

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ Г.П. Хомич
 підпис ініціали, прізвище
" ____ " _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни вибіркового блоку «Основи сучасної кулінарії»

спеціальність для всіх спеціальностей

ступінь вищої освіти бакалавр

ПОЛТАВА 2020

Укладачі програми:

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

Геречук А.М., к.т.н., старший викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «2» вересня 2020 року № 1

ПОГОДЖЕНО:

Завідувач кафедри
Технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

_____ Г.П. Хомич
підпис ініціали, прізвище

«_____» _____ 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1.	Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
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 сучасної кулінарії»

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

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

Мета набуття студентами знань з основ сучасної кулінарії, ознайомлення з сучасними способами обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, виготовлення кулінарної продукції, правилами створення композиції страви, її подавання, вимогами до якості. Оволодіння студентами практичними навичками і вміннями, реалізація їх при виробництві продукції у закладах ресторанного господарства.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань з основних понять та визначень, що використовуються при виробництві кулінарної продукції, принципів, які полягають в основі формування смакових властивостей готової страви; вивчення сучасних способів приготування страв, підбору складових страви (основний продукт, гарнір, соус); створення композиції страви з урахуванням сучасних тенденцій; дослідження закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку; здатність відтворювати технологічні процеси виробництва сучасної кулінарної продукції; користуватися технологічною документацією.

Вивчення дисципліни базується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, практичних занять, самостійної роботи студентів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів контролю знань (виконання індивідуальних завдань, практичного відпрацювання, підготовки рефератів, розв'язування ситуаційних задач, тестування).

За результати опанування кожної теми та модуля роботи студенти виконують поточні та підсумкові модульні контрольні роботи.

З метою активізації навчального процесу використовуються технічні засоби та наочні методи навчання (навчальні фільми, відеоролики, слайди, таблиці, схеми).

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
ЗК 1	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПРН 1. Знати та розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі кулінарії
ЗК 2	Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями	РПН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
ЗК 3	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість	РПН 4. Проводити пошук інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технологічних завдань
ЗК 7	Здатність працювати у команді	ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ЗК 8	Здатність працювати автономно	
ЗК 14	Здатність зберігати та приумножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства та закономірностей розвитку техніки та технологій	ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії», затверджена на Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи сучасної 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)
Модуль 1. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: супів, холодних страв і закусок, страв і гарнірів з сировини рослинного походження. Формування смакових та естетичних властивостей страв			
<p>Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції</p> <p>1. Сучасні та класичні способи механічного та теплового кулінарного оброблення.</p> <p>2. Сучасні технології приготування страв</p> <p>3. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану</p>	<p><i>Практичне заняття 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>2. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>3. Сучасні технології приготування страв</p> <p>4. Девайси на кухні сучасного ресторану.</p> <p>5. Виконання індивідуальних завдань.</p>	<p>1. Допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану.</p> <p>2. Молекулярна кухня та її практичне використання.</p> <p>3. Кухня фьюжн.</p> <p>4. Арт-візаж.</p> <p>5. Страви та вироби, що виробляють за технологією surf & turf.</p>	<p>1-4, 8, 9, 12, 17</p>
<p>Тема 2. Формування смакових та естетичних властивостей страви</p> <p>1. Особливості приготування соусів та правила комбінаторики до основних страв.</p> <p>2. Принципи оформлення страв.</p> <p>3. Використання різних видів декору при оформленні страв.</p>	<p><i>Практичне заняття 2. Технологія соусів</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>Основи, що використовуються для приготування соусів.</p> <p>Правила комбінаторики соусів при оформленні страв.</p> <p>Принципи створення композиції при подаванні страви.</p> <p>Види декорів. Особливості технології та кулінарного використання.</p>	<p>1. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.</p> <p>2. Правила комбінаторики соусів при подачі страв</p> <p>4. Види декору при приготуванні страв.</p>	<p>1-3, 6, 7-9, 11, 12, 14, 18, 19</p>
<p>Тема 3. Технологія супів</p>	<p><i>Практичне заняття 3. Технологія супів</i></p>	<p>1. Асортимент та</p>	<p>1, 2, 4-9, 10, 12,</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>1. Значення супів у харчуванні людини. Класифікація супів.</p> <p>2. Особливості приготування супів. Правила та способи подавання.</p> <p>3. Особливості приготування супів різних країн</p>	<p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>Класифікація супів.</p> <p>2. Особливості технології та подавання супів сучасної української кухні.</p> <p>3. Особливості технології та подавання пюреподібних супів.</p> <p>пюреподібних супів сучасної кухні.</p> <p>4. Особливості технології та подавання прозорих супів сучасної кухні.</p> <p>5. прозорих супів сучасної кухні.</p> <p>6. Особливості технології та подавання холодних супів сучасної кухні.</p> <p>7. Особливості технології та подавання десертних супів сучасної кухні.</p> <p>8. Розв'язання ситуаційних задач</p>	<p>технологія супів української кухні.</p> <p>2. Асортимент та технологія супів різних країн.</p> <p>3. Сучасні способи подачі супів.</p> <p>4. Елементи декору супів.</p>	<p>17,19</p>
<p>Тема 4. Технологія холодних страв і закусок</p> <p>1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація</p> <p>2. Технологія холодних страв і закусок (антіпасті(-о)).</p> <p>3. Технологія салатів та їх різновиди.</p> <p>4. Технологія гарячих закусок.</p>	<p><i>Практичне заняття 4. Технологія холодних страв і закусок</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Значення холодних страв та закусок в харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Антіпасті (-о). Сировина, що використовується при їх виробництві. Асортимент. Вимоги до якості.</p> <p>3. Види салатів. Сировина для їх виробництва. Особливості підготовки компонентів для приготування салатів.</p> <p>4. Соуси та дресінги, що використовуються при подачі салатів.</p> <p>5. Сучасна подача салатів.</p> <p>6. Гарячі закуски. Асортимент. Сировина для їх виробництва.</p>	<p>1. Технологія антіпасті (-о).</p> <p>2. Технологія салатів.</p> <p>3. Технологія холодних страв.</p> <p>4. Технологія холодних та гарячих закусок.</p> <p>5. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок.</p> <p>6. Елементи декору холодних страв та закусок.</p> <p>7. Розв'язання ситуаційних задач.</p>	<p>1, 2, 4, 5, 9, 10, 16, 17, 19</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)
	Особливості підготовки складових для приготування закусок. 7. Розв'язання ситуаційних завдань.		
<p>Тема 5. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини</p> <p>1. Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів : асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>2. Технологія страв і гарнірів з крупів : асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. .</p> <p>3. Технологія страв і гарнірів з бобових : асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p>	<p><i>Практичне заняття 5. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Сировина, що використовується при приготуванні других страв та гарнів з овочів. Особливості її підготовки до кулінарного використання.</p> <p>2. Особливості технології других страв та гарнірів з овочів. Асортимент страв, вимоги до їх якості, подавання.</p> <p>3. Сировина, що використовується при приготуванні других страв та гарнів з крупів</p> <p>4. Особливості її підготовки до кулінарного використання.</p> <p>5. Особливості технології других страв та гарнірів з крупів. Асортимент страв, вимоги до їх якості, подавання.</p> <p>6. Сировина, що використовується при приготуванні других страв та гарнів з бобових. Особливості її підготовки до кулінарного використання.</p> <p>7. Особливості технології других страв та гарнірів з бобових. Асортимент страв, вимоги до їх якості, подавання.</p>	<p>1. Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>2. Технологія страв та гарнірів з крупів.</p> <p>3. Технологія страв та гарнірів з бобових.</p> <p>4. Елементи декору страв та гарнірів з рослинної сировини.</p> <p>5. Розв'язання ситуаційних задач.</p>	<p>1, 2, 4- 9, 10, 16, 17, 19</p>
		Модульний контроль 1	
Модуль 2. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: паст, ризотто, з м'яса, птиці, гідробіонтів, прісного тіста			
Тема 6. Технологія паст і ризотто	<i>Практичне заняття 6. Технологія паст і ризотто</i>	1. Види борошна, які використовуються	1, 2, 4-10, 15, 19

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>1.Технологія паст : технологія, асортимент, підбір соусів до паст, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>2. Технологія ризотто: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p>	<p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сировина, що використовується при виробництві паст. 2. Види паст. 3. Види тіста для приготування паст. Особливості технології. Вимоги до якості. 4. Паста: особливості технології, подавання (підбір соусів до паст). Вимоги до якості. Посуд, що використовуються при подачі паст. 5. Основна сировина для приготування ризотто. Її кулінарне використання. 6. Додаткова сировина для приготування ризотто. 7. Способи скорочення технологічного процесу приготування ризотто. 8. Використання інших видів круп для приготування ризотто. 9. Ризотто: особливості технології, подавання (підбір соусів до паст). Вимоги до якості. 10. Вирішення ситуаційних завдань. 	<p>при виробництві паст.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Соуси до паст. Принципи їх підбору. 3. Види рису, що застосовують при виробництві ризотто. 4.Особливості кулінарного використання. 	
<p>Тема 7. Технологія других страв з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація м'ясної сировини та вимоги до її якості. Її кулінарне призначення. 2. Технологія других страв з м'яса. 3. Технологія приготування страв з січеної маси 	<p><i>Практичне заняття 7. Технологія страв із м'яса і субпродуктів</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до якості м'яса та правила його підбору для кулінарного використання. 2. Другі страви з м'яса великими шматками: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кулінарне призначення сировини 2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин. 	<p>1, 2, 4-10,19</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>та котлетної.</p> <p>4. Особливості приготування страв з м'яса диких тварин (м'ясо оленя, косулі тощо).</p>	<p>3. Стейки. Великошматкові напівфабрикати, що використовуються для їх приготування. Особливості підготовки.</p> <p>4. Способи визрівання м'яса для приготування стейків. Зміна органолептичних показників якості м'яса при його визріванні.</p> <p>5. Другі страви з м'яса порційними шматками: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>6. Другі страви з м'яса дрібними шматками: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>7. Другі страви з січеного м'яса: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>8. Вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p>3. Елементи декору страв з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин.</p> <p>4. Розв'язання ситуаційних задач</p>	
<p>Тема 8. Технологія других страв з птиці та дичини</p> <p>1. Підготовка птиці і дичини до кулінарного використання</p> <p>2. Технологія других страв з птиці: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації</p> <p>3. Технологія других страв з дичини: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації</p>	<p><i>Практичне заняття 8. Технологія страв із птиці, пернатої дичини</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Підготовка птиці та дичини до кулінарного використання.</p> <p>2. Способи механічного та теплового оброблення, що використовуються при приготуванні страв з птиці та дичини.</p> <p>3. Другі страви з птиці та дичини: асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>4. Страви із січеної птиці: особливості приготування січеної, котлетної та муслінової мас, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги</p>	<p>1. Підготовка птиці і дичини до кулінарного використання.</p> <p>2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини.</p> <p>3. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці і дичини.</p> <p>4. Елементи декору страв з птиці та дичини</p> <p>5. Розв'язання ситуаційних задач.</p>	<p>1, 2, 4-10,19</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)
	до якості. 5. Вирішення ситуаційних задач.		
<p>Тема 9. Технологія других страв з гідробіонтів</p> <p>1. Класифікація риби та гідробіонтів, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Вимоги до їх якості.</p> <p>2. Технологія других страв з риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>3. Сучасні способи приготування, оформлення і подавання страв із риби</p> <p>4. Технологія страв з гідробіонтів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації</p> <p>5. Технологія виробів із січеної маси: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації</p>	<p><i>Практичне заняття 9. Технологія других страв з гідробіонтів</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Поживна цінність страв з гідробіонтів, їх значення для харчування людини.</p> <p>2. Способи підготовки риби для приготування напівфабрикатів.</p> <p>3. Напівфабрикати з риби. Види. Особливості нарізання у залежності від кулінарного використання.</p> <p>4. Способи теплового оброблення риби, особливості технологічного процесу.</p> <p>5. Другі страви з риби: асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>6. Другі страви з нерибних продуктів моря: асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>7. Січена рибна маса. Особливості технології. Види. Напівфабрикати. Вимоги до якості.</p> <p>8. Другі страви з рибної січеної маси асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>9. Вирішення ситуаційних завдань.</p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <p>1. Ознаки доброякісності риби.</p> <p>2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (риби-меч, тунця, лаврака, коропа, ляща, судака, ската, лосося, сьомги, фуґу та ін.).</p> <p>3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів.</p> <p>4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з гідробіонтів.</p> <p>5. Елементи декору страв з гідробіонтів.</p> <p>Розв'язання ситуаційних задач.</p>	1-3, 8-12, 17, 19
<p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з прісного тіста</p> <p>1. Способи приготування прісного тіста</p>	<p>Практичне заняття 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з прісного тіста</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p>	<p>1. Способи приготування прісного тіста.</p> <p>2. Технологія фаршів.</p> <p>3. Вимоги до якості борошняних</p>	1, 2, 4, 5, 10, 19

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. Асортимент і технологія борошняних страв і кулінарних виробів з прісного тіста. вимоги до якості</p> <p>3. Технологія фаршів</p>	<p>1. Класифікація, значення і поживна цінність борошняних страв і кулінарних виробів з прісного тіста.</p> <p>2. Основна та додаткова сировина, що використовується при виробництві напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з прісного тіста.</p> <p>3. Технологія борошняних страв і кулінарних виробів з прісного тіста. вимоги до якості.</p> <p>Види фаршів, що використовуються при їх виробництві.</p> <p>Розв'язання ситуаційних задач.</p>	<p>кулінарних страв та виробів.</p> <p>4. Елементи декору борошняних страв.</p> <p>5. Розв'язання ситуаційних задач.</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.

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

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмій та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається з підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

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 сучасної кулінарії», наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: супів, холодних страв і закусок, страв і гарнірів з сировини рослинного походження. Формування смакових та естетичних властивостей страв		
Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції	Відвідування занять Тестування	1,0 3,0
Тема 2. Формування смакових та естетичних властивостей страви	Підготовка до аудиторних занять: -лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); -практичних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу)	1,0
Тема 3. Технологія супів		
Тема 4. Технологія холодних страв і закусок	Виконання навчальних завдань	10 10
Тема 5. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини		

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модульна контрольна робота		5
	Разом	30
Модуль 2. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: паст, ризотто, з м'яса, птиці, гідробіонтів, прісного тіста		
Тема 6. Технологія паст і ризотто	Відвідування занять	1,0
Тема 7. Технологія других страв з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин	Тестування	3,0
Тема 8. Технологія других страв з птиці та дичини	Підготовка до аудиторних занять:	1,0
Тема 9. Технологія других страв з гідробіонтів	-лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом);	
Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з прісного тіста	-практичних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу)	10
	Виконання навчальних завдань	10
Модульна контрольна робота		5
	Разом	30
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі у формі екзамену. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. 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	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. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни "Основи сучасної кулінарії"

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях	5

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

Дистанційний курс з дисципліни «Основи сучасної кулінарії» для студентів всіх спеціальностей, 2020 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

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, 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. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. Вид. друге. Львів: Ліга-прес, 2012. 358 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. **Павлюченко О.С.** Інноваційні технології в ресторанному господарстві : Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання. К.: НУХТ, 2014. 93 с.
7. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.

Додаткові

8. Большая кулинарная книга. Рецепты, техники, инвентарь лучших шеф-поваров. Пер. с англ. М. Издательство ВВРГ (ЗАО «ББПГ»), 2014. 648 с.
9. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: АО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. 272 с.
10. Журнал : Сучасня кухня . Режим доступу: веб-сайт. URL: <http://online-zhurnaly.net/zhurnaly/7163-suchasna-kuhnya-1-schen-2019.html>.
11. Крамер А. Магия вкуса пряных комбинаций. Часть 1: Смеси специй, пасты, соусы. Self Pub, 2019. 390 с. Режим доступу: веб-сайт: <https://mybook.ru/author/aleks-kramer/magiya-vkusa-pryanuh-kombinacij-smesi-specij-pasty>
12. Модернистская кухня: искусство и наука приготовления (6 томов) : веб сайт. URL: <https://www.moleculer.ru/11112>.
13. Белоцерковская Ника. МясоМясо. Москва : Эксмо, 2014. 270 с.
14. Пейдж К., Дорненбург Э. Азбука вкуса. Минск : Попурри, 2013. 384 с.
15. Сайдакова Р.И. Итальянская кухня. Пасты, ризотто, пицца и другие изысканные блюда. Харьков : Vivat, 2018. 224 с.
16. Усов В. В, Усова Л. Основы кулинарного мастерства : искусство приготовления закусок и основных блюд. Москва : Эксмо, 2017. 384 с.
17. 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.
18. 8 способов креативной подачи блюд : веб-сайт. URL: www.arborio.ru.
19. Germain P. The art of drawing up a plate as a chef. Philippe Germain Editions. 2015, 269 с.