

Силабус курсу



ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 2, семестр – 2

Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 16 – лекції, 14 – практичні заняття)

Керівник курсу:

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Іжевська Оріся Петрівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380962817695, e-mail: orisyaiz@ukr.net

Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» є формування у студентів знань, вмінь та навичок стосовно креативних підходів 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, опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості.

Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва прикрас та оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, а й розвинути просторове мислення, засвоїти композиції, ознайомитися з поняттям форми предмету і основними законами перспективи, з передачею в зображенні тонових і колірних відносин, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, засвоїти правила підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Вступ. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку	Вміти характеризувати сировину, що використовується при виготовленні прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів. Знати правила її зберігання та підготовки до виробництва. Знати класифікацію видів напівфабрикатів для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів. Знати	Практична робота, презентація

	види та використання сировини для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, приймання та її зберігання в цехах ресторанних закладів. Аналізувати органолептичну оцінку якості та підготовку до виробництва сировини. Знати матеріали та інструменти для малювання. Вміти виконувати техніку проведення ліній від руки. Знати правила малювання геометричних тіл і фігур.	
2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту	Розрізняти кольори у природі, його властивості. Знати колірний спектр, основні характеристики кольору. Вміти змішувати кольори. Знати види орнаменту, правила та прийоми малювання орнаменту.	Практична робота, презентація
3. Малювання рослин, фруктів і овочів	Знати різні форми рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Вміти скласти натюрморт з овочів і фруктів. Розрізняти поняття простір та перспектива. Вміти визначати розміри та співвідношення частин предмету, пропорції. Вміти виконувати світлотіньовий малюнок. Вміти скласти натюрморт з предметів домашнього вжитку.	Практична робота, презентація
4. Малювання тістечок	Вміти малювати тістечка. Вміти малювати різні форми тортів. Вміти скласти композицію тортів. Вміти скласти композицію тістечок.	Практична робота, презентація
5. Основи ліплення	Знати матеріали для ліплення, інструменти. Вміти виконувати техніку зображень з ліпнини. Вміти ліпити елементи рослинного світу, фрукти, овочі, гриби, представників тваринного світу та комах. Вміти ліпити казкових персонажів, фігурок нареченої та нареченого.	Практична робота, презентація
6. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів	Вміти виконувати оздоблення з глазури, шоколадом. Знати технологію приготування желе та види оздоблень з нього. Вміти виконувати оздоблення кондитерським гелем. Вміти виконувати оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк. Виконувати техніку декорування за допомогою аерографа.	Практична робота, презентація
7. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси	Знати технологію приготування білкової рисувальної маси. Вміти підготувати масу до оздоблення. Знати недоліки приготування.	Практична робота, презентація
8. Виготовлення макетів тортів	Знати особливості виготовлення макетів тортів. Вміти виготовляти макет торта за ескізами. Вміти конструювати багатоярусні торти.	Практична робота, презентація
9. Карвінг у кулінарії	Знати історію виникнення техніки карвінгу. Вміти застосовувати інструменти і приладдя для карвінгу. Знати види і техніки карвінгу. Вміти скласти композиції та виконувати елементи прикрас з овочів і фруктів.	Практична робота, презентація

Літературні джерела

1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. - Київ: Профкнига, 2018. - 336 с.
2. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів / Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко. – Київ: «Вікторія». 2002.- 398 с.
3. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / В.С. Ростовський, О.В. Новікова. Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010. -574с.
4. Мазур Р.А. Малювання та ліплення для кондитерів. – Вінниця, 2011 р. – 68с.
5. Новікова О.В. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. / О.В. Новікова та ін. – Харків: Світ Книг, 2014. –316 с.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. У конспектах самопідготовки до занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 100 (визначена кількість балів за кожен із 9 тем). Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 61 бала.

Підсумковий контроль – залік.