

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 сучасної кулінарії»**  
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2-4 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Вибіркова дисципліна
Спеціальність	для всіх спеціальностей
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 господарства

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ сучасної кулінарії, оволодіння студентами навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції у закладах ресторанного, підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі ресторанного господарства
<b>Тривалість</b>	1 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 1 – екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність базових знань з хімії, біології, основ класичної кулінарії
<b>Мова викладання</b>	українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>	
Здатність виробляти високоякісну кулінарну продукцію у закладах ресторанного господарства та здійснювати організацію її реалізації	Знати, розуміти і вміти використовувати базові поняття та знання з кулінарії у практичній діяльності підприємств ресторанного господарства

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>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</b>		
Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Допоміжні девайси та кухні сучасного ресторану. 2. Молекулярна кухня та її практичне використання. 3. Кухня фьюжн. 4. Арт-візаж. 5. Страви та вироби, що виробляють за технологією surf & turf.
Тема 2. Формування смакових та естетичних властивостей страви	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання. 2. Правила комбінаторики соусів при подачі страв 4. Види декору при приготуванні страв.
Тема 3. Технологія супів	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Асортимент та технологія супів різних країн. 3. Сучасні способи подачі супів. 4. Елементи декору супів.
Тема 4. Технологія холодних страв і закусок	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Технологія антипасто. 2. Технологія салатів. 3. Технологія холодних страв. 4. Технологія холодних та гарячих закусок. 5. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок.

		<p>6. Елементи декору холодних страв та закусок.</p> <p>7. Розв'язання ситуаційних задач.</p>
Тема 5. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування; модульна контрольна робота	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів.</li> <li>2. Технологія страв та гарнірів з крупів.</li> <li>3. Технологія страв та гарнірів з бобових.</li> <li>4. Елементи декору страв та гарнірів з рослинної сировини.</li> <li>5. Розв'язання ситуаційних задач.</li> </ol>
<b>Модуль 2. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: паст, різотто, з м'яса, птиці, гідробіонтів, прісного тіста</b>		
Тема 6. Технологія паст і різотто	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види борошна, які використовуються при виробництві паст.</li> <li>2. Соуси до паст. Принципи їх підбору.</li> <li>3. Види рису, що застосовують при виробництві різотто. Особливості кулінарного використання.</li> </ol>
Тема 7. Технологія других страв з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулінарне призначення сировини</li> <li>2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин.</li> <li>3. Елементи декору страв з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин.</li> <li>4. Розв'язання ситуаційних задач</li> </ol>
Тема 8. Технологія других страв з птиці та дичини	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка птиці і дичини до кулінарного використання.</li> <li>2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини.</li> <li>3. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці і дичини.</li> <li>4. Елементи декору страв з птиці та дичини</li> <li>5. Розв'язання ситуаційних задач.</li> </ol>
Тема 9. Технологія других страв з гідробіонтів	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознаки доброякісності риби.</li> <li>2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (риби-меч, тунця, лаврака, коропа, ляща, судака,</li> </ol>

		ската, лосося, сьомги, фугу та ін.). 3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів. 4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з гідробіонтів. 5. Елементи декору страв з гідробіонтів. 6. Розв'язання ситуаційних задач.
Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з прісного тіста	Відвідування занять; виконання завдань на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів виконаних завдань; тестування; модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1.Способи приготування прісного тіста. 2. Технологія фаршів. 3. Вимоги до якості борошняних кулінарних страв та виробів. 4. Елементи декору борошняних страв. 5. Розв'язання ситуаційних задач.

#### Інформаційні джерела

- 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.
- Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: АО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. 272 с.
- Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
- ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
- Журнал : Сучасна кухня . Режим доступу: веб-сайт. URL: <http://online-zhurnaly.net/zhurnaly/7163-suchasna-kuhnya-1-schen-2019.html>.
- 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>
- Модернистская кухня: искусство и наука приготовления (6 томов) : веб сайт. URL: <https://www.moleculer.ru/11112>.
- 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.
- Пейдж К., Дорненбург Э. Азбука вкуса. Минск : Попурри, 2013. 384 с.
- П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
- Усов В. В, Усова Л. Основы кулинарного мастерства : искусство приготовления закусок и основных блюд. Москва : Эксмо, 2017. 384 с.
- 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.
- 8 способов креативной подачи блюд : веб-сайт. URL: [www.arborio.ru](http://www.arborio.ru).
- Germain P. The art of drawing up a plate as a chef. Philippe Germain Editions. 2015, 269 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 практичних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	30
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (1 бал); навчальна робота на практичних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	30
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