

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи сучасної кулінарії»

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	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Положишнікова 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	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	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2336

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, 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).
Система поточного та підсумкового контролю	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: залік (ПМК).

Базові знання	Наявність базових знань з дисциплін «Основ класичної кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»
Мова викладання	українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 03).</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 проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (СК 06).</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 07).</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК 08).</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).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 10).</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (РН 16).</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції. Формування смакових та естетичних властивостей страв. Види декору, що використовуються при приготуванні страв		
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"> 1. Допоміжні девайси та кухні сучасного ресторану. 2. Молекулярна кухня та її практичне використання. 3. Кухня фьюжн. 4. Арт-візаж. 5. Страви та вироби, що виробляють за технологією surf & turf.

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	1. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання. 2. Правила комбінаторики соусів при подачі страв 3. Використання фудпейрінгу при приготуванні страв
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	1. Особливості приготування чіпсів (з сировини рослинного та тваринного походження) та фрїпсів та використання їх при оформленні страв. 2. Особливості приготування декору «пудра» 3. Особливості приготування декору «земля» 4. Декор приготований, з використанням молекулярних технологій
Модуль 2. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: паст, ризотто, других страв з м'яса дичини та субпродуктів, птиці, гідробіонтів		
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	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (риби-меч, тунця, лаврака, фугу та ін.). 3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів. 4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з гідробіонтів. 5. Елементи декору страв з гідробіонтів. 6. Розв'язання ситуаційних задач.

Інформаційні джерела

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.
Журнал : Сучасна кухня . Режим доступу: веб-сайт. URL: <http://online-zhurnaly.net/zhurnaly/7163-suchasna-kuhnya-1-schen-2019.html>. Дата звернення (10.12.2021).
5. Крамер А. Магія смаку прямих комбінацій. Частина 1: Сміси спецій, пасты, соусы. Self Pub, 2019. 390 с. URL: <https://mybook.ru/author/aleks-kramer/magiya-vkusa-pryanyh-kombinaciy-smesi-specij-pasty>. Дата звернення (10.01.2022).
6. Модернистская кухня: искусство и наука приготовления (6 томов) : веб сайт. URL: <https://www.moleculer.ru/11112>. Дата звернення (10.01.2022).
7. Новікова О. В., Льовщина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посібник , 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
8. Пейдж К., Дорненбург Э. Азбука смаку. Минск : Попурри, 2013. 384 с.
9. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
10. Усов В. В, Усова Л. Основы кулинарного мастерства : искусство приготовления закусок и основных блюд. Москва : Эксмо, 2017. 384 с.
11. 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.
- 11.8 способів креативної подачі блюд : веб-сайт. URL: www.arborio.ru.
12. Germain P. The art of drawing up a plate as a chef. Philippe Germain Editions. 2015, 269 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• 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.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• 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 1-3) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на практичних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3 бали)	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 (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3 бали)	60
Всього	100

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