

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	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.grks.puet.edu.ua/studinfo.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, 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 «Основи класичної

	кулінарії», «Сучасні кулінарні тренди»
Мова викладання	українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (РН 04).</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> <p>Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування (РН 24).</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>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) 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>

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	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	<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. 3-тє вид. Київ: Центр учб. л-ри, 2021. 382 с.
2. Гастрономічна енциклопедія Ларусс (Larousse Gastronomique) : у 15 томах / за ред. Трошкіної Олени. Чернов і Ко. Т.1, 2017.1076с.
3. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології : навч.-метод.посіб. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
4. Нік Шарма. Формула смаку / за ред. Оксани Плаксії. ArtHuss, 2022. 352 с.
5. 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.
6. Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня. Харків : Фоліо. 2019. 544с.
7. Журнал: *Сучасня кухня* : веб-сайт. URL: https://journals.ua/women/suchasna_kuhnya. Дата звернення (30.11.2022).
8. Журнал: *Ресторатор*: веб-сайт. URL: <https://www.restorator.ua/magazine/categories/kuhnya>. (30.11.2022).
9. Журнал: *Foodie* : веб-сайт. URL: <https://online-zhurnaly.net/tags/Foodie/> (30.11.2022).
10. Журнал: *Kulinar+TV* : веб-сайт. URL: <https://online-zhurnaly.net/tags/Kulinar+TV> (30.11.2022).
11. Germain P. The art of drawing up a plate as a chef. Philippe Germain Editions. 2015, 269 с.
12. Richard H. Turner. Prime the beef cookbook. Mitchell Beazley. 2017.352p.
13. Nichola Fletcher.The Meat Cookbook: Know the Cuts, Master the Skills, over 250 Recipes. DK, 2021.320p.
14. 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>
15. 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

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

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

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protseesa.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю, у т.ч. із використанням мобільних девайсів. Останні дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки до занять та виконанні завдань. Студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

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-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуації) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.

Політика зарахування результатів неформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf ; <http://www.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 (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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни