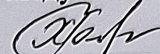


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут денної освіти**

**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Г.П. Хомич  
підпис ініціали, прізвище  
" 01 " 09 20 23 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

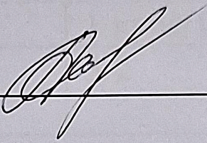
навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»  
освітня програма «Ресторанні технології»  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
ступінь вищої освіти бакалавр

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 «1» 09 2023 року № 1

Укладачі: Горобець О.М, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. техн. наук

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»  
спеціальності 181 Харчові технології  
ступеня бакалавр

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)

О. ГОРОБЕЦЬ  
(ініціали, прізвище)

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання .....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	10
Розділ 6 Інформаційні джерела .....	11
Розділ 7.. Програмне забезпечення з навчальної дисципліни.....	12

## Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки:	дана навчальна дисципліна є базовою для вивчення наступних дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кондитерської майстерності»,
Мова викладання	українська
Статус дисципліни - обов'язкова	
Курс /семестр навчання	1 курс/1 семестр
Кількість кредитів за ЄКТС / кількість модулів	3/2
Денна форма навчання :	
Кількість годин: – 90;	
- лекції: 16,	
- лабораторні заняття: 20;	
- самостійна робота: 54;	
- вид підсумкового контролю - залік	
Заочна форма навчання	
Кількість годин: – 90;	
- лекції: 4,	
- лабораторні заняття: 2;	
- самостійна робота: 84;	
- вид підсумкового контролю - залік	

## РОЗДІЛ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ .

**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 ресторанного господарства, удосконалення існуючих та розробка нових технологічних процесів – підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі ресторанного господарства.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p>

### РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Характеристика та основні поняття якості кулінарної продукції. Виробничий процес у закладах ресторанного господарства, класифікація харчової продукції. Класифікація способів кулінарного оброблення. Якість кулінарної продукції. Нормативна документація, за якою виробляється продукція ресторанного господарства

Тема 2. 1. Механічне кулінарне оброблення овочів, плодів та грибів. Характеристика та значення у харчуванні овочів, плодів. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки. Форми нарізання овочів. Характеристика й обробка грибів.

Тема 2. 2. Механічне кулінарне оброблення крупів та бобових. Характеристика та значення у харчуванні крупів та бобових. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.

Тема 2. 3. Механічне кулінарне оброблення м'яса і м'ясопродуктів. Характеристика та значення у харчуванні м'яса і м'ясопродуктів. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки м'яса. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини.

Тема 2. 4. Механічне кулінарне оброблення сільськогосподарської птиці та дичини. Характеристика та значення у харчуванні сільськогосподарської птиці та дичини. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці.

Тема 2. 5. Механічне кулінарне оброблення риби і нерибних продуктів моря. Характеристика та значення у харчуванні риби і нерибних продуктів моря. Обробка риби з кістковим скелетом. Обробка риби з хрящовим скелетом.

Тема 3. Теплове кулінарне оброблення напівфабрикатів . Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика способів теплового кулінарного оброблення. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з овочів. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з круп, бобових, макаронних виробів. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з риби.

Тема 4. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ. Технологія універсальних напівфабрикатів. Технологія бульйонів та відварів. Панірування, мета та способи використання

## РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МЕХАНІЧНЕ КУЛІНАРНЕ ОБРОБЛЯННЯ</b>					
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 обробляння</i> <i>3. Якість кулінарної продукції</i> <i>4. Нормативна документація, за якою виробляється продукція ресторанного господарства</i>	2	Лабораторне заняття непередбачено	-	Завдання 1. Розробити технологічні картки на страви з овочів, користуючись нормативною документацією.	6
Тема 2. 1. Механічне кулінарне обробляння овочів, плодів та грибів. <i>1. Характеристика та значення у харчуванні овочів, плодів</i> <i>2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки</i> <i>3. Форми нарізання овочів</i> <i>4. Характеристика й обробка грибів</i>	2	Лабораторне заняття №1. Особливості кулінарного обробляння овочів. Способи нарізання овочів	4	Скласти таблицю за способами нарізання овочів в залежності від їх кулінарного призначення. Підготувати презентацію з теми харчова та біологічна цінність овочів.	8
Тема 2. 2. Механічне кулінарне обробляння крупів та бобових <i>1. Характеристика та значення у харчуванні крупів та бобових.</i> <i>2. Характеристика технологічних процесів</i>	2	Лабораторне заняття №2. Особливості кулінарного обробляння круп та бобових.	4	Підготувати презентацію з теми харчова та біологічна цінність бобових Підготувати презентацію з теми харчова та біологічна цінність круп	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<i>механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів</i>					
<p>Тема 2. 3. Механічне кулінарне обробляння м'яса і м'ясопродуктів</p> <p><i>1. Характеристика та значення у харчуванні м'яса і м'ясопродуктів.</i></p> <p><i>2. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки м'яса.</i></p> <p><i>3. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини.</i></p>	2	Лабораторне заняття №3. Особливості кулінарного обробляння м'яса	4	Скласти таблицю кулінарного призначення м'яса в залежності від частин туші.	6
<p>Тема 2. 4. Механічне кулінарне обробляння сільськогосподарської птиці та дичини</p> <p><i>1. Характеристика та значення у харчуванні сільськогосподарської птиці та дичини.</i></p> <p><i>2. Характеристика технологічних процесів механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці.</i></p> <p><i>3. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці.</i></p>	2	Лабораторне заняття №4. Особливості кулінарного обробляння птиці	4	Підготувати презентацію з теми харчова та біологічна цінність птиці та страви з неї	6
<p>Тема 2. 5. Механічне кулінарне обробляння риби і нерибних продуктів моря</p> <p><i>1. Характеристика та значення у харчуванні риби і нерибних продуктів моря.</i></p> <p><i>2. Обробка риби з кістковим скелетом.</i></p> <p><i>3. Обробка риби з хрящовим скелетом.</i></p>	2	Лабораторне заняття №5. Особливості кулінарного обробляння риби та морепродуктів	4	Підготувати презентацію з теми харчова та біологічна цінність морепродуктів Підготувати презентацію з теми харчова та біологічна цінність нерибних продуктів моря	8



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕПЛОВЕ КУЛІНАРНЕ ОБРОБЛЯННЯ</b>					
<p>Тема 3. Теплове кулінарне оброблення напівфабрикатів</p> <p><i>1. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика способів теплового кулінарного оброблення.</i></p> <p><i>2. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з овочів.</i></p> <p><i>3. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з круп, бобових, макаронних виробів.</i></p> <p><i>4. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці.</i></p> <p><i>5. Правила теплового кулінарного оброблення напівфабрикатів з риби</i></p>	2	Лабораторне заняття непередбачено	-	Підготувати презентацію з теми види теплового оброблення харчових продуктів	6
<p>Тема 4. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ</p> <p><i>1. Технологія універсальних напівфабрикатів</i></p> <p><i>2. Технологія бульйонів та відварів</i></p> <p><i>3. Панірування, мета та способи використання</i></p>	2	Лабораторне заняття непередбачено	-	Підготувати презентацію з теми види панірування продуктів харчування	6
<b>Разом</b>	16		20		54

## РОЗДІЛ 5. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

*Поточний контроль* здійснюється під час проведення лекцій, практичних занять, перевірки виконання самостійних завдань та має на меті визначення рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються усне опитування студентів з питань, пов'язаних із засвоєння матеріалу попередніх лекцій та дискусійного 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. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь 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 із 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. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

**Таблиця 4.1 Розподіл балів, за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»**

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
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
Разом	100

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 4.2).

**Таблиця 4.2. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	2,0
	2. Участь у наукових студентських конференціях	3,0

*Підсумковий контроль* здійснюється у 1 семестрі (1 курс) у формі іспиту. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

**Таблиця 5. Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## РОЗДІЛ 6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

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. 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. Енциклопедія 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.
8. Є. Клопотенко Зваблення їжею з українським смаком. Київ: книголав, 2020. 176с.
9. Горобець, О. М.; Левченко, Ю. В. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв. Publishing House "Baltija Publishing", 2020.

## РОЗДІЛ 7. 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>