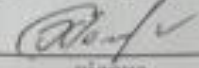


ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


підпис

Г.П. Хомич

ініціали, прізвище

" 04 " 09 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Технологічний практикум (кулінарія)»
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
галузь знань 24 Сфера обслуговування
ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологічний практикум (кулінарія)» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від «01» вересня 2023 року № 1

Полтава 2023

Укладачі:

Положишникова Л. О., доцент, к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

Горобець О.М., доцент, к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

спеціальності Готельно-ресторанна справа

ступеня молодший бакалавр



Л.О. Положишникова

підпис

ініціали, прізвище

«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

Розділ 1.	Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2.	Перелік компетентностей та програмні результати навчання	4
Розділ 3.	Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4.	Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5.	Оцінювання результатів навчання.....	13
Розділ 6.	Інформаційні джерела.....	14
Розділ 7.	Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	15

Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика дисципліни «Технологічний практикум (кулінарія)»

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> «Основи класичної кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»	
Статус дисципліни – обов’язкова	
Курс/ семестр вивчення	2 курс/3 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3 кредити /1 модуль
Денна форма навчання:	
кількість годин: 90– загальна кількість: 3 семестр – 90;.	
- лабораторні заняття: 3 семестр – 36;	
- самостійна робота: 3 семестр – 54.	
- вид підсумкового контролю (<i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен): 3 семестр – ПМК (залік).	
Заочна форма навчання:	
кількість годин: 90– загальна кількість: 3 семестр – 90;	
- лекційні заняття: 3 семестр – 2;	
- практичні заняття: 3 семестр – 2;	
- самостійна робота: 1 семестр – 86.	
- вид підсумкового контролю (<i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен): 3 семестр – ПМК (залік).	

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета 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.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань щодо 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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<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).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 09).</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (РН 12).</p>	<p>датність працювати в команді (ЗК 04).</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 09).</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 06).</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК07).</p>

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Технологія страв з яєць та сиру кисломолочного

Тема 2. Технологія страв з м'яса

Тема 3. Технологія страв з пиці

Тема 4. Технологія страв з гідробіонтів

Тема 5. Технологія холодних закусок

Тема 6. Технологія гарячих закусок

Тема 7. Технологія борошняних страв та кулінарних виробів

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Технологічний практикум (кулінарія)» 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. Виробництво страв і кулінарних виробів із сировини рослинного та тваринного походження, борошняних страв та кулінарних виробів					
		<p><i>Лабораторне заняття 1. Технологія страв з яєць та сиру кисломолочного</i> <i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	4	<p>Особливості приготування та подачі омлетів у різних країнах світу. Соуси, що використовуються Наповнювачі, що використовуються при приготуванні запіканок з сиру кисломолочного.</p>	4
		<p><i>Лабораторне заняття 2. Технологія страв з м'яса</i> <i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Субпродукти, що використовуються при приготуванні страв у ЗРГ. Особливості їх обробки. 2. Асортимент страв з субпродуктів. Особливості приготування. Вимоги до якості. Правила подавання. 3. Технологія томлених страв з м'яса та субпродуктів. Асортимент. Особливості приготування. Рідинні середовища, що використовується при їх 	4	<p>Підготувати презентацію на тему : “Страви з м'яса, та субпродуктів представлені у ЗРГ Вашого регіону”</p>	12

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
		приготуванні. Вимоги до якості. Правила подавання.			
		<p align="center"><i>Лабораторне заняття 3. Технологія страв з пшци</i></p> <p align="center"><i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Використання перепелів та качок у ЗРГ. Особливості їх обробки. 2. Асортимент страв з перепелів та качок. Особливості приготування. Правила подавання. Вимоги до якості. 3. Технологія приготування качки конфі. Правила подавання. Вимоги до якості. 4. Вирішення ситуаційних завдань 	4	Підготувати презентацію на тему : “Страви з перепелів та качок, що представлені у ЗРГ Вашого регіону”	6
		<p align="center"><i>Лабораторне заняття 4.</i></p> <p align="center">Технологія страв з гідробіонтів</p> <p align="center"><i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація нерибних продуктів моря. Вимоги до якості. Особливості їх оброблення і кулінарного використання 2. Використання кальмарів та креветок у ЗРГ. Асортимент страв. Технологія приготування. Вимоги до якості. 3. Соуси, що використовуються при їх подаванні. 	8	Підготувати доповідь на тему : “Страви з перепелів та качок, що представлені у ЗРГ Вашого регіону”	6
		<p align="center"><i>Лабораторне заняття 5. Технологія холодних закусок</i></p> <p align="center"><i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фуршетні закуски, їх асортименти, особливості приготування, вимоги до якості та правила подавання. 2. Рулети та теріни з різних видів сировини, різновиди 	4	Підготувати презентацію на тему : “Фуршетні холодні закуски” “Рулети та теріни. Асортимент. Сировинні компоненти. Вимоги до якості. Правила	6

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
		фаршів для рулетів, Фактори, що впливають на якість готових рулетів. 3. Особливості подачі холодних закусок.		подавання.”	
		<i>Лабораторне заняття 6. Технологія гарячих закусок</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Класифікація гарячих закусок, особливості приготування та подачі. 2. Асортимент. Особливості приготування. Вимоги до якості. Правила подавання. 3. Вирішення ситуаційних завдань.	4	Підготувати презентацію на тему : “Фушетні гарячі закуски”	6
		<i>Лабораторне заняття 7. Технологія борошняних страв</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Рідинна основи для приготування тіста для борошняних страв та виробів та її вплив на якість готових виробів. 2. Види тіста, що використовуються при приготуванні борошняних страв. 3. Асортимент фаршів, що використовуються при приготуванні борошняних страв та кулінарних виробів. Особливості подачі борошняних страв.	4	Підготувати презентацію на тему : “Інноваційні технології, що використовуються при подачі борошняних страв”	6
		<i>Лабораторне заняття 8. Технологія кулінарних виробів з борошна</i> <i>Запитання та завдання:</i>	4	Основні та додаткові компоненти, що використовують при приготуванні кулінарних	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
		1. Класифікація кулінарних виробів з борошна. 2. Добне прісне тісто для кулінарних виробів з борошна. Особливості його технології. 3. Види листового тіста, його використання при приготуванні кулінарних виробів з борошна. 4. Особливості подачі кулінарних виробів з борошна.		виробів з борошна. Їх функціональна роль.	
Разом за видами, год			36		54
Всього, год					90

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Технологічний практикум (кулінарія)» для заочної 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. Виробництво страв і кулінарних виробів із сировини рослинного та тваринного походження, борошняних страв та кулінарних виробів					
		<i>Лабораторне заняття 1. Технологія страв з яєць та сиру кисломолочного</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів. 2. Способи кулінарного оброблення харчових	-	Особливості приготування та подачі омлетів у різних країнах світу. Соуси, що використовуються Наповнювачі,	

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
		продуктів. 3. Види, характеристика нормативно-технічної документації 4. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію.		приготуванні запіканок з сиру кисломолочного.	
Лекція 1 1. Субпродукти, що використовуються при приготуванні страв у ЗРГ. Особливості їх обробки. 2. Асортимент страв з субпродуктів. Особливості приготування. Вимоги до якості. Правила подавання. 3. Технологія томлених страв з м'яса та субпродуктів. Асортимент. Особливості приготування. Вимоги до якості. Правила подавання.	2	<i>Лабораторне заняття 2. Технологія страв з м'яса</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Субпродукти, що використовуються при приготуванні страв у ЗРГ. Особливості їх обробки. 2. Асортимент страв з субпродуктів. Особливості приготування. Вимоги до якості. Правила подавання. 3. Технологія томлених страв з м'яса та субпродуктів. Асортимент. Особливості приготування. Рідинні середовища, що використовується при їх приготуванні. Вимоги до якості. Правила подавання.	2	Підготувати презентацію на тему : “Страви з м'яса, та субпродуктів представлені у ЗРГ Вашого регіону”	4
		<i>Лабораторне заняття 3. Технологія страв з птиці</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Використання перепелів та качок у ЗРГ. Особливості їх обробки. 2. Асортимент страв з перепелів та качок. Особливості приготування. Правила подавання. Вимоги до якості. 3. Технологія приготування качки конфі. Правила подавання. Вимоги до якості. 4. Вирішення ситуаційних завдань		Підготувати презентацію на тему : “Страви з перепелів та качок, що представлені у ЗРГ Вашого регіону”	
		<i>Лабораторне заняття 4.</i> Технологія страв з гідробіонтів <i>Запитання та завдання:</i>		Підготувати доповідь на тему : “Страви з перепелів та качок, що представлені у	

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>1. Класифікація нерибних продуктів моря. Вимоги до якості. Особливості їх обробляння і кулінарного використання</p> <p>2. Використання кальмарів та креветок у ЗРГ. Асортимент страв. Технологія приготування. Вимоги до якості. Соуси, що використовуються при їх подаванні.</p>		ЗРГ Вашого регіону”	
		<p><i>Лабораторне заняття 5. Технологія холодних закусок</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Фуршетні закуски, їх асортименти, особливості приготування, вимоги до якості та правила подавання.</p> <p>2. Рулети та теріни з різних видів сировини, різновиди фаршів для рулетів, Фактори, що впливають на якість готових рулетів.</p> <p>3. Особливості подачі холодних закусок.</p>		<p>Підготувати презентацію на тему : “Фуршетні холодні закуски”</p> <p>“Рулети та теріни. Асортимент. Сировинні компоненти. Вимоги до якості. Правила подавання.”</p>	
		<p><i>Лабораторне заняття 5. Технологія гарячих закусок</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Класифікація гарячих закусок, особливості приготування та подачі.</p> <p>2. Асортимент. Особливості приготування. Вимоги до якості. Правила подавання.</p> <p>3. Вирішення ситуаційних завдань.</p>		<p>Підготувати презентацію на тему : “Фушетні гарчі закуски”</p>	
		<p><i>Лабораторне заняття 7. Технологія борошняних страв</i></p> <p><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Рідинна основи для приготування тіста для борошняних страв та виробів та її вплив на якість готових виробів.</p> <p>2. Види тіста, що</p>		<p>Підготувати презентацію на тему : “Інноваційні технології, що використовуються при подачі борошняних страв”</p>	

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
		використовуються при приготуванні борошняних страв. 3. Асортимент фаршів, що використовуються при приготуванні борошняних страв та кулінарних виробів. Особливості подачі борошняних страв.			
		<i>Лабораторне заняття 8. Технологія кулінарних виробів з борошна</i> <i>Запитання та завдання:</i> 1. Класифікація кулінарних виробів з борошна. 2. Здобне прісне тісто для кулінарних виробів з борошна. Особливості його технології. 3. Види листкового тіста, його використання при приготуванні кулінарних виробів з борошна. 4. Особливості подачі кулінарних виробів з борошна.		Основні та додаткові компоненти, що використовують при приготуванні кулінарних виробів з борошна. Їх функціональна роль.	
Разом за видами, год	2		2		4
Всього, год					90

Розділ 5. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лабораторних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни.

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. 1 – Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологічний практикум (кулінарія)»

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. Технологія страв з яєць та сиру кисломолочного	Тестування Навчальна робота на лабораторних заняттях	16,0 32,0
Тема 2. Технологія страв з м'яса	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань Виконання індивідуального завдання	32,0
Тема 3. Технологія страв з птиці		
Тема 4. Технологія страв з риби		
Тема 5. Технологія холодних закусок (фуршетних)		
Тема 6. Технологія гарячих закусок (фуршетних)		
Тема 7. Технологія борошняних страв		
Тема 8. Технологія кулінарних виробів з борошна		
Модульна контрольна робота		
Разом		100

Таблиця 5. 2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10
Разом		20

Підсумковий контроль здійснюється у 3 семестрі у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в табл. 6.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни "Технологічний практикум (кулінарія)".

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 всучасному ресторані: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учб. л-ри, 2021. 382 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.
3. 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.
4. Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 83 с.
5. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.

Додаткові

6. Гастрономічна енциклопедія Ларусс (Larousse Gastronomique) : у 15 томах / за ред. Трошкіної Олени. Чернов і Ко. Т.1, 2017.1076с.
7. 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.
8. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного. К.: КНТЕУ, 2013. 772 с.
9. Нік Шарма. Формула смаку / за ред. Оксани Плаксії. ArtHuss, 2022. 352 с.
10. Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня. Харків : Фоліо. 2019. 544с.

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 «Технологічний практикум (кулінарія)», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).