

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(-і)	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач
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	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=833
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>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.</p> <p>Мета дисципліни «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» – отримання комплексу знань з професійної творчості в ресторанній кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні.</p> <p>Завдання дисципліни – 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.</p> <p>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.</p>
Мова викладання	Українська мова

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 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	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ 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 кондитерських борошняних виробів	27	6	6	15	В, ВПЗ, УД, КТ	15
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>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 – індивідуальні 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.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 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: навчальний посібник. Київ: Магнолія. 2021. 248 с.</i> <i>Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. 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. Випуск 41. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1580/1520</i> Рябенська М.О., Іваніщева О.А. <i>Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria, Issue 19, Part 2, 2023. p.38-42. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj19-02-042</i>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «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.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>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).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для</p>

	<p>здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, 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).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, 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.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>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.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА