

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

«**Основи сучасної кулінарії**»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 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

**Положишникова Людмила Олександрівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та  
курортної справи

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.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2336">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2336</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ сучасної кулінарії, оволодіння студентами навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції у закладах ресторанного, підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі ресторанного господарства
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	<u>Форми навчання:</u> лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. <u>Методи навчання:</u> пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу виробничих ситуацій; самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на практичних заняттях- виконання практичних завдань; захист домашнього завдання; презентації та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 4 – залік (ПМК).

<b>Пререквізити</b>	Наявність базових знань з дисциплін «Основ класичної кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»
<b>Постереквізити</b>	«Організація роботи ресторанів»
<b>Мова викладання</b>	українська

**Перелік компетентностей і програмні результати навчання, забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
<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>Володіти теоретичними основами і практичними навичками діяльності служби фронт-офісу, методами отримання, узагальнення і використання інформації, вміти застосовувати комп'ютерну техніку і програмне забезпечення для вирішення професійних задач (РН 23).</p> <p>Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування (РН 24).</p> <p>Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт- і бек-офісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами (РН 30).</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>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК 01).</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів(СК 08).</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств (СК 09).</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
<b>Модуль 1. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції. Формування смакових та естетичних властивостей страв. Види декору, що використовуються при приготуванні страв</b>		
Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Допоміжні девайси та кухні сучасного ресторану.</li> <li>2. Молекулярна кухня та її практичне використання.</li> <li>3. Кухня фьюжн.</li> <li>4. Арт-візаж.</li> <li>5. Страви та вироби, що виробляють за технологією surf &amp; turf.</li> </ol>
Тема 2. Формування смакових (фудпейрінг) та естетичних властивостей страв	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.</li> <li>2. Правила комбінаторики соусів при подачі страв</li> <li>3. Використання фудпейрінгу при приготуванні страв</li> </ol>
Тема 3. Технологія основних видів декору	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості приготування чіпсів (з сировини рослинного татваринного походження) та фріпсів та використання їх при оформленні страв.</li> <li>2. Особливості приготування</li> </ol>

		декору «пудра» 3. Особливості приготування декору «земля» 4. Декор приготований, з використанням молекулярних технологій
<b>Модуль 2. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: паст, ризотто, других страв з м'яса дичини та субпродуктів, птиці, гідробіонтів</b>		
Тема 4. Технологія паст і ризотто	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	1. Види борошна, які використовуються при виробництві паст. 2. Соуси до паст. Принципи їх підбору. 3. Види рису, що застосовують при виробництві ризотто. Особливості кулінарного використання.
Тема 5. Технологія холодних страв і закусок	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Технологія антипасто. 2. Технологія салатів. 3. Технологія холодних страв. 4. Технологія холодних та гарячих закусок. 5. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок. 6. Елементи декору холодних страв та закусок. 7. Розв'язання ситуаційних задач.
Тема 6. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування; модульна контрольна робота	1. Технологія страв та гарнірів з грибів. 2. Елементи декору страв та гарнірів з рослинної сировини. 3. Розв'язання ситуаційних задач.
Тема 7. Технологія других страв з м'яса диких тварин, субпродуктів	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	1. Кулінарне призначення сировини 2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса диких тварин та субпродуктів 3. Елементи декору страв з м'яса диких тварин та субпродуктів. 4. Розв'язання ситуаційних задач
Тема 8. Технологія других страв з птиці (перепелів, качок) та дичини	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	1. Підготовка птиці і дичини до кулінарного використання. 2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини. 3. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці і дичини. 4. Елементи декору страв з птиці та дичини 5. Розв'язання ситуаційних задач.

Тема 9. Технологія других страв з гідробіонтів	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознаки доброякісності риби.</li> <li>2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (риби-меч, тунця, лаврака, фугу та ін.).</li> <li>3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів.</li> <li>4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з гідробіонтів.</li> <li>5. Елементи декору страв з гідробіонтів.</li> <li>6. Розв'язання ситуаційних задач.</li> </ol>
--	---	--

### Інформаційні джерела

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 3-ге вид. Київ: Центр учб. л-ри, 2021. 382 с.
2. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології : навч.-метод.посіб. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
3. Нік Шарма. Формула смаку / за ред. Оксани Плаксії. ArtHuss, 2022. 352 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. Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня. Харків : Фоліо. 2019. 544с.
6. Журнал: *Сучасна кухня* : веб-сайт. URL: [https://journals.ua/women/suchasna\\_kuhnya](https://journals.ua/women/suchasna_kuhnya). Дата звернення (30.11.2022).
7. Журнал: *Ресторатор*: веб-сайт. URL: <https://www.restorator.ua/magazine/categories/kuhnya>. (30.11.2022).
8. Журнал: *Foodie* : веб-сайт. URL: <https://online-zhurnaly.net/tags/Foodie/> (30.11.2022).
9. Germain P. The art of drawing up a plate as a chef. Philippe Germain Editions. 2015, 269 с.
10. Richard H. Turner. Prime the beef cookbook. Mitchell Beazley. 2017.352p.
11. Nichola Fletcher. The Meat Cookbook: Know the Cuts, Master the Skills, over 250 Recipes. DK, 2021.320p.

### 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

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, 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 (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf) **Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися в режимі он-лайн. **Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf)

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf) Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskij-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttvediyalnosti/>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
------------	-----------------------------

Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на практичних заняттях (12 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); тестування (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	40
Модуль 2. (теми 4-9) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на практичних заняттях (24 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (20 балів); тестування (9 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	60
Всього	100

**Примітка:** За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді (конкурсі), проходження курсів, 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 сучасної 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