

Міністерство освіти і науки України

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка



СИЛАБУС

навчальної дисципліни
Практикум з кулінарії

Загальна інформація

Компонент освітньо-професійної програми	Вибірковий
Кількість кредитів ECTS	4
Мова навчання	Українська
Ступінь вищої освіти	
Галузь знань	
Спеціальність	
Освітньо-професійна програма	

Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни ««Практикум з кулінарії» є оволодіння студентами теоретичними знаннями та практичними вміннями щодо сучасних технологій виробництва харчових продуктів із різних видів сировини.

Передумови вивчення дисципліни

Для результативного опанування знаннями, вміннями, навичками при вивченні даної дисципліни студент повинен мати базові знання з курсу «Технології» в обсязі програми середньої загальної освіти.

Результати навчання

У результаті вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- товарно-технологічну характеристику харчової сировини, вимоги до її якості;
- характеристику технологічних способів і прийомів виробництва харчової продукції ресторанного господарства;
- принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;
- технологію виготовлення окремих груп страв та виробів;

вміти:

- працювати із нормативно-технологічною документацією та довідковою літературою;
- проводити кулінарну обробку продуктів та готувати окремі групи страв та кондитерських виробів, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог;
- регулювати технологічні параметри проведення теплової обробки харчових продуктів;
- проводити органолептичну оцінку якості готових страв.

Зміст дисципліни

Тема 1. Технологія приготування перших страв. Супи.

Загальна характеристика перших страв. *Особливості приготування різних груп перших страв. Заправні супи, Молочні супи. Солодкі супи. Холодні супи.*

Тема 2. Технологія приготування соусів.

Соус як додатковий компонент до страви. Соуси із згущувачем. Особливості приготування пасеровок. Соуси без згущувачів, молочні соуси, сметанні соуси, соуси на вершковому маслі, соуси на олії, соуси на оцті, солодкі соуси.

Тема 3. Технологія приготування холодних страв та закусок.

Холодні страви та закуски. Асортимент холодних страв та закусок. Гарячі закуски. Особливості подачі гарячих закусок. Приготування салатів. Холодні страви із овочів, м'яса, риби.

Тема 4. Технологія приготування страв та виробів із овочів.

Значення страв із овочів, страви із овочів, м'яса, риби.

Тема 5. Технологія приготування заправних перших страв української кухні. Борщ як українська національна страва. Особливості приготування борщу по- чернігівські.

Тема 6. Технологічні розрахунки кількості сировини та виходу готової продукції. Розрахунок кількості сировини різної промислової розробки. Розрахунок взаємозамінної сировини та виходу готової продукції.

Форми та методи навчання

Форми навчання: практичні роботи, індивідуальна робота, робота в групах, фронтальне опитування, тестування.

Методи навчання: словесні, наочні, практичні роботи, контролю, самоконтролю, пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, проблемне викладання, частково-пошуковий, індуктивні, дедуктивні.

Контроль навчальних досягнень

Форми та методи оцінювання:

Поточний контроль – опитування на практичних роботах, захист практичних робіт, тестування.

Підсумковий контроль – підсумковий заліковий тест.

Оцінювання навчальної дисципліни здійснюється за рейтинговою системою з урахуванням результатів поточної навчальної діяльності здобувача. Оцінювання проводиться відповідно до принципів академічної доброчесності та чинних нормативних документів. При виставленні балів враховуються: своєчасність виконання і подання завдань, якість виконання самостійної роботи, результати опанування змістових модулів та активність упродовж навчального процесу.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Види контролю	Кількість	Бали	Загальна кількість балів
Усне опитування на практичному занятті	10	5	50
Питання для самостійного опрацювання	10	1	10
Індивідуальні завдання	10	3	30
Контрольна робота	2	5	10
Всього:			100

Орієнтовний розподіл балів за видами робіт:

- 50 % – практичні роботи;
- 10 % – самостійна робота;
- 30 % – індивідуальне завдання;
- 10 % – модульний контроль.

Політика курсу

Учасники освітнього процесу керуються нормативними документами та відповідними Положеннями, затвердженими в НУЧК : <http://chnpu.edu.ua>

При вивченні дисципліни, виконанні лабораторних занять та проведенні форм контролю студенти зобов'язані дотримуватись принципів академічної доброчесності, зокрема самостійного виконання навчальних завдань, завдань поточного і підсумкового контролю навчання. (Положення про академічну доброчесність в Національному університеті «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка».

Практичні роботи повинні бути захищені в терміни занять передбачених календарним планом. Граничний термін захисту всіх практичних робіт та проходження всіх видів поточного контролю має відбутися не пізніше залікового заняття.

Відпрацювання пропущених занять та перескладання всіх форм контролю може відбуватися під час консультацій.

Матеріально-технічне забезпечення

Інструменти, обладнання лабораторії харчових технологій.

Набір інструментів і середовищ групового та індивідуального навчання навчальної платформи Moodle.

Інформаційні ресурси

1. Афанасьєва К.К., Стойчик Т.І. Збірник інструктивно-технологічних карток – 2020. - 329 с.
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. -К.: Кондор,2008- 278с.
3. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
4. Доцяк В.С. [Українська кухня. Підручник](#) . — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.
5. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. С. Гайдукович. – Одеса ; ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2018. – 479 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. К.: А.С.К. 2000. 848 с.
7. Плутук О.В. Технологія виробництва продукції ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт.

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Плутук Олена Вікторівна
---------------------------------------	-------------------------

Науковий ступінь, вчене звання, посада	К. пед. н., доцент
Комунікація	Кафедра: економіки і управління E-mail: eplutok@gmail.com Телефон: +38-0939279136 Telegram: @Elena Plutok
Посилання на дисципліну в системах дистанційного навчання	https://moodle.chnpu.edu.ua/course/view.php?id=67 Zoom: 299 415 4380 (Пароль –79Pp0S)
Консультації	Середа: 14.30 – 15.30