів на тему народних казок з елементами тварин, птахів, комбінованими елементами.	2
7	ЛР 9. Навчання навичці роботи з основними інструментами для карвінгу (тайський ніж, овальний ніж, трикутний ніж) і техніці вирізування. Навчання вирізати: три види листя, діпсакус, шишку, троянду, жоржин (з використанням овального або трикутного ножа), хризантему (з пекінської капусти); технологія вирізування троянди двома способами; навчання роботі з великим продуктом (диня, гарбуз, кавун, папайя). Навчання вмінню поєднувати різні прийоми вирізування на великій поверхні (не менше 40% поверхні кавуна чи гарбуза), наприклад - трьох троянд з листям на кавуні (гарбузі, залежно від пори року).; По закінченні роботи з кавуном (гарбузом) студенти освоюють навик вирізування тварин (як варіант - птахів і риб; рекомендується в якості основного елемента папуга з дайкона); напис на кавуні у квітах, або ваза з гарбуза.	2
Всього годин по змістовому модулю 2		10
Всього годин за навчальний курс		14

6. Теми семінарських занять
Не передбачено навчальним планом.

7. Самостійна робота

№п /п	Тема і зміст роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Основи малювання. Малювання геометричних фігур Підготовка сировини до виготовлення оздоблення. Організація складського господарства.	7
2	Тема 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту	7
3	Тема 3. Малювання з натури фруктів і овочів Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета.	16
4	Тема 4. Основи ліплення	6
5	Тема 5. Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів. Способи оздоблення Приготування праліне, кандіру, грильяжу.	12
6	Тема 6. Композиція тортів і тістечок. Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів.	6
7	Тема 7. Карвінг у кулінарії	6
	Всього	60

8. Індивідуальні завдання:
Не передбачено навчальним планом.

9. Методи навчання

Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються такі методи:

- лекції із застосуванням технічних засобів (мультимедійний проектор);
- практичні заняття з закріпленням і поглибленням знань студентів з основних проблем курсу через розгляд конкретних практичних завдань з малювання та ліплення.

10. Методи контролю

Передбачено такі види контролю навчальної діяльності студентів: поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять у формі фронтального опитування, перевірки готовності студента до лабораторно-практичних занять, перевірки рівня знань, отриманих на лабораторно-практичних заняттях. Завдання поточного контролю оцінюється в межах від 0 до 100 балів. Модульний контроль здійснюється два рази за семестр. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування, самостійна робота та модульний контроль								
Модуль 1				Модуль 2				Сума
T-1	T-2	T-3	МКР-1	T-4, T-5	T-6	T-7	МКР-2	
15	15	20	50	15	15	20	50	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
61-63	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

1. Інструктивно-технологічні карти.
2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.
3. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -235с.

13. Рекомендована література

1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.
2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.
3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.
4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с.
5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.
6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.

7. Мазур Р.А., Малювання та ліплення для кондитерів. Навчальний посібник для студентів технічних навчальних закладів, що навчаються за фахом «Кухар, кондитер», «Кухар. Офіціант», «Бармен. Офіціант». – Вінниця, 2011 р. – 68с.

8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316.