

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

СИЛАБУС

**ГАСТРОНОМІЧНА ПРОФЕСІЙНА ТВОРЧІСТЬ
ТА АВТОРСЬКА КУХНЯ / GASTRONOMIC PROFESSIONAL
CREATIVITY AND AUTHOR'S CUISINE**

Інформація про викладача	
Викладач	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 031 24 32
E-mail:	o.ivanishcheva@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=197
Інформація про освітній компонент	
Статус компонента	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	У сучасному суспільстві їжа – це не тільки засіб і процес угамування голоду як біологічної потреби людини, а й феномен культури. Міра вихованості, цивілізованості і культури людини найбільш повно проявляється в тому, як вона задовольняє свої потреби. Мета освітнього компонента «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» – отримання комплексу знань з професійної творчості в ресторанній кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні. Завдання освітнього компонента – вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії; креативних тенденцій створення унікальних гастрономічних пошуків, технології приготування та оформлення авторських страв, поєднання інгредієнтів, основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації. Прослухавши навчальний курс, здобувачі повинні знати: поняття гастрономічної професійної творчості, кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії; нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; оздоблювальні напівфабрикати; особливості дизайну страв та виробів; поняття авторської кухні; основи створення фірмових авторських страв; особливості технології приготування авторських страв; елементи кулінарної імпровізації; технологію приготування авторських кондитерських борошняних виробів.

Мова викладання	Українська					
Результати навчання	1. знати і розуміти кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії; 2. знати нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; 3. вміти розробляти або удосконалювати технології приготування авторських страв з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; 4. забезпечувати якість і безпеку гастрономічної та кондитерської продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; 5. забезпечувати здобуття навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.					
Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Усього годин / кредитів	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка
		з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 6. Основи створення фірмових авторських страв	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 8. Технологія приготування авторських	27	6	6	15	В, ВПЗ, УД, КТ	15

кондитерських борошняних виробів						
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання розроблені відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf					
Основні літературні та інформаційні джерела	- Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. <i>Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2018. 384 с.</i> - Клопотенко Є. В. <i>Зваблення їжею з українським смаком. Київ : Книголав. 2020. 176 с.</i> - Малахова Д. В. <i>Моя кухня. Київ: Yakaboo Publishing. 2020. 288 с.</i> - Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. <i>Кухні народів світу: навч. посібник. Київ : Магнолія. 2021. 248 с.</i> - Пересічний М. І., Карпенко П. О., Пересічна С. М., Грищенко І. М. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.</i> - Постова В.В. <i>Якість продукції та послуг як об’єкт управління на підприємствах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 41. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1580/1520</i> - Рябенська М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. <i>SWorld &D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria, Issue 19, Part 2, 2023. Pp. 38-42. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj19-02-042</i>					
Політика освітнього компонента						
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf . Відвідування навчальних занять з курсу «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів					

	на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній процес	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf. Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При підготовці наукових статей, тез, доповідей слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf. При підготовці наукових статей, тез, доповідей суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf.
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри



Ольга ІВАНІЩЕВА

Наталія ЧОРНА