

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

СИЛАБУС

**ДОБАВКИ, СПЕЦІЇ ТА ТРАВИ В ГАСТРОТЕХНОЛОГІЯХ /
FOOD ADDITIVES, SPICES, AND HERBS IN FOOD TECHNOLOGY**

Інформація про викладача	
Викладач	Семко Тетяна
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37, к. 1
Контактний телефон	067 962 54 68
E-mail:	t.semko@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Добавки, спеції та трави в гастротехнологіях» спрямований на вивчення здобувачами вищої освіти властивостей, функціонального призначення та технологічних особливостей застосування харчових добавок, спецій і трав у сучасних гастротехнологіях, навички добору ароматичної та функціональної сировини відповідно до типу страви, технології її приготування та концепції закладу. Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів вищої освіти знань і практичних навичок щодо класифікації, властивостей та технологічного застосування харчових добавок, спецій і пряно-ароматичних трав у сучасних гастротехнологіях. Розглядаються особливості їх використання з метою покращення органолептичних показників, харчової цінності та безпечності продукції. Значна увага приділяється впливу технологічних процесів на біологічно активні речовини, а також нормативним вимогам і принципам раціонального застосування інгредієнтів у закладах ресторанного господарства. Вивчення дисципліни базується на комплексному підході до організації навчального процесу: лекції, практичні роботи, самостійна робота здобувачів вищої освіти. Мета вивчення освітнього компонента - сформувати у здобувачів теоретичні знання щодо властивостей, функціонального призначення та технологічних особливостей застосування харчових добавок, спецій і трав у сучасних гастротехнологіях, навички добору ароматичної та функціональної сировини відповідно до типу страви, технології її приготування та концепції закладу. Предметом освітнього компонента є властивості, класифікація та технологічні аспекти застосування харчових добавок, спецій і пряно-ароматичних трав у гастротехнологіях, їх вплив на якість, безпечність, харчову цінність та органолептичні показники кулінарної продукції.

Мова викладання	Українська
Результати навчання	1. Знати та пояснювати класифікацію, хімічний склад і функціональні властивості харчових добавок, спецій і пряно-ароматичних трав, що використовуються у сфері харчових технологій та гастрономії. 2. Аналізувати вплив технологічних процесів приготування страв на якість, безпечність і органолептичні показники продукції. 3. Обґрунтовувати вибір і способи застосування добавок, спецій і трав відповідно до виду гастрономічної продукції та умов її виробництва. 4. Застосовувати принципи раціонального та здорового харчування під час розроблення й удосконалення гастрономічних продуктів. 5. Дотримуватися вимог чинного законодавства та нормативних документів щодо використання харчових добавок і рослинної сировини. 6. Використовувати локальні спеції й трави у гастротехнологіях з урахуванням сучасних тенденцій сталого розвитку та гастрономічної ідентичності.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин, з них				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/кредитів	лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Роль ароматичних добавок, спецій і трав у сучасних гастротехнологіях	9	2	-	7	-	-
Тема 2. Класифікація харчових добавок, спецій і трав	9	2	-	7	-	-
Тема 3. Хімічний склад, біологічні властивості та кулінарна активність пряно-ароматичної сировини	8	2	2	4	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 4. Технологічні властивості спецій та трав у процесах теплової обробки	8	2	2	4	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 5. Композиції та суміші спецій: принципи побудови та сенсорний баланс. Міксування	8	2	2	4	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 6. Поведінка спецій і трав у технологіях приготування м'ясних, рибних та овочевих страв	8	2	2	4	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 7. Трави й спеції у технології десертів, напоїв та кондитерських виробів	8	-	2	6	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 8. Харчові добавки: загальна характеристика та технологічні функції	8	-	2	6	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 9. Добавки природного походження в гастротехнологіях	8	2	2	4	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 10. Локальна ароматична сировина України та її потенціал у гастротехнологіях.	8	2	2	4	В, УД, КТ, РМГ	8

Дикороси, регіональні трави, поєднання у локальній кухні						
Тема 11. Створення авторських добавок і спеціальних сумішей для HoReCa. Розробка власних продуктів (як у випадку ARROS), тестування, масштабування, введення у меню	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	8
Тема 12. Авторські купажі для м'ясних страв у ресторані. Сучасні українські, паназійські та fusion-рішення	9	2	2	5	В, УД, КТ, РМГ	8
Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	20
Разом	120/6	20	20	80		100
Підсумковий контроль-екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали. УД – участь у дискусії – 2 бали. КТ – комп'ютерне тестування – 2 бали. РМГ – робота в малих групах – 2 бали. ІЗ – індивідуальне завдання – 20 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 10 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	- Бережна Н. М. Технологія виробництва харчових продуктів. Київ: НУХТ, 2020. - Ткаченко В. М. Харчові добавки: класифікація, властивості та застосування. Київ: Кондор, 2019. - ДСТУ 7094:2022 Спеції та прянощі. Терміни та визначення. - ДСТУ 7665:2014 Трави пряні сушені. Технічні умови. - Кравченко О. Технологія приготування їжі в закладах ресторанного господарства. Київ: Ліра-К, 2021.

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 «Добавки, спеції та трави в гастротехнологіях» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку до участі в дискусії. 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.
----------------------	--

Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
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.
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 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 . 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 .
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

Тетяна СЕМКО

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА