

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Шифр за ОП: ВЦЗП 1.3;

2. Назва: Кулінарне мистецтво;

3. Тип: вибіркова;

4. Рівень вищої освіти: бакалаврський (перший);

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: II;

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: IV;

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 5;

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Корчик Наталя Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії та фізики.

9. Результати навчання:

- Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності

- Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію

- Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу

- Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг

- Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності

- Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності

- Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

- Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері гостинності

- Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

- Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

- Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності

- Практикувати використання іноземних мов у професійній діяльності

- Діяти у полікультурному середовищі

- Використовувати комунікативні навички і технології

- Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень

- Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування

- Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики

- Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя

- Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації

10. **Форми організації занять:**

Лекційні заняття, лабораторні роботи, самостійна робота.

11. Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни: _____.

Дисципліни, що вивчаються супутньо із зазначеною дисципліною (за необхідності):

Дисципліна тісно пов'язана із «Основами класичної кулінарії» та має стійкі міждисциплінарні зв'язки із: ЦПП 2.3 «Технологія продукції ресторанного господарства», ЦЗП 1.23 «Контроль якості харчової продукції» та ЦЗП 1.7 «Харчова хімія».

12. **Зміст курсу:** Змістовий модуль 1. Особливості традицій та культури харчування країн Європи. Змістовий модуль 2. Особливості традицій та культури харчування країн Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії.

13. **Рекомендовані навчальні видання:**

1. Яцков М. В. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. / М. В. Яцков, Н. М. Корчик, О. І. Мисіна. – Рівне : НУВГП, 2014. – 389 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/>

2. Коршунова Г.Ф. Етнічні кухні / Г.Ф. Коршунова, Н.М. Варваріна. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. – 286 с.

3. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) *Біонеорганічна та біоорганічна хімія*. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948>

14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання: 24 год. лекцій денна, 4 год. лекцій заочна, 22 год. лабораторних робіт денна, 14 год. лабораторних робіт заочна, 104 год. самостійної роботи денна, 132 год. самостійна робота заочна, разом 150 год.

Методи навчання: демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія.

15. Форми та критерії оцінювання:

Усі форми контролю охоплені 100-бальною шкалою оцінювання знань студентів за ECTS. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

- 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань лабораторних та практичних занять, що становить поточну складову його оцінки;
- 20 балів – модульний контроль 1;
- 20 балів – модульний контроль 2.

Дисципліна закінчується екзаменом, тому результати складання модульних контролів можуть зараховуватись як підсумковий контроль.

16. Мова викладання: українська.

В.О. завідувача кафедри хімії та фізики

О.В. Гаращенко, к.т.н., доц



Національний університет
водного господарства
та природокористування

DESCRIPTION OF EDUCATIONAL DISCIPLINE

1. Code: ВЦЗП 1.3;

2. Title: *Culinary art*;

3. Type: *optional*;

4. Higher education level: *Bachelor's (first)*;

5. Year of study, when the discipline is offered: *II*;

6. Semester when the discipline is studied: *IV*;

7. Number of established ECTS credits: 5;

8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position: Korchyk Nataliia Mykhailivna, candidate of technical sciences, associate professor of chemistry and physics department.

9. Results of studies:

- Knowledge of advanced concepts, methods of research and professional activities in the field of hospitality
- Ability to understand and apply in practice the theory and methodology of the system of sciences that form servology
- Ability to use innovative methods and technologies in the hotel and restaurant business
- Knowledge of the laws, principles and mechanisms of the market of hotel and restaurant services
- Ability to assess market conditions, interpret research results and predict the development of the business entity in the field of hospitality
- Ability to manage the enterprise of the hospitality industry
- Knowledge of innovative forms of service and provision of additional services by hotel and restaurant businesses
- Ability to develop and implement projects in the field of hospitality
- Ability to apply modern methods of evaluating the effectiveness of innovation in the hotel and restaurant business
- Ability to determine the basic requirements for building a system of organizational, social, infrastructural, technological and economic innovations in the hotel and restaurant business
- Fluent in the state language and use it in professional activities
- Practice the use of foreign languages in professional activities
- Act in a multicultural environment
- Use communication skills and technologies
- Demonstrate social responsibility for the results of strategic decisions
- Make decisions in complex and unpredictable conditions that require the application of new approaches and forecasting methods
- Be responsible for the development of professional knowledge and practices, evaluation of strategic development of the team, the formation of effective personnel policy
- Demonstrate the ability to self-develop and self-improvement throughout life

- Initiate innovative complex projects, show leadership during their implementation.

10. Forms of organizing classes: Lectures, laboratory work, independent work.

11. Disciplines preceding the study of the specified discipline: The discipline is closely related to the "Fundamentals of Classical Cooking" and has strong interdisciplinary links with: ЦПІІ 2.3 "Technology of restaurant products", СЗІІ 1.23 "Food Quality Control" and СЗІІ 1.7 "Food Chemistry".

12. Course contents: Content module 1. Features of traditions and food culture of European countries. Content module 2. Features of traditions and culture of food in Asia, America, Africa, Australia and New Zealand.

13. Recommended educational editions:

1. Yatskov MV Production processes and equipment of automation objects: textbook. way. / MV Yatskov, NM Korchik, OI Misina. - Rivne: NUVGP, 2014. - 389 p. / [Electronic resource]. - Access mode: <http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/>

2. Korshunova GF Ethnic cuisines / G.F. Коршунова, H.M. Barbarian. - Donetsk, DonNUET, 2014. - 286 p.

3. Yatskov MV, Nazaruk GI, Misina OI (2014) Bioinorganic and bioorganic chemistry. NUVGP, Rivne, Ukraine. - 124 p. / [Electronic resource]. - Access mode: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948>

14. Planned types of educational activities and teaching methods:

24 hours lectures (full-time), 4 hours lectures (external), 22 hours laboratory work (full-time), 14 hours laboratory work (external), 104 hours independent work (full-time), 132 hours independent work (external), a total of 150 hours.

Teaching methods: demonstration, problem-searching method, educational discussion.

15. Forms and assessment criteria:

All forms of control are covered by a 100-point scale for assessing students' knowledge of ECTS. As a result, you can get the following required points:

- 60 points - for timely and high-quality performance of tasks of laboratory and practical classes, which is the current component of its assessment;

- 20 points - modular control 1;

- 20 points - modular control 2.

The discipline ends with an exam, so the results of the module tests can be counted as a final control.

16. Language of teaching: ukrainian.

Head of the Chemistry and
Physics Department,

O.V. Harashchenko



Національний університет
водного господарства
та природокористування