

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ / FUNDAMENTALS OF COOKING

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 031 24 32
E-mail:	o.ivanishcheva@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=833
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>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.</p> <p>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 організувати технологічний процес виготовлення кулінарної продукції та здійснювати оцінку її якості.</p> <p>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 оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового оброблення; технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції; технологічну документацією та особливості виконання технологічних розрахунків.</p>
Мова викладання	Українська мова

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; 2. проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; 3. знати наукові основи технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; 4. впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; 5. знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; 6. підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 2. Соуси: особливості технології та використання	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 3. Кулінарна продукція з овочів та грибів	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Страви і кулінарні вироби з крупів, бобових, макаронних виробів, яєць і сиру	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 5. Супи: види, особливості технології, вимоги до якості	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 6. Кулінарна продукція з м'яса, субпродуктів та дичини	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Кулінарна продукція з птиці, кролів і дичини	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 8. Кулінарна продукція з риби та нерибних продуктів моря	16	4	4	8	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 9. Холодні страви та закуски: особливості	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5

технології, вимоги до якості						
Тема 10. Солодкі страви: особливості технології, вимоги до якості	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. <i>Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.</i> 2. Доценко В.Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2021. 292 с.</i> 3. Іжевська О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.</i> 4. <i>Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовшина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.</i> 5. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.</i> 					
Політика освітнього компоненту						
Організація навчання	<p>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, виконання визначених практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>					
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються</p>					

	<p>шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених практичних завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник

Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА