

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи гастрономічної майстерності»

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 8 від 16.12.2025

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Основи гастрономічної майстерності
Викладач	Бурчак Світлана Степанівна
Контактний телефон викладача	+380665295869
E-mail викладача	svitlana.burchak@cnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом дисципліни «Основи гастрономічної майстерності» є вивчення та формування теоретичних і практичних знань щодо застосування вмінь та навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування навиків участі і правил кулінарних змагань. Підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Основи гастрономічної майстерності» та формування теоретичних і практичних знань щодо застосування вмінь та навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування навиків участі і правил кулінарних змагань. Підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Цілі курсу: формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями в області кулінарії. Набуття студентами теоретичних та практичних знань для створення кулінарної продукції, розробки новітніх технологій харчових продуктів, використання знань у харчовій та біологічній цінності напівфабрикатів а також вплив на них технологічних факторів, строків зберігання.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області діяльності. і специфіки професійної

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Програмні результати навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних, послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	10/2
Лабораторні заняття / практичні	20/8
самостійна робота	60/80

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	Лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Гастрономічна культура та сучасна кухня.	2	4	10
Тема 2. Технології приготування страв і фуддизайн.	2	4	12
Тема 3. Креативна кухня: техніки, стилі, подача.	2	4	12
Тема 4. Фуд-арт і естетика кулінарії.	2	4	12

Тема 5. Сучасні гастрономічні тренди та інновації.	2	4	14
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	10	20	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

<p>Загальна система оцінювання навчальної дисципліни</p>	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 572 від 03.07.2025 р.). Накопичування балів під час вивчення дисципліни: Лабораторні заняття – 30 б. Самостійна робота (КСР) – 20 б. Індивідуальна робота – 20 б. Проміжний тестовий контроль – 10 б. Підсумковий тестовий контроль – 20 б. Максимальна кількість балів – 100 б.</p>
<p>Академічна доброчесність</p>	<p>Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Карпатського національного університету імені Василя Стефаника, Положення про запобігання академічному плагіату в Карпатському національному університеті імені Василя Стефаника, Кодекс честі Карпатського національного університету імені Василя Стефаника. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом розумової праці та творчості здобувача. У випадку здачі роботи іншої особи (повністю або частково), або без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p> <p>В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.</p>
<p>Вимоги до письмових робіт</p>	<p>Під час виконання письмових робіт здобувач освіти повинен підтвердити свій рівень оволодіння компетентностями, а також дотримуватись Кодексу честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника.</p> <p>Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти</p>

	<p>можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Лабораторні заняття	<p>За кожне лабораторне заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжних тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі індивідуальних робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений задачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.</p>
Підсумковий контроль	<p>Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни. Якщо студент претендує на вищу оцінку, ніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується пройти тестування.</p>
Відвідування занять	<p>Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається згідно графіку консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження). Процедури регламентуються Порядком організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.</p>
Неформальна освіта	<p>Можливість зарахування результатів неформальної освіти регламентується Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Для визначеної освітньої компоненти процедури передбачають повне зарахування, часткове зарахування або відмову у зарахуванні за результатами неформальної освіти. Компетентності та програмні результати навчання з дисципліни та результатів неформальної освіти можуть бути підтверджені:</p> <ul style="list-style-type: none"> - програмою курсів, тренінгів, вебінарів тощо; - сертифікатом про практику / стажування тощо; - сертифікатом про проходження тренінгу, семінару, вебінару тощо.

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів

Лекція	0
Лабораторні заняття	30
Самостійна робота (КСР)	20
Індивідуальна робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	20
Максимальна кількість балів	100

8. Рекомендована література

1. Ігнат'єва М.А. Кулінарне мистецтво. Курс м'ясознавства : Київ. 2023. 1054 с.
2. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
3. Клопотенко Є. Святкові страви: Київ: Книголав, 2021. 168 с.
4. Кулінарна етнологія: підручник / Доценко В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
5. Національна кулінарна спадщина України. Андрій Плєсконос, Наталія Пісаренко, Лідія Артюх. Київ. Балтія Друк. 2021. 152 с.
6. Супер'їжа на щодень. Джеймі Олівер, Львів. Видавництво старого лева. 2019. 312 с.
7. Пожар С. Кухня Карпат: від простої їжі до делікатесів: Львів: Старого Лева, 2022. 336 с.
8. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
9. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібн. Кондор. 2021. 292 с.
10. Кубок України з кулінарії "Східний регіон" 2021 URL: <https://fruit-time.ua/blog/kubok-ukrayini-z-kulinariyi-shidnij-region-2021.html> (дата звернення 15.06.2025)
11. Асоціація юних кухарів України URL: <http://www.worldskillsukraine.org/novini/asociaciya-yunix-kuxariv-ukraini-sponsor-v-kompetenciyaхkulinarne-mistectvo-ta-konditerske-mistectvo> (дата звернення 24.06.2025)
12. Національний відбір Bocuse d'Or Ukraine 2021. URL: <https://fruit-time.ua/blog/nacionalnij-vidbir-bocuse-d-or-ukraine-2021.html> (дата звернення 02.07.2025)
13. Віртуальний кабінет з Кухарської справи URL:http://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html (дата звернення 21.07.2025)
14. Карвінг. URL. <https://gotov-doma.com/uk/slovar/karving> (дата звернення 11.06.2025)

Викладач

Світлана БУРЧАК