

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

СИЛАБУС

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ / FUNDAMENTALS OF COOKING

Інформація про викладача	
Викладач	Пахомська Олена
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.pakhomska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=234
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Основи кулінарії» спрямований на формування у здобувачів розуміння основних принципів класичної кулінарії та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісному та різноманітному харчуванні. Метою освітнього компонента є формування у майбутніх фахівців технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної кулінарії, оволодіння кулінарними навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції, удосконалення існуючих і розробка нових технологічних процесів. Знання та навички, набуті здобувачами під час вивчення освітнього компоненту «Основи кулінарії» дадуть можливість здобувачам організовувати технологічний процес виготовлення кулінарної продукції та здійснювати оцінку її якості. Опанувавши освітній компонент, здобувачі будуть знати: основні поняття та визначення, що використовуються у технології виробництва кулінарної продукції; закономірності формування асортименту продукції, перспективи його розвитку; особливості розробки технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових; прийоми механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового оброблення; технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції; технологічну документацією та особливості виконання технологічних розрахунків.
Мова викладання	Українська

Результати навчання	1. знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; 2. проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; 3. знати наукові основи технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; 4. впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; 5. знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; 6. підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
---------------------	---

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

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

Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	5
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 питання – 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 – 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	1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. <i>Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник</i>. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. 2. Доценко В.Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства</i>. Київ: Кондор, 2021. 292 с. 3. Іжевська О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб.</i> Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с. 4. <i>Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовшина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І.</i> Харків : Світ Книг, 2019. 411 с. 5. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій</i>. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.					
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 «Основи кулінарії» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.					
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 ШІ 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 (ШІ) 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 http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник



Олена ПАХОМСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА