

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

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Основи кулінарної майстерності**

(назва навчальної дисципліни)

**ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни**

**підготовки бакалаврів**

(рівень вищої освіти)

**галузь знань 24 Сфера обслуговування**

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва спеціальності)

**Львів-2019**

Навчальна програма з 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.

Навчальна 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)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року № \_\_\_\_

Голова вченої ради факультету туризму

\_\_\_\_\_  
(підпис)

(В.З.Холявка)  
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року № \_\_\_\_

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

\_\_\_\_\_  
(підпис)

(О.Ю.Сидорко)  
(прізвище та ініціали)

© Іжевська О.П. 2019  
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019  
рік

Програма вивчення навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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

**Міждисциплінарні зв'язки:** програма пов'язана із такими навчальними дисциплінами як «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Управління якістю у ресторанному господарстві» та ін.

## **1. Мета і завдання навчальної дисципліни**

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» є 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.

1.2. Завданнями навчальної дисципліни:

- 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.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:**

- технологію і режими виготовлення прикрас та оздоблення різної складності;
- способи і техніку нанесення складного багатоколіорового 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.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3 кредитів ECTS.

## **2. Інформаційний обсяг 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 натури.**

Основні поняття про малюнок з натури. Натюрморт. Простір та перспектива. Визначення розмірів та співвідношення частин предмету. Пропорції. Послідовність виконання малюнка. Світлотіньовий малюнок. Малювання з натури об'ємних геометричних предметів. Малювання з натури 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 натури рослин. Натюрморт. Малювання з натури овочів та фруктів. Натюрморт з овочів і фруктів. Малювання з натури 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.

### **3. 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 содержания 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.

### **4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **5. Засоби діагностики успішності навчання**

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- підсумковий письмовий контрольний тест (тести тощо).