

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

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«Технологічний практикум (кулінарія)»**

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 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

**Левченко Юлія Вікторівна**

**Положишникова Людмила Олександрівна**

науковий ступінь і вчене звання,  
посада

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових

виробництв і ресторанного господарств

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

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	розширення у майбутнього фахівця професійних знань з 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
<b>Тривалість</b>	<b>3 семестр:</b> 3 кредити ЄКТС/90 годин (лабораторні заняття 36 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; тестування, поточна модульна контрольна роботи. Підсумковий контроль: семестр 3 – залік

<b>Базові знання</b>	Пререквізити: «Основи класичної кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<p>Здатність працювати в команді (ЗК 04).  Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 09).  Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).  Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 06).  Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК 07).</p>	<p>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).</p>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Виробництво страв і кулінарних виробів із сировини рослинного та тваринного походження, борошняних страв та кулінарних виробів</b>		
Тема 1. Технологія страв з яєць та сиру кисломолочного	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості приготування та подачі омлетів у різних країнах світу. 2. Соуси, що використовуються при подачі страв з яєць. 3. Наповнювачі, що використовуються при приготуванні запіканок з сиру кисломолочного.
Тема 2. Технологія страв з м'яса	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Класифікація страв з м'яса. 2. Найпопулярніші страви з м'яса, представлені у закладах ресторанного господарства Вашого регіону. 3. Особливості подачі страв з м'яса.

Тема 3. Технологія страв з птиці	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв з птиці.</li> <li>2. Найпопулярніші страви з птиці, представлені у закладах ресторанного господарства Вашого регіону.</li> <li>3. Особливості подачі страв з м'яса.</li> </ol>
Тема 4. Технологія страв з риби	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв з риби.</li> <li>2. Найпопулярніші страви з риби, представлені у закладах ресторанного господарства Вашого регіону.</li> <li>3. Особливості подачі страв з риби.</li> </ol>
Тема 5. Технологія холодних закусок	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фуршетні закуски, їх види, особливості приготування та подачі.</li> <li>2. Рулети з різних видів сировини, різновиди фаршів для рулетів, Фактори, що впливають на якість готових рулетів.</li> <li>3. Особливості подачі холодних закусок.</li> </ol>
Тема 6. Технологія гарячих закусок	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація гарячих закусок.</li> <li>2. Компоненти, що використовуються для їх приготування.</li> <li>3. Особливості подачі гарячих закусок.</li> </ol>
Тема 7. Технологія борошняних страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рідинна основи для приготування тіста для борошняних страв та виробів та її вплив на якість готових виробів.</li> <li>2. Види тіста, що використовуються при приготуванні борошняних страв.</li> <li>3. Асортимент фаршів, що використовуються при приготуванні борошняних страв та кулінарних виробів.</li> <li>4. Особливості подачі борошняних страв.</li> </ol>

Тема 8. Технологія кулінарних виробів з борошна	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація кулінарних виробів з борошна.</li> <li>2. Здобне прісне тісто для кулінарних виробів з борошна. Особливості його технології.</li> <li>3. Види листового тіста, його використання при приготуванні кулінарних виробів з борошна.</li> <li>4. Пісочне тісто та його використання при виробництві кулінарних виробів з борошна.</li> <li>5. Особливості подачі кулінарних виробів з борошна.</li> </ol>
---	--	--

### 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. Журнал ресторатор: веб-сайт URL: <https://www.restorator.ua/> (дата звернення 1.09.2021).
9. 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.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюкова. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2012. 816 с.
11. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / сост. А.М. Беляева. Киев : А.С.К., 2007. 1248 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.:Экономика, 1981. 720 с.
13. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов : Справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурич. 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.

## 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](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](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](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-ekzamenaciynoyi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciynoyi_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/publiczna-informaciya>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-8) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (32 бала); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (26,0 балів); тестування (8 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів); оформлення робочого зошита (2 бали)	100
Підсумковий контроль (залік)	20
Всього	100

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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