КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ / FUNDAMENTALS OF COOKING

Інформація про викладача	
Викладач	Іваніщева Ольга Анатоліївна
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	0680312432
E-mail:	olya.ivanisheva@gmail.com
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1819&notifyeditingon=1
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14^{00} до 15^{00}
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	Дисципліна «Основи кулінарії» включена до блоку вибіркових дисциплін і спрямована на розуміння основних принципів класичної кулінарії та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісному та різноманітному харчуванні. Метою дисципліни є формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної кулінарії, оволодіння кулінарними навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції, удосконалення існуючих і розробка нових технологічних процесів. Знання та навички, набуті студентами під час вивчення дисципліни «Основи кулінарії» дадуть можливість здобувачам організовувати технологічний процес виготовлення кулінарної продукції та здійснювати оцінку її якості. Опанувавши навчальний курс, здобувачі будуть знати: основні поняття та визначення, що використовуються у технології виробництва кулінарної продукції; закономірності формування асортименту продукції, перспективи його розвитку; особливості розробки технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових; прийоми механічного кулінарного обробляння сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового обробляння; технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції; технологічну документацію та особливості виконання технологічних розрахунків.

Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	-
Перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей	- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; - здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; - здатність виявляти ініціативу та підприємливість; - здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; - здатність працювати в команді; - здатність працювати автономно; - здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; - здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Перелік програмних результатів навчання	- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; - виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти; - проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; - знати наукові основи технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; - знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; - підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
Пререквізити дисципліни	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Основи кулінарії» є базові знання з хімії, фізики, гігієни та санітарії, товарознавства.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Тематичний план (схема вивчення курсу)

Тема	Кількість годин				Форми контролю
	Всього	З них			
		Лекції	Лабораторні	СРС	
Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції	12	2	2	8	УО, Т, РП
Тема 2. Соуси: особливості технології та використання	16	4	4	8	УО, Т, ІЗ
Тема 3. Кулінарна продукція з овочів та грибів: особливості технології, вимоги до якості	16	2	2	12	ІЗ, Р□, КТ
Тема 4. Страви і кулінарні вироби з крупів, бобових, макаронних виробів, яєць і сиру	16	4	4	8	УО, Т, ІЗ
Тема 5. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості	18	4	4	10	УО, Т, РП,
Тема 6. Кулінарна продукція з м’яса, субпродуктів та дичини: особливості технології, вимоги до якості	18	4	4	10	УО, Т, РП
Тема 7. Кулінарна продукція з птиці, кролів і дичини: особливості технології, вимоги до якості	18	2	2	14	УО, Т, ІЗ

	Тема 8. Кулінарна продукція з риби та нерибних продуктів моря: особливо□ті технології,□вимоги до якості	18	4	4	10	ІЗ, РП,КТ
	Тема 9. Холодні страви та закуски: особливості технології, вимоги до якості	16	4	4	8	УО,Т, ІЗ
	Тема 10. Солодкі страви: особливості технології, вимоги до якості	16	2	2	12	УО,Т, ІЗ
	Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна	16	2	2	12	ІЗ, РП, КТ
	Разом	180/6	34	34	112	Екзамен
	УО – усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т – тестування, КТ – комп'ютерне тестування, РП – реферативне повідомлення					

Поточний контроль / критерії оцінювання	Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Основи кулінарії» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 68 балів (17 занять х 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях. Вивчення дисципліни «Основи кулінарії» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали. Протягом семестру навчання здобувачі вищої освіти можуть отримати максимально 100 балів. Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80:20, де 80 − максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 − максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру. Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.
Основні літературні та інформаційні джерела	1. *Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.* 2. *Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.* 3. *Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.* 4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с. 5. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний

	конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.
Політика дисципліни	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Основи кулінарії» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, реферативних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом виконання завдань, зазначених у «Завданнях до практичних занять», проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, середи та п'ятниці, з 14^{00} до 15^{00} (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та практичних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ. У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf)
Інші складові політики дисципліни	- - -

Затверджено на засіданні кафедри від 27.08.2021 р., протокол №21.

Науково-педагогічний працівник Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри Наталія ЧОРНА