Силабус

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
"ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ТЕХНОЛОГІЙ, БІЗНЕСУ ТА ПРАВА ВОЛИНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ"

Інформація щодо цілей, змісту, програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремої освітньої компоненти

НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Сучасна кухня в ресторанному бізнесі
Викладач (і), його e-mail	Новосад Тетяна Іванівна, novosad.tetiana@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестру, у Viber-групі відповідної навчальної групи. Базовою платформою для комунікації викладача зі здобувачами освіти є онлайн платформа ZOOM
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи
Розклад консультацій	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх), у Viber-групі відповідної навчальної групи та інформаційних таблицях навчальних кабінетів (аудиторій)
АНОТАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Мета курсу	Головною метою викладання навчальної дисципліни є формування у здобувачів фахової передвищої освіти цілісної системи знань, практичних навичок, умінь із ведення технологічного процесу приготування страв, закусок, напоїв новітніх технологій і правил їх відпуску
Цілі та завдання курсу	Основні завдання вивчення дисципліни у майбутніх фахівців спрямовані на глибокі і систематичні знання з загальних закономірностей та сучасних методів, практичних навичок, умінь із проведення сучасних технологічних процесів на виробництві; поглиблення знань із раціонального використання сировини для максимального зберігання її харчової цінності та гарантії безпеки здоров'я людини
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Обсяг освітньої компоненти становить 4,0 кредити ЄКТС (120 годин) у 7 семестрі 2024-25 року навчання. Освітня компоненти реалізовується за денною та заочною формами навчання. Методами навчання є лекційні, практичні, семінарські заняття, презентації, тестові завдання, самостійні завдання. Лекційне заняття (лекція) – основна форма проведення навчальних занять у фаховому коледжі, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Тематика курсу лекцій визначається Програмою навчальної дисципліни. Семінарське заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує дискусію навколо попередньо визначених тем, до котрих студенти готуються заздалегідь та вид навчального заняття практичного характеру, спрямований на поглиблення, розширення, деталізацію і закріплення теоретичного матеріалу. Перелік тем семінарських занять визначається Програмою навчальної дисципліни. На кожному семінарському занятті викладач оцінює виконані студентами завдання, їх виступи, активність у дискусії, уміння формулювати і відстоювати свою позицію тощо. Підсумкова оцінка за роботу на семінарському занятті виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує детальний розгляд здобувачами освіти окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання здобувачем(-кою) освіти відповідно сформульованих завдань. Практичне заняття включає проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок здобувачів освіти, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю здобувачів освіти, розв'язування завдань, їх перевірку, оцінювання. Підсумкова оцінка за виконану практичну роботу виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Лабораторне заняття – форма навчального заняття, на якому здобувачі освіти під керівництвом викладача готують страви та кулінарні вироби в спеціально обладнаній навчальній лабораторії з використанням устаткування, пристосованого для умов навчального процесу. Лабораторне заняття включає проведення попереднього контролю підготовленості здобувачів освіти до виконання конкретної лабораторної роботи; проведення інструктажу з правил безпеки і контроль за їх дотриманням; виконання конкретних завдань у відповідності з запропонованою тематикою Програми дисципліни; оформлення індивідуального звіту; оцінювання результатів роботи студентів викладачем. Оцінки, отримані здобувачем освіти за семінарські, практичні та лабораторні заняття враховуються при виставлені оцінки за відповідний модуль навчальної дисципліни "Сучасна кухня в ресторанному бізнесі"
Перелік модулів, розділів, тем	Перелік модулів: Модуль 1. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв і закусок, салатів, гарячих закусок для кейтерінгового обслуговування, гарячих страв з риби, нерибних продуктів моря. Сучасний напрямок у їх приготуванні Модуль 2. Традиційні та новітні технології приготування і відпуску страв із м'яса, птиці, дичини та кролика, використання способу Sousvide у технологічних процесах. Сучасні тенденції у приготуванні гарнірів і соусів, регіональних страв із овочів у закладах ресторанного господарства Модуль 3. Технологічний процес приготування та відпуск страв із яєць та сиру, з борошна, солодких страв. Новаторські технології у їх приготуванні. Технологічний процес приготування та відпуск холодних і гарячих напоїв новітніх рецептур

Самостійна робота здобувачів освіти	Робота здобувачів освіти складається із самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота контролюється у вигляді усного опитування, перевірки вирішення ситуаційних практичних завдань. Перелік тем самостійної роботи: 1. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв і закусок, салатів, гарячих закусок для кейтерінгового обслуговування у сучасних закладах ресторанного господарства 2. Технологічний процес приготування та відпуску теплих салатів, гарячих закусок у сучасних закладах ресторанного господарства 3. Технологічний процес приготування та правила відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря. Сучасний напрямок у приготуванні рибних страв 4. Традиційні та новітні технології приготування і відпуску страв із м'яса, птиці 5. Розрахунок сировини для приготування страв із м'яса 6. Складання алгоритмів приготування соусів і гарнірів 7. Приготування гарнірів у сучасних ресторанах 8. Приготування соусів у сучасних ресторанах 9. Сучасні тенденції у приготуванні гарнірів і соусів, регіональних страв із овочів у закладах ресторанного господарства 10. Технологічний процес приготування та відпуск страв із яєць, нові технології у їх приготуванні 11. Технологічний процес приготування та відпуск страв із сиру, нові технології у їх приготуванні 12. Страви з борошна. Традиційні та креативні технології у їх приготуванні 13. Технологія приготування та правила відпуску солодких страв. Новітні тенденції у їх приготуванні 14. Технологія приготування та правила відпуску солодких холодних страв. Новаторські тенденції у їх приготуванні 15. Технологічний процес приготування та відпуск холодних і гарячих напоїв новітніх рецептур Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до завдань практичних та семінарських занять. Увесь обсяг самостійної роботи містить завдання, які вимагають від здобувача освіти систематичної його роботи над завданнями самостійної роботи
Політика викладача щодо студента	Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих здобувачем освіти на навчальному занятті є обов'язковим. Поточний контроль із дисципліни "Сучасна кухня в ресторанному бізнесі " здійснюється під час проведення лабораторних/практичних занять в усній та письмовій формах. Здобувач освіти, який із поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання. При порушенні здобувачем освіти дисципліни на занятті, створенні умов, за яких викладач не може виконати триєдину мету навчального заняття (освітню, дослідницьку та виховну) та донести навчальний матеріал до інших здобувачів освіти чи виконати робочу програму навчальної дисципліни/силабус - викладач, як виняток, має право заохочувати здобувача освіти оцінкою з початкового (рецептивно-продуктивного) рівня компетентності. Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність
Програмні результати навчання	За результатами вивчення навчальної дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні освоїти сучасні прийоми приготування та відпуску холодних страв, закусок, гарячих, солодких страв та напоїв В результаті вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні: - **знати** завдання і зміст мету, його зв'язки з іншими предметами, сучасний етап і перспективи розвитку галузі ресторанного господарства, технологічні процеси обробки сировини, приготування широкого асортименту традиційних та сучасних страв, закусок, напоїв, естетичні вимоги до оформлення та відпуску готової продукції; рецептури та технологію приготування, правила відпуску нових страв, що готуються на сучасних підприємствах ресторанного господарства; **- вміти** вирішувати виробничі ситуації, користуватись нормативно-технологічною документацією; проводити розрахунки кількості продуктів, необхідних для приготування сучасних страв і напоїв; проводити розрахунки кількості порцій страв, що виготовляються із заданої кількості страв; складати технологічні карти і алгоритм приготування страв; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі РГ
ПОЛІТИКА ЩОДО ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ	
Форми контрольних заходів та організація оцінювання	

Попередній, поточний, повторний контроль	Поточний контроль передбачає перевірку якості засвоєння знань у процесі вивчення конкретних тем. Поточний контроль передбачає оцінювання теоретичних знань, практичних умінь та навичок, які здобувач освіти набув після опанування навчального матеріалу. Поточний контроль проводиться на практичних, лабораторних заняттях та за результатами виконання самостійної роботи. Виконання практичних робіт оцінюється за дванадцятибальною шкалою, за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5 шляхом перевірки виконання здобувачами освіти письмових завдань, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи. Самостійна робота оцінюється за дванадцятибальною шкалою за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5 і враховується при виставленні оцінки за практичне або лабораторного заняття
Рубіжний контроль	Рубіжний контроль пов'язаний з перевіркою знань, умінь та навичок в обсязі модуля навчальної дисципліни. Оцінка за модуль визначається за дванадцятибальною шкалою з врахуванням усіх поточних оцінок та обчислюється як середня арифметична, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти
Підсумковий контроль	Підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку, який передбачає оцінювання результатів навчання. Оцінка за диференційований залік (семестрова оцінка) виставляється як середня арифметична з урахування усіх оцінок за модулі, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти. Оцінювання проводиться за дванадцятибальною національною шкалою та ECTS. Семестровий диференційований залік не передбачає обов'язкової присутності здобувача освіти
Перескладання	Перескладання навчальної дисципліни "Сучасна кухня в ресторанному бізнесі " здійснюється відповідно до розділів 4, 5 Порядку визначення академічних різниць, повторного вивчення навчальних дисциплін та організації платних факультативів Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1iWRpSMyI6WCq2zxLfmkAQuaEDgYUS7xr/view

ПОЛІТИЧНА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Викладачі та студентизобов'язані дотримуватися вимог, які встановлені статтею 42 Закону України "Про освіту". Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- ✔ самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- ✔ посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- ✔ дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- ✔ надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації

ПОРЯДОК ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

При проведенні оцінювання застосовується шкала та загальні критерії, визначені Порядком забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання Відокремленого стриктурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1umSqqGw7M8n-IU39occRC_r-qm8K9NIt/view)

Шкала оцінювання у фаховому коледжі

Оцінювання за національною шкалою:		Оцінювання за шкалою ЄКТС:	
рівень компетентності(навчальних досягнень)	12-бальна оцінка	відсотки (бали) оцінки	оцінка
Високий(творчий)	12	98-100	A (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній(конструктивно-варіативний)	9	82-89	B (дуже добре)
	8	79-81	C (добре)
	7	75-78	
Середній(репродуктивний)	6	67-74	D (задовільно)
	5	64-66	E (достатньо)
	4	60-63	
Початковий(рецептивно-продуктивний)	3	35-59	FX (незадовільно)
	2	20-34	F (неприйнятно)
	1	1-19	
Неатестований (неатестована)	0	0	—

Критерії оцінювання в межах освітньої компоненти

Рівні компетентності	Оцінка, бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в межах освітньої компоненти, визначені у термінах оцінювання

Високий	12	Здобувач (-ка) освіти має системні, міцні знання в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення. Досконало володіє знаннями інноваційних технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції із застосуванням креативних технологій та оформлення, умовами реалізації готової продукції ресторанного господарства. Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням технологічних розрахунків для приготування кулінарної продукції, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції
	11	Здобувач (-ка) освіти має гнучкі знання в межах вимог силабусів/навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми. Володіє знаннями сучасних технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції із застосуванням новітніх технологій у оформлення, умовами реалізації готової продукції ресторанного господарства, приготування страв. Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням технологічних розрахунків для приготування кулінарної продукції, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції
	10	Здобувач (-ка) освіти має повні, глибокі знання, здатний (а) використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення. Володіє знаннями сучасних технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції із застосуванням нових технологій, оформлення та умовами реалізації готової продукції ресторанного господарства. Володіє навичками користування нормативною документацією, веденням технологічних розрахунків для приготування кулінарної продукції, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції
Достатній	9	Здобувач (-ка) освіти добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією. Здобувач (-ка) знає сучасних і технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції; користується нормативно-технологічною документацією відповідно до програми, складає технологічні картки, розраховує сировину відповідно до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів
	8	Знання здобувача (-ки) освіти є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності. Здобувач (-ка) знає сучасних технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції; користується нормативно-технологічною документацією відповідно до програми, складає технологічні картки, розраховує сировину відповідно до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів з допущенням незначних виправлень
	7	Здобувач (-ка) освіти правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії. Характеризує сучасні технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції; користується нормативно-технологічною документацією відповідно до програми, складає технологічні картки, розраховує сировину відповідно до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів з допущенням незначних помилок
Середній	6	Здобувач (-ка) освіти виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його (її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком. Знає загальні вимоги виробництва кулінарних напівфабрикатів, сучасних технології приготування страв. Має навички користування нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування кулінарної продукції з допущенням помилок
	5	Здобувач (-ка) освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний (на) з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Характеризує загальні вимоги виробництва кулінарних напівфабрикатів, сучасних технології приготування страв. Має навички користування нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування кулінарної продукції з допущенням помилок
	4	Здобувач (-ка) освіти з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію. Характеризує загальні вимоги виробництва кулінарних напівфабрикатів, технологію приготування страв. З допомогою викладача користується нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування кулінарної продукції з допущенням помилок
Початковий	3	Здобувач (-ка) освіти відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання. Має фрагментарні знання з технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції
	2	Здобувач (-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, а саме: сучасні технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції
	1	Здобувач (-ка) освіти розрізняє об'єкти вивчення з сучасних технологій виробництва кулінарної продукції

Неатестований	0	Здобувач (-ка) освіти порушує політику академічної доброчесності (п. 1.7.6 цього Порядку) та/або викладач не може провести підсумковий (семестровий) контроль через систематичну відсутність його (її) на заняттях і/або невиконання/ ним (нею) обов'язкових робіт (наявність оцінок з обов'язкових видів занять)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

	Основна література:
1	Архіпов В.В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.2-ге видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2016. –384с.
2	Ощипок І. М. Інноваційні ресторанні технології: підручник – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.
3	Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І. М. Ощипок,Н. З. Петришин, Р. О. Бліщ –Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. – 444с.
4	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
	Допоміжна література:
5	Новосад Тетяна. Довідник керівника закладу ресторанного господарства (Харчові технології, Готельно-ресторанна справа) : Навчальний посібник / Тетяна Іванівна Новосад. – Луцьк: Фаховий коледж технологій , бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки, 2021. – 190 с.
6	П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:/За ред. П'ятницької Н. О.- К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с .
7	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства \ автор – розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – К.: Арій, 2011. – 992 с .
8	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для ПГХ: А.І.Здобнов, -К. ООО «Видавництво Арій», 2009.-680с.
	Інформаційні ресурси в Інтернеті:
9	http:// www.restoran.ua: – сайт кращих ресторанів України
10	http:// www.chicken.kiev.ua: – сайт ресторанів Києва
11	http:// www.relax.ua: – ресторанні новини
12	http:// www.restaurator.ru: - ресторанні новини