

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Основи класичної кулінарії»
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
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

Положишникова Людмила Олександрівна
 к.т.н., доцент
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарств

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 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	2 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	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: семестр 2 – екзамен
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	
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

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).
Тема 2. Соуси: особливості технології та використання	<i>Лабораторне заняття не передбачено</i> Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Питання для самопідготовки 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.
Тема 3. Супи: види, 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	Питання для самопідготовки 1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Асортимент та технологія супів закордонної кухні. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
Тема 4. Напівфабрикати, страви та кулінарні	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання	Питання для самопідготовки 1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та

вироби з овочів, плодів, грибів : особливості технології, вимоги до якості	самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	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
Тема 5. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з крупів, бобових та макаронних виробів: 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. 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
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; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 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
Тема 7. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з птиці, кролів і дичини : 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	Питання для самопідготовки 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.
Тема 8. Напівфабрикати, страви та кулінарні вироби з риби та нерибних продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання	Питання для самопідготовки 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим

моря : особливості технології, вимоги до якості	та результатів лабораторних завдань; тестування	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.
Тема 9. Холодні страви та закуски : 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	Питання для самопідготовки 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. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Кнорус, 2008, 336 с.
2. 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.
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., Льовщина 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.

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: 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 зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (1 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях (7,5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (7,5 балів); тестування (4 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	26
Модуль 2. (теми 6-12) відвідування занять (1,4 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (10,5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,5 балів); тестування (5,6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	34
Підсумковий контроль (екзамен)	40
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