

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«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
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

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	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ сучасної кулінарії; практичних навичок та вмінь для реалізації їх при виробництві кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекції та практичні заняття, самостійна робота поза розкладом Методи: пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, аналіз виробничих ситуацій; самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт - репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання).
Система поточного та підсумкового контролю	Підсумковий контроль – залік (ПМК)
Базові знання	Наявність базових знань з дисциплін «Основ класичної кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»
Мова викладання	українська

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

Компетентності	Програмні результати навчання
<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 проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (СК 05).</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК 07).</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 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>

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	Питання для самопідготовки: 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	Питання для самопідготовки: 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	Питання для самопідготовки: 1. Особливості приготування чіпсів (з сировини рослинного та тваринного походження) та фріпсів 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	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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.

<p>Тема 9. Технологія других страв з гідробіонтів</p>	<p>Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, 2019. 382 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
3. Журнал : Сучасна кухня . Режим доступу: веб-сайт. URL: <http://online-zhurnaly.net/zhurnaly/7163-suchasna-kuhnya-1-schen-2019.html> (дата звернення: 09.01.2022).
4. Slashcheva A., Filimontseva I. Historical and social background of the formation of resources of ethnic tourism in Ukraine. Modern Scientific Researches. YolnatPE, Minsk, Belarus. 2019. Issue 10. Part 2. P. 158-163. DOI: <http://dx.doi.org/10.30889/2523-4692.2019-10-02-048> (дата звернення: 09.01.2022).
5. Slashcheva A., Popova S. The national cuisine of the Mariupol Greeks as part of the trend of ethnocultural tourism in the Azov region. Organization of scientific research in modern conditions '2020: Proceeding of the Int. scientific conf. KindleDP. Seattle, Washington, USA. DOI: <http://dx.doi.org/10.30888/979-865-1656-02-8.0>. URL: <https://www.sworld.com.ua/konferus02/sbor-us2.pdf> (дата звернення: 09.01.2022).
6. Положишникова Л.О., Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів, 2021. №25. С.120-126. <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/812>
7. Положишникова Л.О, Чоні І.В., Шидакова-Каменюка О.Г. Використання інуліновмісної сировини в технології діабетичних пісочних виробів. Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки». ПУЕТ, 2020. №1 (96). С. 8-15.

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 («Положення про запобігання випадкам академічного плагиату» http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnog_o_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення 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 визнання та зарахування результатів навчання, добутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf. Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://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 1-3) 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

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіади, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, 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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни