

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Основи класичної кулінарії»
на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Положишнікова Людмила Олександрівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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
Тривалість	1 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії, елементи майдемпінгу); лабораторні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу виробничих ситуацій, практичні - ознайомлювальні лабораторні роботи з використанням фронтальної форми, набуття навичок розробки нормативної документації); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання)

Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на лабораторних заняттях-виконання практичних завдань (приготування страв, їх оформлення та подавання); захист домашнього завдання; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 1 – екзамен.
Базові знання	Наявність знань з технології страв масового попиту та інвентарю і посуду для їх приготування та подавання
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання (ЗК 02). Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 09). Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02). Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (СК 05). Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 06). Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК 07).	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук (РН 02). Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 09). Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (РН 12).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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. Нормативна	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Структура збірників рецептур страв.

документація, що використовується у ЗРГ	виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. 3. Етапи розробки проекту рецептури страви (за завданням викладача).
Тема 2. Соуси: види, особливості технології, вимоги до якості, правила підбору	<i>Лабораторне заняття не передбачено</i> Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Питання для самопідготовки 1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування. 2. Технологія різних груп соусів. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.
Тема 3. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Технологія холодних супів. 3. Технологія солодких супів 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів та грибів: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів. 2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання. 3. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності. 4. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби). 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки 1. Технологія страв з крупів. 2. Технологія страв з бобових. 3. Технологія страв з макаронних виробів. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв
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,	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист	Питання для самопідготовки 1. Кулінарне призначення окремих частин туш та

м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	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.
Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Особливості технологічного процесу оброблення дичини. 2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці, кролів і дичини.
Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом. 3. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
Тема 9. Холодні страви та закуски : особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів. 2. Технологія холодних та гарячих закусочок. 3. Заливні страви з риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання. 4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусочок. 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
Тема 10. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості, правила подавання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодових овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.

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. Беляева. 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.

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/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf
«Положення про академічну доброчесність»:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenacynoyi_sesiyi.pdf

4. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

5. Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (1 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях (8,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8,0 балів); тестування (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	25
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (1,5 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (10,5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (14 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	35
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни