


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2020 р.
завідувач кафедри
 (Олена Орленко)

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
ОСНОВИ КУЛНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2020

Назва освітньої компоненти	Основи кулінарної майстерності
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	7,5 кредитів / 225 годин
Семестр	1 та 2 семестри
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	burak_valia@ukr.net
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	1 – диф. залік та 2 – диф. залік

1.Анотація курсу

«Основи кулінарної майстерності» - освітня компонента, яка вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» — кухня й означає кухонна або кухарська справа. Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність приймання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму. «Хороший кухар вартий лікаря», – говорить народне прислів'я. Цими словами підкреслюється тісний зв'язок між смачно приготованою різноманітною їжею і здоров'ям людини. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Матеріал освітньої компоненти подано відповідно навчальної програми.

Предметом вивчення:

Предметом освітньої компоненти «Основи кулінарної майстерності» є кулінарна продукція, кондитерські вироби, напої ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

2.Мета та завдання курсу

Мета курсу «Основи кулінарної майстерності» - полягає формування у студентів базових знань щодо основних принципів кулінарної обробки продуктів харчування з метою отримання кулінарної продукції із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

Завдання курсу:

«Основи кулінарної майстерності» викладається студентам першого і другого курсів і є обов'язковою дисципліною. Вона охоплює широке коло питань, які можна поєднати в трьох напрямках: механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів, теплова обробка сировини та напівфабрикатів, фізикохімічні процеси, які відбуваються при механічній та тепловій обробці продуктів і обумовлюють якість готової продукції. Дисципліна «Основи кулінарної майстерності» включена до блоку навчального плану підготовки бакалаврів, вивчення матеріалу дисципліни надає можливість вивчити загальні закономірності дисципліни та на їх основі у своїй майбутній роботі вільно користуватися знаннями для раціонального ведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства.

Предметом курсу є вимоги до сировини на підготовчій стадії технологічного процесу; наукові основи процесів та практичне застосування харчових технологій для виготовлення продукції харчування; технологічні схеми та апаратурне оформлення виробництва основних харчових продуктів та напівфабрикатів; сучасні аспекти застосування технологічних процесів для переробки та зберігання сировини і харчових продуктів; основні принципи формування та забезпечення якості харчових продуктів.

Теоретичні

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Практичні:

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти здобувач повинен

Знати:

- основи технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизацію окремих стадій технологічного процесу виробництва харчових продуктів, технології їх виробництва з метою опанування основами управління технологічними процесами, визначення їхньої харчової і біологічної цінності та енергоємності;

Вміти:

- пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;
- ефективного використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства
- формувати асортимент кулінарної продукції, визначати перспективи його розвитку;
- набути практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ;
- основні методи та процеси раціональної технологічної обробки сировини, способи запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продукції;
- основи зберігання і реалізації напівфабрикатів і готової продукції, питання сертифікації та оцінки якості харчових продуктів;
- загальні принципи безпеки харчових виробництв; законодавчо-нормативні, санітарно-гігієнічні, технічні та споживчі вимоги до продовольчої сировини і харчових продуктів.

3.Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність у здобувачів формування професійної компетенції у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв у закладах ресторанного господарства; Освітня компонента сприяє опануванню студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та реалізація їх при виробництві кулінарної продукції ЗРГ, вміння діагностувати технології кулінарної продукції ЗРГ як цілісні технологічні системи, впливати на структуру технологічного процесу, збалансованість і культуру харчування людини. Ознайомлення із інформацією щодо нових досягнень у області технологій виробництва кулінарної продукції; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів у ЗРГ.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
7,5 кредитів / 225 годин	38	36	151

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2021	1 та 2	241 «Готельно-ресторанна справа»	I	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Навчальна аудиторія – 305 В головного корпусу

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: eKhSUIR.kspu.edu

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1 ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ					
1 семестр					
Тиждень А	<p>Тема 1. ГЕНЕТИЧНИЙ КОД ЇЖІ</p> <ol style="list-style-type: none"> Їжа як національно-культурне явище. Гени і харчування. Генетично модифіковані продукти. Генетичний код української кухні. Відродження смаку української кухні при приготуванні сучасних страв. Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік. Гастроіндустрія української кухня різних регіонів та її генетичний код. 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	6, 15, 21,28	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 6 балів</p>
Тиждень Б	<p>Тема 2. ВИДИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> Технологічний процес. Первинна обробка сировини рослинного походження. Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	1, 3, 4, 7, 17	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота</p> <ol style="list-style-type: none"> Структура збірників рецептур страв. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 10 балів</p>

Тижень А	<p align="center">Тема 3. ОВОЧІ –ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ХЕРСОНЩИНИ.</p> <ol style="list-style-type: none"> Значення овочів у харчуванні людини Класифікація овочів Характеристика технологічного процесу обробки овочів 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	3, 4, 9, 11	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів, плодів та грибів. Види овочевих напівфабрикатів <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 10 балів</p>
Тижень Б	<p align="center">Тема 4. ОБРОБКА ОВОЧІВ І ГРИБІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> Обробка картоплі. Обробка коренеплодів Обробка капустяних і цибулевих овочів Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	4, 7, 12, 22, 25	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u></p> <p>Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 10 балів</p>

Тижень А	<p align="center">Тема 5. ВИДИ НАРІЗАННЯ ОВОЧІВ. КАРВІНГ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обробка консервованих овочів. 2. Напівфабрикати консервовані. 3. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів. 4. Відходи овочів та їх використання. 5. Обробка грибів 6. Карвінг – фігурне нарізання овочів. 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	10, 17, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Карвінг – фігурне нарі- зання овочів.</p> <p>Розв’язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 10 балів</p>
Тижень Б	<p align="center">Тема 6. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ КА- ВУНА – БРЕНДА ХЕРСОНЩИНИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кавуна. 2. Перспективні технології виробництва страв з кавуна. 3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв з кавуна. <p>Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 9 год.</p>	2, 6, 10, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Технологічні принципи виробництва і забезпе- чення якості кулінарної продукції з кавуна</p> <p>Розв’язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 10 балів</p>

Модуль II. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тижень А	<p align="center">Тема 7. ОБРОБКА РИБИ І НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення риби в харчуванні 2. Характеристика сировини 3. Кулінарна обробка риби 4. Розморожування мороженої риби 5. Вимочування солоної риби 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	4, 7, 12, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p align="center"><u>Практична робота:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>2 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 3 бала.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
Тижень А	<p align="center">Тема 8. ОБРОБКА РИБИ І НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обробка лускатої риби 2. Обробка безлускатої та окремих видів риби 3. Обробка риби для фарширування 4. Обробка риби з хрящовим скелетом 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	4, 7, 12, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p align="center"><u>Практична робота:</u></p> <p>Механічне кулінарне оброблення риби</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 3 бала.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Тиждень Б	<p style="text-align: center;">Тема 9. ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ</p> <p>1. Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси. 2. Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї 3. Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів 4. Обробка і використання рибних харчових відходів 5. Обробка нерибних морепродуктів</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	5, 7, 12, 21	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u>:</p> <p>1. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів. 2. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
<p>Модуль III. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ 2 семестр</p>					
Тиждень А	<p style="text-align: center;">Тема 10. ОБРОБКА М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</p> <p>1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса 2. Види і класифікація м'яса 3. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	1, 3, 7, 15.16	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та</p> <p>Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Тижень Б	<p align="center">Тема 11.</p> <p align="center">ОБРОБКА М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	1, 9, 11, 12	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та</p> <p>Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
Тижень А	<p align="center">Тема 12.</p> <p align="center">ОБРОБКА М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси Обробка поросят, кроликів і диких тварин Обробка субпродуктів і кісток 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	11, 19, 21, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та</p> <p>Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

<p style="text-align: center;">Тиждень Б</p>	<p style="text-align: center;">Тема 13. СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ І ДИЧИНИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація 2. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини 3. Способи заправління птиці і дичини 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p style="text-align: center;">1, 9, 20</p>	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Обробка сільськогосподарської птиці й дичини</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
<p style="text-align: center;">Тиждень А</p>	<p style="text-align: center;">Тема 14. ОБРОБКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ І ДИЧИНИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Напівфабрикати з птиці й дичини 2. Обробка субпродуктів птиці й дичини 3. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p style="text-align: center;">1, 9, 11, 12</p>	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Модуль IV. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА МЕТОДИ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ

Тиждень Б	<p align="center">Тема 15 НАПІВФАБРИКАТИ З ПТИЦІ, КРОЛІВ І ДИЧИНИ: ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ</p> <p>1. Асортимент і характеристика великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із кроликів, дичини, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. 2. Напівфабрикати із січеного м'яса: асортимент, особливості виробництва, вимоги до якості, умови і терміни зберігання..</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	11, 12	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Напівфабрикати із січеного м'яса: асортимент, особливості виробництва</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
Тиждень А	<p align="center">Тема 16. ХОЛОДНІ СТРАВИ ТА ЗАКУСКИ. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ</p> <p>1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. 2. Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 3. Технологія холодних закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. 4. Технологія гарячих закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	4, 10, 12, 26	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

<p style="text-align: center;">Тиждень Б</p>	<p style="text-align: center;">Тема 17. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні та класичні способи механічного та теплового кулінарного оброблення. 2. Сучасні технології приготування страв 3. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p style="text-align: center;">15, 18, 19, 30</p>	<p style="text-align: center;">Опрацювання Лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Основні та допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
<p style="text-align: center;">Тиждень А</p>	<p style="text-align: center;">Тема 18. МЕТОДИ І СПОСОБИ КУЛІНАРНОГО ОБРОБЛЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. 2. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції. 3. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплового оброблення. 4. Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ 	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p style="text-align: center;">10, 12, 14, 15, 18, 19</p>	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Методи кулінарного оброблення харчових продуктів. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів. Види, характеристика нормативно- технічної документації</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Тиждень А	Тема 19. ПРОЦЕСИ, ЯКІ ВІДБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРО- ДУКТІВ	Лекції - 2 год.	20, 26, 29, 31	Опрацювання лекції	Лекції – 2 бала.
	1.Зміни білків 2.Зміни вуглеводів 3.Зміни крохмалю 4.Вуглеводи клітинних стінок 5.Зміни жирів 6.Зміни вітамінів 7. Зміни кольору продуктів 8.Смакові, ароматичні і мінеральні речовини	Практ. заняття - 2 год.		Підготувати відповіді на питання <u>практичної ро- боти</u> та	Відповідь на практ. занятті - 3 бала
		Сам. робота - 8 год.		1.Структура збірників реце- птур страв. 2.Нормативна документа- ція закладів ресторанного господарства.	Сам. робота - 4 бала
				Опрацювати самостійну роботу за даною темою	Макс. кіл. 9 балів

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, вміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

1 семестр (диф. залік)

9.1. Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (60 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	12
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 4.	20
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 4	23
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	5
	Всього		60

9.2. Модуль 2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (40 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	3 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2	6
2.	Практична робота	3 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3	9
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		40

2 семестр (диф. залік)

9.3. Модуль 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (50 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		50

9.4. Модуль 4. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА МЕТОДИ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ (50 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	20
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		50

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» визначено навчальним планом – 1 семестр – диф. залік та 2 семестр – диф.залік.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та індивідуальному плані здобувача вищої освіти. Складений диф. залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає диф. залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти
«Основи кулінарної майстерності», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛІК**

1 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	12	6	18
	- усне опитування на практичному занятті	20	9	29
2.	Самостійна робота	23	20	43
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	10
	Семестрове оцінювання (залік)			100
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			max 10

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти
«Основи кулінарної майстерності», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛК**

2 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	10	10	20
	- усне опитування на практичному занятті	15	15	30
2.	Самостійна робота	20	20	40
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	10
	Семестрове оцінювання (залік)			100
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			max 10

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Бурак В.Г. Інтерактивний ілюстрований «Кулінарний словник ресторатора». /KSU Online, Херсон. - 2020. - 665с.
2. 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.
3. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
4. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
5. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
6. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
8. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
9. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
10. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
11. Кадріна Айсатуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
12. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастьян: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
13. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
14. Мазаракі А.А. Кулінарне мистецтво: правила змагань / А.А. Мазаракі, М. І. Пересічний, Н.М. Зубар та ін. - К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2013. - 98 с.
15. 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.
16. П’ятницька Г. Т., П’ятницька Н. О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.

17. 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.

Додаткові

18. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

19. Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2017. – 456 с.

Інтернет-ресурси

20. Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>

21. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>

22. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>

23. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>

24. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>

25. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>

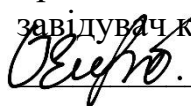
26. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>

27. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>

28. www.book.sgg.ru

29. www.ukrkonditer.kiev.ua

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри ГРТБ
протокол № 1 від 27. 08.2020 р.
завідувач кафедри
 (Олена Орленко)

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
ОСНОВИ КУЛНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2020

Назва освітньої компоненти	Основи кулінарної майстерності
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	6 кредитів / 180 годин
Семестр	3 та 4 семестри
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	burak_valia@ukr.net
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	3 – диф. залік та 4 – екзамен

1.Анотація курсу

«Основи кулінарної майстерності» - освітня компонента, яка вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» — кухня й означає кухонна або кухарська справа. Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність приймання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму. «Хороший кухар вартий лікаря», – говорить народне прислів'я. Цими словами підкреслюється тісний зв'язок між смачно приготованою різноманітною їжею і здоров'ям людини. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Матеріал освітньої компоненти подано відповідно навчальної програми.

Предметом вивчення:

Предметом освітньої компоненти «Основи кулінарної майстерності» є кулінарна продукція, кондитерські вироби, напої ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

2.Мета та завдання курсу

Мета курсу «Основи кулінарної майстерності» - полягає формування у студентів базових знань щодо основних принципів кулінарної обробки продуктів харчування з метою отримання кулінарної продукції із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

Завдання курсу:

«Основи кулінарної майстерності» викладається студентам першого і другого курсів і є обов'язковою дисципліною. Вона охоплює широке коло питань, які можна поєднати в трьох напрямках: механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів, теплова обробка сировини та напівфабрикатів, фізикохімічні процеси, які відбуваються при механічній та тепловій обробці продуктів і обумовлюють якість готової продукції. Дисципліна «Основи кулінарної майстерності» включена до блоку навчального плану підготовки бакалаврів, вивчення матеріалу дисципліни надає можливість вивчити загальні закономірності дисципліни та на їх основі у своїй майбутній роботі вільно користуватися знаннями для раціонального ведення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства.

Предметом курсу є вимоги до сировини на підготовчій стадії технологічного процесу; наукові основи процесів та практичне застосування харчових технологій для виготовлення продукції харчування; технологічні схеми та апаратурне оформлення виробництва основних харчових продуктів та напівфабрикатів; сучасні аспекти застосування технологічних процесів для переробки та зберігання сировини і харчових продуктів; основні принципи формування та забезпечення якості харчових продуктів.

Теоретичні

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Практичні:

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти здобувач повинен

Знати:

- основи технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизацію окремих стадій технологічного процесу виробництва харчових продуктів, технології їх виробництва з метою опанування основами управління технологічними процесами, визначення їхньої харчової і біологічної цінності та енергоємності;

Вміти:

- пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;
- ефективного використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства
- формувати асортимент кулінарної продукції, визначати перспективи його розвитку;
- набути практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ;
- основні методи та процеси раціональної технологічної обробки сировини, способи запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продукції;
- основи зберігання і реалізації напівфабрикатів і готової продукції, питання сертифікації та оцінки якості харчових продуктів;
- загальні принципи безпеки харчових виробництв; законодавчо-нормативні, санітарно-гігієнічні, технічні та споживчі вимоги до продовольчої сировини і харчових продуктів.

3.Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність у здобувачів формування професійної компетенції у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв у закладах ресторанного господарства; Освітня компонента сприяє опануванню студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та реалізація їх при виробництві кулінарної продукції ЗРГ, вміння діагностувати технології кулінарної продукції ЗРГ як цілісні технологічні системи, впливати на структуру технологічного процесу, збалансованість і культуру харчування людини. Ознайомлення із інформацією щодо нових досягнень у області технологій виробництва кулінарної продукції; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів у ЗРГ.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 8. Здатність розробляти,просувати,реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
6 кредитів / 180 годин	14	64	102

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2021-2022	3 та 4	241 «Готельно-ресторанна справа»	II	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Навчальна аудиторія – 305 В головного корпусу

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: eKhSUIR.kspu.edu

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

8.Схема курсу

Тижень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<p>Модуль V/ СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ, СУЧАСНІ ТРЕНДИ І ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</p> <p><u>3 семестр</u></p>					
Тижень А	<p>Тема 20. ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ, СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ, СУЧАСНІ ТРЕНДИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні етапи розвитку кондитерської справи у світі і в Україні. 2. Сировина і харчові продукти, які використовувались для приготування кондитерських виробів у минулому. 3. Класифікація кондитерських виробів. 4. Сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів. 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	10, 12, 14, 15, 18, 19	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p style="text-align: center;"><u>Практична робота:</u> Сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Тижень Б	<p>Тема 21. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЇ СИРОВИНИ, ІННОВАЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ, ПРИЛАДДЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація і характеристика сировини, що використовується в кондитерському виробництві. Інноваційні інгредієнти і можливості їх застосування. 2. Вплив якісних і кількісних показників сировини і основних технологічних параметрів на якість напівфабрикатів і готових кондитерських виробів. 3. Сучасне кондитерське приладдя. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва. 5. Контроль якості готових виробів. Нормативно-технічна документація 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	15, 18, 19, 30	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u></p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
Тижень А	<p>Тема 22. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація виробів із дріжджового тіста. 2. Технологія класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста. 3. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	4, 10, 12, 26	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u></p> <p>Технологія класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Модуль VI. ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

Тижень Б	<p align="center">Тема 23. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ТІСТА НА ХІМІЧНИХ РОЗПУШУВАЧАХ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія виробів із пісочного тіста 2. Технологія виробів із здобного прісного тіста 3. Технологія пряничних виробів 4. Технологія вафель. 5. Технологія масляного бісквіту на хімічних розпуувачах 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Технологія вафель</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
Тижень А	<p align="center">Тема 24. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ІНШИХ ВИДІВ ТІСТА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного, заварного тіста 2. Вплив основних рецептурних компонентів на показники якості зазначених видів тіста і готових виробів 3. Особливості технології виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного і заварного тіста. 4. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів. 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	15, 18, 19, 30	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Особливості технології виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного і заварного тіста</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Тижень Б	<p>Тема 25. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</p> <ol style="list-style-type: none"> Санітарні вимоги до процесу приготування кремів Класифікація і технологія кремів. Класифікація і технологія інших оздоблювальних напівфабрикатів 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	4, 10, 12, 26	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Класифікація і технологія кремів</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
<p>Модуль VII. ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ</p> <p>4 семестр</p>					
Тижень А	<p>Тема 26. ТЕХНОЛОГІЯ КАРАМЕЛІ І ХАЛВИ</p> <ol style="list-style-type: none"> Класифікація карамелі і халви Технологія карамелі Технологія начинок для карамелі Технологія халви Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів. 	<p>Лекції - год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Технологія карамелі</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

<p style="text-align: center;">Тижень Б</p>	<p style="text-align: center;"><u>Тема 27.</u> Виробництво цукерок, драже і ірису</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація цукерок, драже і ірису 2. Види цукеркових мас 3. Формування цукеркових мас 4. Глазурування, завертання, пакування цукерок 5. Технологія драже і ірису 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p>15, 18, 19, 30</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Класифікація цукерок</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
<p style="text-align: center;">Тижень А</p>	<p style="text-align: center;"><u>Тема 28.</u> ТЕХНОЛОГІЯ ПАСТИЛО- МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виробництво фруктово-ягідних напівфабрикатів 2. Технологія фруктово-ягідних мармеладних виробів 3. Технологія желейних мармеладних виробів 4. Технологія пастили і зефіру. 5. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів. 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p>4, 10, 12, 26</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Технологія желейних мармеладних виробів</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Модуль VIII. ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ТА СОЛОДКИХ ДЕСЕРТІВ

Тиждень Б	<p align="center"><u>Тема 29.</u> ВИРОБНИЦТВО ШОКОЛДУ І КАКАО- ПРОДУКТІВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Переробка какао-бобів в какао-продукти 2. Приготування шоколадних і горіхових мас 3. Технологія шоколадних і горіхових виробів 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p align="center">15, 18, 19, 30</p>	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center"><u>Практична робота:</u> Технологія шоколадних і горіхових виробів</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>
Тиждень А	<p><u>Тема 30. Розділ 18. НАПОЇ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чай 2. Кава 3. Какао і шоколад 4. Прохолодні напої 	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 6 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p align="center">4, 10, 12, 26, 27</p>	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center"><u>Практична робота:</u> Технологія напоїв</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала</p> <p>Сам. робота - 4 бала</p> <p>Макс. кіл. 9 балів</p>

Тиждень Б	Тема 31. ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ (СОЛО- ДКИХ СТРАВ) З ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХЕРСОНЩИНИ	Лекції - 1 год.	10, 12, 14, 15, 18, 19, 30	Опрацювання лекції	Лекції – 2 бала.
	1. Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. 2. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами. 3. Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Практ. заняття - 6 год.		Практична робота: Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.	Відповідь на практ. занятті - 3 бала
		Сам. робота - 8 год.		Опрацювати самостійну роботу по даній темі	Сам. робота - 4 бала
					Макс. кіл. 9 балів

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, вміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

3 семестр (диф. залік)

9.2. Модуль 5. СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ, СУЧАСНІ ТРЕНДИ І ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ (50 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	2 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	4
2.	Практична робота	8 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	24
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	17
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		50

9.3. Модуль 6. ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ (50 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	1 лекційне заняття. Максимальна кількість балів – 2.	2
2.	Практична робота	7 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	21
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 4	22
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		50

4 семестр (екзамен)

9.4. Модуль 7 ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОЇ МАЙСТЕРНОСТІ (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	2 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	4
2.	Практична робота	8 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	16
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1	5
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		30

9.5. Модуль 8. ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ТА СОЛОДКИХ ДЕСЕРТІВ (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	1 лекційне заняття. Максимальна кількість балів – 2.	2
2.	Практична робота	9 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	18
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1	5
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	Всього		30

9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**Основи кулінарної майстерності**» визначено навчальним планом – 3 семестр – диф. залік та 4 семестр – екзамен

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та індивідуальному плані здобувача вищої освіти . Складений диф. залік та екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає диф. залік та екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігаються.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти
«Основи кулінарної майстерності», формою семестрового контролю якої є ДИФ. ЗАЛК**

3 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	4	2	6
	- усне опитування на практичному занятті	24	21	45
2.	Самостійна робота	17	22	39
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	10
	Семестрове оцінювання (залік)			100
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			max 10

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти
«ОСНВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН**

4 семестр

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	4	2	6
	- усне опитування на практичному занятті	16	18	34
2.	Самостійна робота	5	5	10
3.	Контрольна робота	5	5	10
	Поточне оцінювання (разом)	30	30	60
	Підсумкове оцінювання			40
	Семестрове оцінювання (екзамен)			100
Вибіркові види діяльності (робіт)				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			max 10

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

- 30.Бурак В.Г. Інтерактивний ілюстрований «Кулінарний словник ресторатора». /KSU Online, Херсон. - 2020. - 665с.
- 31.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.
- 32.Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
- 33.ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
- 34.ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
- 35.ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
- 36.Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
- 37.Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
- 38.Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
- 39.NoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
- 40.Кадріна Айсатуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
- 41.Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
- 42.Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
- 43.Мазаракі А.А. Кулінарне мистецтво: правила змагань / А.А. Мазаракі, М. І. Пересічний, Н.М. Зубар та ін. - К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2013. - 98 с.
44. 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.
45. П’ятницька Г. Т., П’ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.

46. Енциклопедія питання : 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.

47. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк - Харків: ХДУХТ, 2007. – с.: 412; іл. 104; табл. 128. Бібліогр.: 65 назв.

Додаткові

48. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

49. Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2017. – 456 с.

Інтернет-ресурси

50. Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>

51. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>

52. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>

53. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>

54. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>

55. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>

56. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>

57. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>

58. www.book.sgg.ru

59. www.ukrkonditer.kiev.ua