

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«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	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 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
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	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,

Система поточного та підсумкового контролю	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
Базові знання	Наявність знань з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Спеціальні (фахові) компетентності	
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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження		
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	Питання для самопідготовки 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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування. 2. Технологія різних груп соусів. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Асортимент та технологія супів закордонної кухні. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів. 2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання. 3. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності. 4. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби). 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 6. Розв'язання ситуаційних задач
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія страв з крупів. 2. Технологія страв з бобових. 3. Технологія страв з макаронних виробів. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 5. Розв'язання ситуаційних задач
<p>Модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, борошняних кулінарних, холодних і солодких страв</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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання 2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Розв'язання ситуаційних задач
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості технологічного процесу оброблення дичини. 2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці, кролів і дичини. 5. Розв'язання ситуаційних задач.
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом. 3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 5. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з риби та гідробіонтів. 6. Розв'язання ситуаційних задач.
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів. 2. Технологія холодних та гарячих закусок. 3. Заливні страви з риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання. 4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок. 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.

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	Питання для самопідготовки 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
--	--	---

Інформаційні джерела

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент, 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.
4. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 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. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
7. Є. Клопоєнго Зваблення їжею з українським смаком. Київ: книголав, 2020. 176с.
8. 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

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

«Положення про академічну доброчесність»:

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-ekzamenaciyanoi_sesiyi.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_vyshcheyi_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://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>