

Укладачі програми:

Положишникова Л.О., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального підприємств Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «14» грудня 2020 року № 5

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ступеня бакалавр

_____ Т.В. Капліна _____
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1.	Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	3
Розділ 2.	Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3.	Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4.	Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5.	Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	20
Розділ 6.	Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	22
Розділ 7.	Рекомендовані джерела інформації.....	22

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика дисципліни «Основи класичної кулінарії»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: базові навчальні дисципліни: «Сучасні кулінарні тренди» дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисциплін «Сучасні кулінарні тренди»
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 5;
3. Кількість модулів – 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) – обов'язкова
5. Курс – 1
6. Семестр – 2
7. Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр – 150;.
- лекції: 2 семестр – 20;.
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр – 40;
- самостійна робота: 1 семестр – 90.
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): 2 семестр – екзамен.

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета 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.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань щодо основних понять та визначень, що використовуються у технології виробництва кулінарної продукції закладаів готельно-ресторанного господарства; досліджень закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку; розробка технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових; опанування навичками механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового оброблення; здатність відтворювати технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції; кваліфіковано користуватися технологічною документацією та виконувати технологічні розрахунки.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	Спеціальні (фахові) компетентності	
1.	СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність діяльності	РН 02. 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

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії», затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «27» червня 2018 року № 8.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження			
<p>Тема 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів</p> <p>1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>2. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції.</p> <p>3. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплового оброблення.</p> <p>4. Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 1. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>2. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>3. Види, характеристика нормативно-технічної документації</p> <p>4. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію.</p> <p>5. Виконання індивідуальних завдань.</p>	<p>1. Структура збірників рецептур страв.</p> <p>2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства.</p> <p>3. Етапи розробки проекту рецептури страви (за завданням викладача).</p>	1,2,3,5,7,8,9,10-13
<p>Тема 2. Соуси: особливості технології та використання</p> <p>1. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація.</p> <p>2. Особливості технологічного процесу приготування соусів за видами.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 2. Технологія соусів</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Соуси на бульйонах: особливості технології, вимоги до якості.</p> <p>2. Соусів на молоці та кисломолочних продуктах: особливості технології,</p>	<p>1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування.</p>	1,4,5-7,10-13

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
3. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.	<p>вимоги до якості.</p> <p>3. Емульговані та неемульговані соуси: особливості технології, вимоги до якості.</p> <p>4. Соуси на основі рослинної сировини: особливості технології, вимоги до якості.</p> <p>5. Розв'язання ситуаційних задач</p>	<p>2. Технологія різних груп соусів.</p> <p>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p> <p>4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.</p>	
<p>Тема 3. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Технологія заправлених супів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. Правила подавання.</p> <p>2. Технологія супів-пюре: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. Правила подавання.</p> <p>3. Технологія прозорих супів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. Правила подавання.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3. Технологія супів</i> <i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Класифікація заправлених супів.</p> <p>2. Технологія та особливості борщів.</p> <p>3. Технологія та особливості щів, розсольників, солянок.</p> <p>4. Технологія пюреподібних супів.</p> <p>5. Технологія прозорих супів.</p> <p>6. Технологія холодних супів.</p> <p>7. Технологія солодких супів.</p> <p>8. Розв'язання ситуаційних задач</p>	<p>1. Асортимент та технологія супів української кухні.</p> <p>2. Технологія холодних супів.</p> <p>3. Технологія солодких супів</p> <p>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	1,4,5-7,10-13
<p>Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів, плодів, грибів : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Способи теплового оброблення овочів і грибів.</p> <p>2. Технологія страв із варених, припущених і тушкованих овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 4. Технологія страв з овочів і грибів</i> <i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів, плодів та грибів.</p> <p>2. Види овочевих напівфабрикатів</p>	<p>1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів.</p> <p>2. Види нарізання овочів і їх кулінарне</p>	1,4,5-7,10-13

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Правила подавання.</p> <p>3. Технологія страв із смажених і запечених овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. Правила подавання.</p>	<p>3. Технологія страв із варених, припущених, тушкованих овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.</p> <p>4. Технологія страв із фаршированих, смажених і запечених овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.</p> <p>5. Технологія страв з овочевої котлетної та крокетної маси: Подавання, вимоги до якості.</p> <p>6. Розв'язання ситуаційних завдань</p>	<p>використання.</p> <p>3.Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності.</p> <p>4.Підготовка овочів для фаршування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</p> <p>5.Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p> <p>Розв'язання ситуаційних задач</p>	
<p>Тема 5. Технологія страв із кулінарних виробів з крупів, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки</p> <p>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні.</p> <p>2. Страви із крупів: загальні правила приготування, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості. Правила подавання.</p> <p>3. Страви із макаронних виробів: загальні правила приготування, асортимент, особливості приготування окремих страв, вимоги до якості.</p>	<p><i>Лабораторне заняття</i> 5.Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Характеристика крупів, які використовуються для приготування страв.</p> <p>2. Технологія страв з крупів, бобових та макаронних виробів.</p> <p>3. Вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>1. Технологія страв з крупів.</p> <p>2. Технологія страв з бобових.</p> <p>3. Технологія страв з макаронних виробів.</p> <p>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p> <p>5. Розв'язання</p>	<p>1,4,5-7,10-13</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Правила подавання.		ситуаційних задач	
Модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, борошняних кулінарних, холодних і солодких страв			
<p>Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Асортимент і характеристика великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>2. Напівфабрикати із січеного м'яса: асортимент, особливості виробництва, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>3. Асортимент і технологія страв та кулінарних виробів із вареного і припущеного м'яса і субпродуктів, правила подавання.</p> <p>4. Асортимент і технологія страв та кулінарних виробів із смаженого і тушкованого м'яса і субпродуктів, правила подавання.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Поживна цінність страв із м'яса і субпродуктів.</p> <p>2. Асортимент великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>3. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів, м'яса диких тварин.</p> <p>4. Технологія страв з м'яса, субпродуктів, мяса диких тварин: асортимент, правила подавання, умови зберігання.</p> <p>5. Розв'язання ситуаційних завдань.</p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <p>1. Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання</p> <p>2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.</p> <p>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p> <p>4. Розв'язання ситуаційних задач.</p>	
<p>Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Асортимент страв та кулінарних виробів із птиці, кролів, дичини і технологія їх приготування, правила подавання.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <p>1. Особливості технологічного процесу оброблення</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>a. Варених і припущених. b. Смажених і запечених. c. Тушкованих. d. З січеної маси</p> <p>4. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із птиці, дичини, кролів. Умови їх зберігання та реалізації.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поживна цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Значення у харчуванні. 2. Способи заправлення сільськогосподарської птиці і пернатої дичини. 3. Порядок оброблення субпродуктів з птиці. 4. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролів та дичини, вимоги до якості. 5. Правила варіння птиці і кролів. 6. Правила смаження птиці і кролів. 7. Правила тушкування птиці і кроликів. 8. Страви з вареної та припущеної птиці: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості. 9. Страви із тушованої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 10. Правила смаження цілих тушок курей, гусей, качок, індиків : асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 11. Страви зі смаженої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 12. Страви із січеної птиці (котлети, биточки, котлети пожарські, 	<p>дичини.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Способи заправлення птиці. 3. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 5. Розв'язання ситуаційних задач. 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	гатчинські, кнелі): асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. 13. Вирішення ситуаційних задач.		
<p>Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення у харчуванні і класифікація других страв з риби</p> <p>2. Страви з вареної і припущеної риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>3. Страви з тушкованої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>Страви зі смаженої і запеченої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Харчова і біологічна цінність страв з риби і морепродуктів їх значення для харчування людини.</p> <p>2. Способи розморожування риб з кістковим і хрящовим хребтом.</p> <p>3. Способи розбирання риби.</p> <p>4. Способи підготовки риби до фарширування.</p> <p>5. Особливості нарізання рибних напівфабрикатів.</p> <p>6. Технологія страв із вареної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>7. Технологія страв із припущеної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>8. Технологія страв з фаршированої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <p>1. Ознаки доброякісності риби.</p> <p>2. Особливості обробляння риби з кістковим та хрящовим хребтом.</p> <p>3. Механічне кулінарне обробляння нерибних продуктів моря.</p> <p>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p> <p>5. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>6. Розв'язання ситуаційних задач.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p>9. Технологія страв зі смаженої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>10. Технологія страв з тушкованої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>11. Технологія страв з запеченої риби, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>12. Технологія січеної рибної маси. Виробництво напівфабрикатів з неї.</p> <p>13. Вирішення ситуаційних завдань.</p>		
<p>Тема 9. Страви та кулінарні вироби з яєць і сиру кисломолочного (самостійне вивчення теми) (самостійне вивчення теми)</p> <p>1. Значення страв з яєць та сиру кисломолочного у харчуванні.</p> <p>2. Технологія страв з яєць: класифікація, асортимент, особливості технологічного процесу, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>3. Технологія страв з сиру кисломолочного: класифікація, асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.</p>	<p><i>Лабораторне заняття не передбачено</i></p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <p>1. Механічне кулінарне оброблення яєць та сиру кисломолочного.</p> <p>2. Технологія пудингів та запіканок. Їх відмінності.</p> <p>3. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного.</p> <p>4. Розв'язання ситуаційних задач.</p>	
<p>Тема 10. Борошняні кулінарні страви та вироби : особливості технології, вимоги до якості</p>	<p><i>Лабораторне заняття не передбачено</i></p>	<p><i>Питання для</i></p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>(самостійне вивчення теми)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. 2. Характеристика сировини та її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста. 3. Виробництво прісного тіста для борошняних страв. Асортимент борошняних страв. Виробництво дріжджового тіста для борошняних страв. Асортимент борошняних страв. 		<p>самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія фаршів. 2. Особливості приготування тіста для пельменів, вареників та галушок. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв. 4. Вимоги до якості борошняних кулінарних страв та виробів. 	
<p>Тема 11. Холодні страви та закуски : особливості технології, вимоги до якості</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. 2. Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 3. Технологія холодних закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 4. Технологія гарячих закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 	<p>Лабораторне заняття 8. Технологія холодних страв</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення холодних страв та закусок в харчуванні, їх харчова цінність та класифікація. 2. Бутерброди: класифікація, підготування сировини, технологія приготування. Вимоги до якості, термін зберігання. 3. Салати: асортимент, підготовка продуктів. Технологія приготування салатів із сирих і варених овочів. Термін та умови зберігання; 	<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 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p>вимоги до якості; оздоблення, подача.</p> <p>4. Особливості приготування і подавання салатів-коктейлів.</p> <p>5. Холодні страви і закуски із овочів. Оформлення, подавання, вимоги до якості.</p> <p>7. Холодні страви і закуски із риби і нерибних продуктів моря, особливості приготування та подавання.</p> <p>8. Холодні страви і закуски із м'яса, птиці, субпродуктів: особливості приготування та подавання. Відмінності у приготуванні паштетів із печінки і м'яса.</p> <p>9. Холодці із риби, м'яса, птиці, особливості приготування та подавання. Відмінності холодців від заливних.</p> <p>10. Гарячі закуски із грибів, птиці, м'яса і риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, подавання. Асортимент і технологія холодних страв і закусок із сиру.</p>	<p>для холодних страв і закусок.</p> <p>5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	
<p>Тема 12. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості</p> <p>1. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 12. Технологія солодких страв</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Значення солодких страв у</p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <p>1. Способи</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>2. Холодні солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.</p> <p>3. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.</p>	<p>харчуванні.</p> <p>2. Класифікація солодких страв.</p> <p>3. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів.</p> <p>4. Технологія компотів із свіжих та швидкозаморожених фруктів, ягід, баштанових.</p> <p>5. Технологія желейних солодких страв, асортимент, правила подавання.</p> <p>6. Асортимент кремів та сировина для їх виробництва.</p> <p>7. Асортимент і особливості приготування киселів. Використання киселів різної консистенції.</p> <p>8. Технологія та особливості подавання морозива.</p> <p>9. Гарячі солодкі страви: асортимент, особливості технології правила подавання.</p>	<p>подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів.</p> <p>2. Технологія солодких страв.</p> <p>3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	
		Модульний контроль 2	

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії», наданий в таблиці 6.

Таблиця 6. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Змістовний 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	1,5
Тема 2. Соуси: особливості технології та використання	Тестування	1,5
Тема 3. Технологія соусів	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	6
Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з овочів, плодів, грибів : особливості технології, вимоги до якості	Виконання навчальних завдань	6
Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: особливості технології, вимоги до якості		
Модульна контрольна робота		5
	Разом	20
Змістовий модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження, борошняних кулінарних, холодних і солодких страв		
Тема 6. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин: особливості технології, вимоги до якості	Відвідування занять	4,5
	Тестування	5,5
	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	7
	Виконання	

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : особливості технології, вимоги до якості Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів моря : особливості технології, вимоги до якості Тема 9. Страви та кулінарні вироби з яєць і сиру кисломолочного (самостійне вивчення теми) Тема 10. Борошняні кулінарні страви та вироби : особливості технології, вимоги до якості Тема 11. Холодні страви та закуски : особливості технології, вимоги до якості Тема 12. Солодкі страви : особливості технології, вимоги до якості	навчальних завдань	18
Модульна контрольна робота		5
	Разом	40
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 2 семестрі у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 7.

Таблиця 7. 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

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 8).

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни "Основи класичної кулінарії"

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь в предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	4
	2. Участь в конкурсах на кращого знавця дисципліни: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5
	3. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дистанційний курс з дисципліни «Основи класичної кулінарії» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», 2018 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Перелік основної навчально-методичної літератури

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Кнорус, 2008, 336 с.
2. Архипов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архипов. 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.

Перелік додаткової навчально-методичної літератури

9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюкова. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2012. 816 с.
10. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / сост. А.М. Беляева. Київ : А.С.К., 2007. 1248 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.:Экономика, 1981. 720 с.
12. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов : Справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурин. Санкт-Петербург : Профессия, 2006. 415 с.