

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 2022-2023 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	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 ресторанного господарства, удосконалення існуючих та розробка нових технологічних процесів – підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі готельно-ресторанного господарства
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекція-візуалізація, лабораторні заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи навчання: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу); лабораторні заняття (обговорення проблемних питань, аналіз виробничих ситуацій, практичні - ознайомлювальні лабораторні роботи з використанням фронтальної форми, набуття навичок розробки нормативної документації); самостійна 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

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>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (РН 04).</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 05).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 10).</p> <p>Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування (РН 24).</p>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 03).</p> <p>Здатність працювати в команді (ЗК 05).</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10).</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (СК 10).</p>

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. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати завдання 1-3 (стор. 8-10 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 10 [5]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 2. Соуси: види, особливості технології, вимоги до якості, правила підбору	<i>Лабораторне заняття не передбачено</i>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.
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 завданнята результатів лабораторних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати завдання 1-8 (стор. 11-13 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 13 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.14-19 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати завдання 1-3 (стор. 20-21 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 21 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.22-26 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати завдання 1-4 (стор. 27-29 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 29 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.30-35 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5. 5. Підготуватися до модульної роботи 1.
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, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати завдання 1-4 (стор. 36-39 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 39 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.41-52 [5]). 4. У дистанційному курсі

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
до якості, правила подавання		виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.
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	1. Виконати завдання 1-7 (стор. 53-55 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 55 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.56-60 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7.
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	1. Виконати завдання 1-10 (стор. 61-64 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 64-65 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.66-71 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 8.
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	1. Виконати завдання 1-7 (стор. 72-74 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 74-75 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.76-81 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 9.
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	1. Виконати завдання 1-5 (стор. 81-83 [5]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Питання до обговорення» (стор. 83 [5]). 3. Розробити технологічні картки (стор.84-90 [5]). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 10. 5. Підготуватися до модульної роботи 2.

Інформаційні джерела

Основні

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учб. л-ри, 2021. 382 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко та ін.; Нац. ун-т харч. технол. Київ: Кондор. 2019. 292 с.
3. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах :

- навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.
4. 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.
 5. Положишникова Л.О., Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Гередчук А.М. Робочий зошит з дисципліни «Основи класичної кулінарії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», ступеня бакалавр, 2021 р. URL: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2761> (дата звернення 30.05.2022).
 6. Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 83 с.
 7. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 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. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного. К.: КНТЕУ, 2013. 772 с.
10. Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Інноваційні підходи в технології приготування страв із дичини // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, 2018. №48. С.57-64. URL: <http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1422> (дата звернення 30.05.2022).
11. Нік Шарма. Формула смаку / за ред. Оксани Плаксії. ArtHuss, 2022. 352 с.
12. Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня. Харків : Фоліо. 2019. 544с.

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

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

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуацій) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.

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-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

Дострокова задача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову задачу заліково-екзаменаційної сесії»:

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

Політика щодо академічної доброчесності: здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю, у т.ч. із використанням мобільних девайсів. Останні дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування та підготовки до занять та виконанні завдань. Студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf

Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

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)	24
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (1 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях (14 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (14 балів); тестування (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	36
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді(конкурсі) тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни