

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологічний практикум(кулінарія)»

на 2023-2024 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
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горобець Олександра Михайлівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Контактний телефон	0662286708
Електронна адреса	g.kasandra87@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	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
Тривалість	1 семестр: 3 кредити ЄКТС/ 90 годин (лабораторні заняття 36 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	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 – залік.
Базові знання	Пререквізити: Наявність знань з дисциплін “Основи класичної кулінарії”, “Сучасні кулінарні тренди”
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>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>Здатність працювати в команді (ЗК 04).</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 09).</p> <p>Здатність організувати 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 організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК07).</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Виробництво страв і кулінарних виробів із сировини рослинного та тваринного походження, борошняних страв та кулінарних виробів		
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	Питання для самопідготовки 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 диких тварин, кролів і субпродуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Харчова та біологічна цінність страв із субпродуктів. 2. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів. 3. Асортимент страв із субпродуктів, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання. 4. Вимоги до кролів. Використання

		<p>кролів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>5. Асортимент страв із кролів, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>6. Особливості приготування томлених страв. Асортимент. Вимоги до якості, правила подавання.</p>
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>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Дичина, що використовується при приготуванні страв у ЗРГ.</p> <p>2. Вимоги до якості сировини (дичини).</p> <p>3. Особливості підготовки перепелів та качок для технологічного використання.</p> <p>4. Асортимент страв з перепелів та качок, що готують у ЗРГ. Особливості приготування. Правила подавання. Вимоги до якості.</p> <p>5. Технологія качки конфі. Існуючі технології приготування. Правила подавання. Вимоги до якості.</p>
Тема 4. Технологія страв з гідробіонтів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Наведіть класифікацію гідробіонтів.</p> <p>2. Вимоги до якості гідробіонтів. Особливості їх оброблення.</p> <p>3. Харчова цінність гідробіонтів.</p> <p>4. Кулінарне використання ракоподібних.</p> <p>5. Асортимент страв з ракоподібних. Особливості їх приготування. Вимоги до їх якості. Правила подавання.</p> <p>6. Асортимент страв з молюсків. Особливості їх приготування. Вимоги до їх якості. Правила подавання.</p> <p>7. Умови та терміни зберігання страв з гідробіонтів.</p> <p>8. Асортимент страв з голкошкірих. Особливості приготування. Вимоги якості до їх якості. Правила подавання.</p> <p>9. Асортимент страв з морських водоростей. Особливості їх оброблення. Вимоги до їх якості.</p>
Тема 5. 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>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Фуршетні закуски, їх види, особливості приготування та подачі.</p> <p>2. Рулети з різних видів сировини, різновиди фаршів для ролетів, фактори, що впливають на якість готових ролетів.</p> <p>3. Особливості подачі холодних закусок.</p>
Тема 6. 6. Технологія гарячих закусок	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота	<p>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Класифікація гарячих закусок. 2. Компоненти, що використовуються для їх приготування.</p> <p>3. Особливості подачі гарячих закусок</p>

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	Питання для самопідготовки 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. 4. Особливості подачі борошняних страв.
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	Питання для самопідготовки 1. Класифікація кулінарних виробів з борошна. 2. Здобне прісне тісто для кулінарних виробів з борошна. Особливості його технології. 3. Види листового тіста, його використання при приготуванні кулінарних виробів з борошна. 4. Пісочне тісто та його використання при виробництві кулінарних виробів з борошна. 5. Особливості подачі кулінарних виробів з борошна.

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. Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 83 с.
6. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.

Додаткові

7. Гастрономічна енциклопедія Ларусс (Larousse Gastronomique) : у 15 томах / за ред. Трошкіної Олени. Чернов і Ко. Т.1, 2017. 1076с.
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. Нік Шарма. Формула смаку / за ред. Оксани Плаксії. ArtHuss, 2022. 352 с.
11. 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 «Технологічний практикум (кулінарія)», 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-organizacziyu-osvithogo-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

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/polozh_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

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-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

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти <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-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_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/studentskyj-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-zhyttyedyalnosti/>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-8) навчальна робота на лабораторних заняттях (32,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (32,0 бали); тестування (16 балів); виконання індивідуального завдання (10 балів) та поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	100
Підсумковий контроль (залік)	
Всього	100

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	

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