

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКІ  
«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	2 курс, 3 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
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 господарств

Контактний телефон	+38-066-22-86-708
Електронна адреса	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної 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
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (демонстрування, інфографіка); практичні (вправи усні, письмові, фізичні; дослід; лабораторний експеримент). Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом,

<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>	
ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ФК 10. Здатність брати участь в організації технологічного процесу виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження</b>		
Тема 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Структура збірників рецептур страв. 2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. 3. Етапи розробки проекту рецептури страви (за завданням викладача).

<p>Тема 2. Соуси: особливості технології та використання</p>	<p><i>Лабораторне заняття не передбачено</i> Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування.</li> <li>2. Технологія різних груп соусів.</li> <li>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.</li> </ol>
<p>Тема 3. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Асортимент та технологія супів української кухні.</li> <li>2. Асортимент та технологія супів закордонної кухні.</li> <li>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> </ol>
<p>Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів, плодів, грибів : особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів.</li> <li>2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання.</li> <li>3. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності.</li> <li>4. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</li> <li>5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>6. Розв'язання ситуаційних задач</li> </ol>
<p>Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія страв з крупів.</li> <li>2. Технологія страв з бобових.</li> <li>3. Технологія страв з макаронних виробів.</li> <li>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>5. Розв'язання ситуаційних задач</li> </ol>
<p><b>Модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, борошняних кулінарних, холодних і солодких страв</b></p>		

<p>Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання</li> <li>2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.</li> <li>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>4. Розв'язання ситуаційних задач</li> </ol>
<p>Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості технологічного процесу оброблення дичини.</li> <li>2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів.</li> <li>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці, кролів і дичини.</li> <li>5. Розв'язання ситуаційних задач.</li> </ol>
<p>Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознаки доброякісності риби.</li> <li>2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом.</li> <li>3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів.</li> <li>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>5. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з риби та гідробіонтів.</li> <li>6. Розв'язання ситуаційних задач.</li> </ol>
<p>Тема 9. Холодні страви та закуски : особливості технології, вимоги до якості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів.</li> <li>2. Технологія холодних та гарячих закусок.</li> <li>3. Заливні страви з риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання.</li> <li>4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок.</li> <li>5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> </ol>

Тема 10. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
--	--	---

### Інформаційні джерела

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Кнорус, 2008, 336 с.
2. 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.
3. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
4. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
6. 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.
7. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
8. 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.
9. Є. Клопоиенко Зваблення їжею з українським смаком. Київ: книголав, 2020. 176с.
10. Горобець, О. М.; Левченко, Ю. В. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв. Publishing House "Baltija Publishing", 2020.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

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

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. 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-ekzamenacijnoi\\_sesiji.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenacijnoi_sesiji.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vminti\\_navyc\\_hok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminti_navyc_hok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (7,5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (7,5 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (5 балів)	50
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (7,5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (7,5 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (5 балів)	50
Всього	100

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

### Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf), <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>