

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи класичної кулінарії» на
2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	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	1 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 20 год., самостійна робота 54 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: семестр1 – залік
Базові знання	Наявність знань з дисципліни «Культура харчування», «Харчова хімія»
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МЕХАНІЧНЕ КУЛІНАРНЕ ОБРОБЛЕННЯ		
Тема 1. Вступ. Характеристика та основні поняття якості кулінарної продукції <i>1. Виробничий процес у закладах ресторанного господарства, класифікація харчової продукції</i> <i>2. Класифікація способів кулінарного оброблення</i>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції в закладах ресторанного господарства. 2. Способи механічного кулінарного оброблення харчових продуктів: сутність, призначення, умови проведення. 3. Характеристика прийомів теплового кулінарного

<p>3. Якість кулінарної продукції</p> <p>4. Нормативна документація, за якою виробляється продукція ресторанного господарства</p>		<p>обробляння.</p> <p>4. Комбіновані способи теплового обробляння продуктів.</p> <p>5. Допоміжні прийоми теплового обробляння продуктів, їх застосування, значення.</p> <p>6. Види основних збірників рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, їх структура, правила користування.</p>
<p>Тема 2. 1. Механічне кулінарне обробляння овочів, плодів та грибів.</p> <p>1. Характеристика та значення у харчуванні овочів, плодів</p> <p>2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки</p> <p>3. Форми нарізання овочів</p> <p>4. Характеристика й обробка грибів</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> <p>1. Технологічний процес обробляння овочів, зелені та грибів.</p> <p>2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання.</p> <p>3. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</p>
<p>Тема 2. 2. Механічне кулінарне обробляння крупів та бобових</p> <p>1. Характеристика та значення у харчуванні крупів та бобових.</p> <p>2. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.</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> <p>1. Способи попередньої обробки бобових</p> <p>2. Класифікація макаронних виробів</p> <p>3. Види круп та їх кулінарне призначення</p>
<p>Тема 2. 3. Механічне кулінарне обробляння м'яса і м'ясопродуктів</p> <p>1. Характеристика та значення у харчуванні м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>2. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки м'яса.</p> <p>3. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини.</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> <p>1. Механічне кулінарне обробляння туш яловичини, свинини і баранини.</p> <p>2. Кулінарне призначення окремих частин туші та виробництво напівфабрикатів з них.</p> <p>3. Асортимент напівфабрикатів із січеного м'яса, особливості їх приготування, умови зберігання.</p> <p>4. Асортимент напівфабрикатів із котлетної маси, особливості їх приготування,</p>

		умови зберігання.
<p>Тема 2. 4. Механічне кулінарне оброблення сільськогосподарської птиці та дичини</p> <p>1. Характеристика та значення у харчуванні сільськогосподарської птиці та дичини.</p> <p>2. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці.</p> <p>3. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці.</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. Механічне кулінарне оброблення птиці і дичини. 2. Способи заправки сільськогосподарської птиці і пернатої дичини. 3. Технологія котлетної і кнельної маси з птиці. 4. Технологія оброблення субпродуктів з птиці. Чому із субпродуктів дичини для приготування страв використовують тільки шийки ? 5. Технологія січених виробів з птиці і кролятини
<p>Тема 2. 5. Механічне кулінарне оброблення риби і нерибних продуктів моря</p> <p>1. Характеристика та значення у харчуванні риби і нерибних продуктів моря.</p> <p>2. Обробка риби з кістковим скелетом.</p> <p>3. Обробка риби з хрящовим скелетом.</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. Обробка безлускатої та окремих видів риби. 2. Приготування рибних напівфабрикатів. 3. Обробка нерибних морепродуктів.
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕПЛОВЕ КУЛІНАРНЕ ОБРОБЛЕННЯ		
<p>Тема 3. Теплове кулінарне оброблення напівфабрикатів</p> <p>1. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика способів теплового кулінарного оброблення.</p> <p>2. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з овочів.</p> <p>3. Правила теплового кулінарного оброблення</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. Основні та допоміжні способи теплової обробки. 2. Новітні способи теплового оброблення

<p>напівфабрикатів з круп, бобових, макаронних виробів.</p> <p>4. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці.</p> <p>5. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з риби.</p>		
<p>Тема 4. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ</p> <p>1. Технологія універсальних напівфабрикатів</p> <p>2. Технологія бульйонів та відварів</p> <p>3. Панірування, мета та способи використання</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> <p>1. Способи освітлення бульйонів</p> <p>2. Види панірування</p> <p>3. Спосіб приготування «папільот»</p>

Інформаційні джерела

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-ге 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 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
4. 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.
5. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
6. Є. Клопотенко Зваблення їжею з українським смаком. Київ: книголав, 2020. 176с.
7. Taste Ukraine Модернізовані історичні рецепти 24 областей України і Автономної республіки Крим. Chef Media.2024.360с.
8. Горобець О.М., Малтабар М.Д., Розроблення рецептур безлактозних десертів. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології . Львів, 16–17 травня 2024 р. / [відп. ред. І.І. Сімонова; МОН України, ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького], 2024. С. 137-139 .

9. Горобець, О. М.; Левченко, Ю. В. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких желюваних страв. Publishing House "Baltija Publishing", 2020.
10. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту пана-коти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21

Методичне забезпечення навчальної дисципліни

- Курс лекцій. з дисципліни
- Дистанційний курс
- Комплект тестів для поточного модульного контролю,
- Комплект тестів для рубіжного модульного контролю.

Методи навчання

1. Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати)
2. Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
3. Комп'ютерно-орієнтовані методи.
4. Дослідницькі методи (міні-дослідження)

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyła-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta->

[protidiya-korupciyi/](#)

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/student-skyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-2) відвідування занять (6 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (5,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (25,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (4 балів)	60
Модуль 2. (теми 3-4) відвідування занять (2 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3 балів)	40
Підсумковий контроль (залік)	
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

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності	10,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	8,0

Науково дослідна	– 1. Участь в наукових семінарах 2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0 5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	2,0
Разом		30