

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


Г.П. Хомич
" 14 " підпис ініціали, прізвище
12 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

галузь знань 24 Сфера обслуговування

ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від «14» грудня 2020 року № 5

ПОЛТАВА 2020

Укладачі програми:

Положишнікова Л.О., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ступеня молодший бакалавр


підпис

Т.В. Капліна
ініціали, прізвище

« 11 » 12 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1.	Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2.	Перелік компетентностей та програмні результати навчання	4
Розділ 3.	Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4.	Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	8
Розділ 5.	Оцінювання результатів навчання.....	28
Розділ 6.	Інформаційні джерела.....	31
Розділ 7.	Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	31

Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика дисципліни «Основи класичної кулінарії»

1. Місце у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: у результаті вивчення дисципліни студенти отримують теоретичні знання і практичні навички, необхідні з технології приготування страв для забезпечення ефективної виробничо-технологічної діяльності, знання особливостей технології, формування асортименту продукції, обладнання, інвентарю, посуду, що використовуються при приготуванні та подачі страв; вимог до якості готових страв і правил оформлення/ <i>Пререквізити:</i> Сучасні кулінарні тренди <i>Постреквізити:</i> Основи ресторанного обслуговування, Технологія напоїв	
Мова викладання – українська	
Статус дисципліни – обов'язкова	
Курс/ семестр вивчення	1 курс/2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/2 модуля
Денна форма навчання:	
кількість годин: 150– загальна кількість: 1 семестр – 150;.	
- лекції: 1 семестр – 20;.	
- лабораторні заняття: 1 семестр – 40;	
- самостійна робота: 1 семестр – 90.	
- вид підсумкового контролю (<i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен): 1 семестр – екзамен.	
Заочна форма навчання:	
кількість годин: 150– загальна кількість: 1 семестр – 150;.	
- лекції: 1 семестр – 10;.	
- практичні заняття: 1 семестр – 6;	
- самостійна робота: 1 семестр – 134.	
- вид підсумкового контролю (<i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен): 1 семестр – екзамен.	

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної кулінарії, оволодіння студентами навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції у закладах готельно-ресторанного господарства, удосконалення існуючих та розробка нових технологічних процесів – підготовка майбутніх фахівців до практичної і

творчої роботи в системі готельно-ресторанного господарства.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань щодо основних понять та визначень, що використовуються у технології виробництва кулінарної продукції; досліджень закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку; розробка технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових; опанування навичками механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового оброблення; здатність відтворювати технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції; кваліфіковано користуватися технологічною документацією та виконувати технологічні розрахунки.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p>	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>РН 06. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів. (при опануванні матеріалу студенти вивчають основні терміни, що використовуються в технології, методи та способи кулінарного оброблення, технологічна документація, яка застосовується, принципи її складання).

Тема 2. Соуси: види, особливості технології, використання (сировина, напівфабрикати, що використовуються для приготування соусів, класифікація за сукупними ознаками, особливості технології, вимоги до якості, правила підбору до страв).

Тема 3. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості (отримання теоретичних знань з технологій приготування супів (гарячих та холодних, заправлених, прозорих, пюреподібних, холодних та молочних, вимоги до їх якості, особливості оформлення та подавання страв).

Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів та грибів: особливості технології, вимоги до якості (вивчення особливостей оброблення вегетативних та плодкових овочів, грибів, види овочевих напівфабрикатів, їх використання, технології страв з овочів, вимоги до якості, особливості оформлення та подавання).

Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості (вибір крупів, бобових, макаронних виробів для приготування страв, гарнірів їх підготовка до технологічного використання, особливості технологічного процесу, вимоги до якості, посуд, що використовується, оформлення та подавання готових страв).

Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості (якість м'яса, великошматкові напівфабрикати, що використовують при приготуванні різних видів страв (варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених), особливості технологічного процесу, вимоги до якості страв, посуд, що використовується, вимоги до якості).

Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості (якість птиці, кролів і дичини, напівфабрикати, що використовують при приготуванні страв, особливості технології страв із варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених птиці, кролів і дичини, вимоги до якості, посуд, що використовується, оформлення та подача готових страв).

Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості (якість риби, нерибних продуктів моря, напівфабрикати, що використовують при приготуванні страв, особливості технологічного процесу приготування різних груп страв - варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених, посуд, що використовується, вимоги до якості).

Тема 9. Холодні страви та закуски : особливості технології, вимоги до якості (класифікація холодних страв та закусок, продукти, що

використовуються, особливості технологічного процесу, посуд, що використовується, вимоги до якості).

Тема 10. Солодкі страви: особливості технології, вимоги до якості (класифікація солодких страв, продукти, що використовуються, їх підбір, особливості технологічного процесу, посуд, що використовується, вимоги до якості).

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії» для денної форми навчання

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження					
<p>Тема 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>2. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції.</p> <p>3. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплового оброблення.</p>	2	<p style="text-align: center;"><i>Лабораторнезаняття</i>1. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>2. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>3. Види, характеристика нормативно-технічної документації</p> <p>4. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію.</p>	4	<p>1. Структура збірників рецептур страв.</p> <p>2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства.</p> <p>3. Етапи розробки проекту рецептури страви (за завданням викладача).</p>	8
<p>Тема 2. Соуси: особливості технології та використання</p> <p>1. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація.</p> <p>2. Особливості технологічного процесу приготування соусів за видами.</p> <p>3. Правила підбору до страв.</p> <p>4. Вимоги до якості, умови та терміни</p>	-	<p><i>Лабораторнезаняття</i> (непередбачено)</p>	-	<p>1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування.</p> <p>2. Технологія різних груп соусів.</p> <p>3. Скласти технологічні картки та схеми</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
зберігання				приготування страв. 4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.	
Тема 3. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості 1. Значення супів у харчуванні, їх класифікація, поживна цінність. 2. Технологія заправлених супів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання. 3. Технологія прозорих супів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. правила подавання, умови і строки зберігання. 4. Технологія супів-пюре: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.	2	<i>Лабораторне заняття 2. Технологія супів</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Класифікація заправлених супів (борщі, щі, розсольники, солянки). 2. Технологія пюреподібних супів. 3. Технологія прозорих супів. 4. Технологія холодних супів. 5. Технологія солодких супів. 6. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).	4	1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Технологія холодних супів. 3. Технологія солодких супів 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.	8
Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів та грибів: особливості технології, вимоги до якості 1. Способи теплового оброблення овочів і грибів. 2. Технологія страв із варених,	2	<i>Лабораторне заняття 3.</i> Технологія страв з овочів і грибів <i>Запитання та завдання:</i> 1. Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів та грибів. 2. Види овочевих напівфабрикатів 3. Технологія страв із варених, припущених,	4	1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів. 2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання. 3. Виробництво	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>припущених і тушкованих овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>3. Технологія страв із смажених і запечених овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p>тушкованих овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.</p> <p>4. Технологія страв із фаршированих, смажених і запечених овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.</p> <p>5. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>		<p>напівфабрикатів високого ступеню готовності.</p> <p>4. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</p> <p>5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	
<p>Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні.</p> <p>2. Страви з крупів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви з бобових: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття</i> 4. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів</p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Характеристика крупів, які використовуються для приготування страв.</p> <p>2. Технологія страв з крупів, бобових та макаронних виробів.</p> <p>3. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	4	<p>1. Технологія страв з крупів.</p> <p>2. Технологія страв з бобових.</p> <p>3. Технологія страв з макаронних виробів.</p> <p>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
4. Страви з макаронних виробів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.					
Модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, холодних і солодких страв					
Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості 1. Асортимент і характеристика великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови та терміни зберігання. 2. Напівфабрикати із січеного м'яса: асортимент, особливості виробництва, вимоги до якості, умови та терміни зберігання. 3. Страви та кулінарні вироби з вареного і припущеного м'яса та субпродуктів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.	4	<i>Лабораторне заняття 5, 6.</i> Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості <i>Запитання та завдання:</i> 1. Поживна цінність страв із м'яса і субпродуктів. 2. Асортимент великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. 3. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів, м'яса диких тварин. 4. Технологія страв з м'яса, субпродуктів, м'яса диких тварин: асортимент, правила подавання, умови та терміни зберігання. 5. Гарніри та соуси, що використовуються при подачі страв з м'яса. 6. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошити).	8	1. Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання 2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.	16

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
4. Страви та кулінарні вироби з смаженого і тушкованого м'яса та субпродуктів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.					
<p>Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1.Поживна цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Значення у харчуванні.</p> <p>2. Страви та кулінарні вироби з вареної і припущеної птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви та кулінарні вироби з смажених і запечених птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви та кулінарні вироби з тушкованої птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способи заправління сільськогосподарської птиці і пернатої дичини. 2. Порядок оброблення субпродуктів з птиці. 3. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролів та дичини, вимоги до якості. 4. Правила варіння птиці і кролів. 5. Правила смаження птиці і кролів. 6. Правила тушкування птиці і кроликів. 7. Страви з вареної та припущеної птиці: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості. 8. Страви із тушкованої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 9. Правила смаження цілих тушок курей, гусей, качок, індиків : асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 10. Страви зі смаженої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості технологічного процесу оброблення дичини. 2. Способи заправління птиці. 3. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
5. Страви та кулінарні вироби з січеної птиці та кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.		11. Страви із січеної птиці (котлети, биточки, котлети пожарські, гатчинські, кнелі): асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 12. Умови та терміни реалізації страв з птиці, дичини, кролів. 13. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).			
Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості 1. Значення у харчуванні і класифікація других страв з риби 2. Страви з вареної і припущеної риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. 3. Страви з тушкованої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. 4. Страви зі смаженої і запеченої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни	2	<i>Лабораторне заняття 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Харчова і біологічна цінність страв з риби і морепродуктів їх значення для харчування людини. 2. Способи розморожування риб з кістковим і хрящовим хребтом. 3. Способи розбирання риби. 4. Способи підготовки риби до фарширування. 5. Особливості нарізання рибних напівфабрикатів. 6. Технологія страв із вареної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 7. Технологія страв із припущеної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 8. Технологія страв з фаршированої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 9. Технологія страв зі смаженої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 10. Технологія страв з тушкованої риби, асортимент,	4	1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом. 3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
зберігання.		<p>вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>11. Технологія страв з запеченої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>12. Технологія січеної рибної маси. Виробництво напівфабрикатів з неї.</p> <p>13. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>			
<p>Тема 9. Холодні страви та закуски: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.</p> <p>3. Технологія холодних закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Технологія гарячих закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 9. Технологія холодних страв</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Значення холодних страв та закусок в харчуванні, їх поживна цінність, класифікація.</p> <p>2. Бутерброди: класифікація, підготовка сировини, технологія приготування. Вимоги до якості, терміни та умови зберігання.</p> <p>3. Салати: класифікація, асортимент, підготовка продуктів, особливості технології, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Особливості приготування і подавання салатів-коктейлів.</p> <p>5. Холодні страви і закуски із овочів: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>7. Холодні страви і закуски із риби і нерибних продуктів моря: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>8. Холодні страви і закуски із м'яса, птиці, субпродуктів: особливості приготування та подавання. Відмінності у приготуванні паштетів із печінки і м'яса.</p>	4	<p>1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів.</p> <p>2. Технологія холодних та гарячих закусок.</p> <p>3. Заливні страви з риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання.</p> <p>4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок.</p> <p>5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>9. Холодці із риби, м'яса, птиці, особливості приготування та подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>10. Відмінності холодців від заливних.</p> <p>11. Гарячі закуски із грибів, птиці, м'яса і риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>12. Холодні страви та закуски з сиру: асортимент, технологія, вимоги до якості, подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>13. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>			
<p>Тема 10. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Холодні солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 10. Технологія солодких страв</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення солодких страв у харчуванні. 2. Класифікація солодких страв. 3. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 4. Технологія компотів із свіжих та швидкозаморожених фруктів, ягід, баштанових. 5. Технологія желейних солодких страв, асортимент, правила подавання. 6. Асортимент кремів та сировина для їх виробництва. 7. Асортимент і особливості приготування киселів. Використання киселів різної консистенції. 8. Технологія та особливості подавання морозива. 9. Гарячі солодкі страви: асортимент, особливості технології, вимоги до якості правила подавання, умови 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		та терміни зберігання. 10.Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).			
Разом за видами, год	20		40		90
Всього, год					150

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії» для заочної форми навчання

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження					
Тема 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів 1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. 2. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції. 3. Процеси, які відбуваються в	2	<i>Практичне заняття 1. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів. 2. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів. 3. Види, характеристика нормативно-технічної документації 4. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію.	2	1. Структура збірників рецептур страв. 2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. 3. Етапи розробки проекту рецептури страви (за завданням викладача). 4. Виконання індивідуальних завдань (у	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
продуктах під час теплового оброблення. 4. Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ.				відповідності до робочого зошиту).	
Тема 2. Соуси: особливості технології та використання 1. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація. 2. Особливості технологічного процесу приготування соусів за видами. 3. Правила підбору до страв. 4. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання	-	<i>Практичне заняття (непередбачено)</i>	-	1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування. 2. Технологія різних груп соусів. 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів. 5. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).	10
Тема 3. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості 1. Значення супів у харчуванні, їх класифікація, поживна цінність. 2. Технологія заправлених супів:	2	<i>Практичне заняття (непередбачено)</i>		1. Класифікація заправлених супів (борщі, щі, розсольники, солянки). 2. Технологія пюреподібних супів. 3. Технологія прозорих	12

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>3. Технологія прозорих супів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>4. Технологія супів-пюре: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>				<p>супів.</p> <p>4. Технологія холодних супів.</p> <p>5. Технологія солодких супів.</p> <p>6. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p> <p>7. Асортимент та технологія супів української кухні.</p> <p>8. Технологія холодних супів.</p> <p>9. Технологія солодких супів.</p> <p>10. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	
<p>Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів та грибів: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Способи теплового оброблення овочів і грибів.</p> <p>4. Технологія страв із варених, припущених і тушкованих овочів і грибів: загальні правила</p>		<p><i>Практичне заняття (непередбачено)</i></p>		<p>1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів.</p> <p>2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання.</p> <p>3. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності.</p>	<p>12</p>

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>5. Технологія страв із смажених і запечених овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>				<p>4. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</p> <p>5. Технологія страв із варених, припущених, тушкованих овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.</p> <p>6. Технологія страв із фаршированих, смажених і запечених овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.</p> <p>7. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	
<p>Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні.</p> <p>2. Страви з крупів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості</p>		<p><i>Практичне заняття (непередбачено)</i></p>		<p>1. Характеристика крупів, які використовуються для приготування страв.</p> <p>2. Технологія страв з крупів.</p> <p>3. Технологія страв з бобових.</p> <p>4. Технологія страв з макаронних виробів.</p>	<p>12</p>

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>приготування окремих страв, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви з бобових: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви з макаронних виробів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>				<p>5. Умови та терміни реалізації.</p> <p>6. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	
Модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, холодних і солодких страв					
<p>Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Асортимент і характеристика великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>2. Напівфабрикати із січеного м'яса: асортимент, особливості</p>	2	<p>Практичне заняття 2 Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості</p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Поживна цінність страв із м'яса і субпродуктів.</p> <p>2. Асортимент великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>3. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів, м'яса диких тварин.</p> <p>4. Технологія страв з м'яса, субпродуктів, м'яса диких</p>	2	<p>1. Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання.</p> <p>2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.</p> <p>3. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого</p>	22

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>виробництва, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Асортимент і технологія страв та кулінарних виробів із вареного і припущеного м'яса і субпродуктів, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Асортимент і технологія страв та кулінарних виробів із смаженого і тушкованого м'яса і субпродуктів, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p>тварин: асортимент, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Гарніри та соуси, що використовуються при подачі страв з м'яса.</p> <p>6. Виконання індивідуальних завдань.</p>		зошиту).	
<p>Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1.Поживна цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Значення у харчуванні.</p> <p>2. Страви та кулінарні вироби з вареної і припущеної птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви та кулінарні вироби з смажених і запечених птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання,</p>	2	<i>Практичне заняття (непередбачено)</i>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Поживна цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Значення у харчуванні. 2. Способи заправлення сільськогосподарської птиці і пернатої дичини. 3. Порядок обробляння субпродуктів з птиці. 4. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролів та дичини, вимоги до якості. 5. Правила варіння птиці і кролів. 6. Правила смаження птиці і кролів. 	14

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви та кулінарні вироби з тушкованої птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Страви та кулінарні вироби з січеної птиці та кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>				<p>7. Правила тушкування птиці і кроликів.</p> <p>8. Страви з вареної та припущеної птиці: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>9. Страви із тушкованої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>10. Страви зі смаженої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>11. Страви із січеної птиці (котлети, биточки, котлети пожарські, гатчинські, кнелі): асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>12. Умови та терміни</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
				<p>реалізації страв з птиці, дичини, кролів.</p> <p>13. Особливості технологічного процесу оброблення дичини.</p> <p>14. Способи заправлення птиці.</p> <p>15. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	
<p>Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення у харчуванні і класифікація других страв з риби.</p> <p>2. Страви з вареної і припущеної риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви з тушкованої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p><i>Практичне заняття (непередбачено)</i></p>		<p>1. Ознаки доброякості риби.</p> <p>2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом.</p> <p>3. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря.</p> <p>4. Харчова і біологічна цінність страв з риби і морепродуктів їх значення для харчування людини.</p> <p>5. Способи розморожування риб з</p>	14

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
4. Страви зі смаженої і запеченої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.				кістковим і хрящовим хребтом. 6. Способи розбирання риби. 7. Способи підготовки риби до фарширування. 8. Особливості нарізання рибних напівфабрикатів. 9. Технологія січеної рибної маси. Виробництво напівфабрикатів з неї. 10. Технологія страв із вареної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 11. Технологія страв із припущеної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 12. Технологія страв з фаршированої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
				<p>реалізації.</p> <p>13. Технологія страв зі смаженої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>14. Технологія страв з тушкованої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>15. Технологія страв з запеченої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>16. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	
<p>Тема 9. Холодні страви та закуски: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила</p>	2	<p><i>Практичне заняття 3. Технологія холодних страв</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Значення холодних страв та закусок в харчуванні, їх поживна цінність, класифікація.</p> <p>2. Бутерброди: класифікація, підготовка сировини, технологія приготування. Вимоги до якості, терміни та умови зберігання.</p>	2	<p>1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів.</p> <p>2. Технологія холодних та гарячих закусок.</p> <p>3. Заливні страви з риби, м'яса, птиці, особливості</p>	16

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>подавання, перспективи розвитку асортименту.</p> <p>3. Технологія холодних закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Технологія гарячих закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p>3. Салати: класифікація, асортимент, підготовка продуктів, особливості технології, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Особливості приготування і подавання салатів-коктейлів.</p> <p>5. Холодні страви і закуски із овочів: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>6. Холодні страви і закуски із риби і нерибних продуктів моря: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, умови та терміни зберігання.</p> <p>7. Холодні страви і закуски із м'яса, птиці, субпродуктів: особливості приготування та подавання. Відмінності у приготуванні паштетів із печінки і м'яса.</p> <p>8. Холодці із риби, м'яса, птиці, особливості приготування та подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>9. Відмінності холодців від заливних.</p> <p>10. Гарячі закуски із грибів, птиці, м'яса і риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>11. Холодні страви та закуски з сиру: асортимент, технологія, вимоги до якості, подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p>приготування і подавання.</p> <p>4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок.</p> <p>5. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>Тема 10. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Холодні солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p><i>Практичне заняття (непередбачено)</i></p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення солодких страв у харчуванні. 2. Класифікація солодких страв. 3. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 4. Технологія компотів із свіжих та швидкозаморожених фруктів, ягід, баштанових. 5. Технологія желевих солодких страв, асортимент, правила подавання. 6. Асортимент кремів та сировина для їх виробництва. 7. Асортимент і особливості приготування киселів. Використання киселів різної консистенції. 8. Технологія та особливості подавання морозива. 9. Гарячі солодкі страви: 	<p>12</p>

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми практичного заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
				асортимент, особливості технології, вимоги до якості правила подавання, умови та терміни зберігання. 10. Виконання індивідуальних завдань (у відповідності до робочого зошиту).	
Разом за видами, год	10		6		134
Всього, год					150

Розділ 5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, лабораторних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення лабораторних (практичних) занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, закріплення теоретичних знань відбувається під час відпрацьовування (приготування) страв на лабораторних заняттях.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії», наданий в таблиці 6.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Змістовний модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження		
Тема 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів	Відвідування занять Тестування	1,0 2,0
Тема 2. Соуси: особливості технології та використання	Навчальна робота на лабораторних заняттях	8,0
Тема 3. Технологія соусів	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	8,0
Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів, плодів, грибів : особливості технології, вимоги до якості	Оформлення конспекту лекцій та робочого зошита	1,0
Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості		
Модульна контрольна робота		5
	Разом	25
Змістовний модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, борошніаних кулінарних, холодних і солодких страв		
Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості	Відвідування занять Тестування Навчальна робота на лабораторних заняттях	1,5 3,0 10,5
	Самостійна робота з підготовки	

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості Тема 9. Холодні страви та закуски : особливості технології, вимоги до якості Тема 10. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості	до занять та виконання домашніх завдань Оформлення конспекту лекцій та робочого зошита	14,0 1
Модульна контрольна робота		5
	Разом	35
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі у формі іспиту. Шкала оцінювання знань студентів наведена в табл. 6.

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни "Основи класичної кулінарії".

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
3. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
4. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
5. Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посібник , 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
6. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
7. Энциклопедия питания : в 10 т. пред. ред. совета А. И. Черевко ; отв. ред. В. М. Михайлов; под общ. ред. Л. З. Шильман. Харьков : Мир книг, 2013. Т. 7. 543 с.

Додаткові

8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності/ О.в. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848с.
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюкова. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2012. 816 с.
10. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / сост. А.М. Беяева. Киев : А.С.К., 2007. 1248 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.:Экономика, 1981. 720 с.
12. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов : Справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурина. Санкт-Петербург : Профессия, 2006. 415 с.

Розділ 7. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

3. Дистанційний курс «Основи класичної кулінарії», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).