

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ 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**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач	Іваніщева Ольга Анатоліївна
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	0680312432
Е-mail:	<a href="mailto:olya.ivanisheva@gmail.com">olya.ivanisheva@gmail.com</a>
Електронна сторінка курсу	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1903">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1903</a>
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>В 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</p>

	авторських кондитерських борошняних виробів.
Мова викладання	Українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</li> <li>- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, проявляти ініціативу і творчі здібності.</li> <li>- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>- Здатність проявляти гастрономічну професійну творчість, застосовувати кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії;</li> <li>- Здатність впроваджувати нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв;</li> <li>- Здатність застосовувати технології приготування авторських страв; елементи кулінарної імпровізації; технології приготування авторських кондитерських борошняних виробів.</li> <li>- Здатність 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.</li> <li>- Здатність до освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.</li> </ul>
Перелік програмних результатів навчання	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знати і розуміти кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.</li> <li>- Знати нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.</li> <li>- Вміти розробляти або удосконалювати технології приготування авторських страв з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</li> <li>- 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.</li> <li>- Забезпечувати здобуття навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.</li> </ul>
Пререквізити дисципліни	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» є базові знання з хімії, гігієни та санітарії, товарознавства, кулінарії, кондитерського мистецтва.

### Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Тематичний план (схема вивчення курсу)	Тема	Кількість годин			Форми контр ю	
		Всього	З них			
			Лекції	Лабора- торні		СРС
	Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	16	2	2	12	Т, РП
	Тема 2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	22	4	4	14	УО, Т, ІЗ
	Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати	22	4	4	14	ІЗ, РП, КТ
	Тема 4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю	22	4	4	14	УО, Т, ІЗ
	Тема 5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків	22	4	4	14	УО, Т, РП,

	Тема 6. Основи створення фірмових авторських страв	22	4	4	14	УО, Т, РП
	Тема 7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації	28	6	6	16	УО, Т, ІЗ
	Тема 8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів	26	6	6	14	УО, Т, ІЗ
	Разом	180/6	34	34	112	Екзамен
	УО – усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т – тестування, КТ – комп'ютерне тестування, РП – реферативне повідомлення					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 68 балів (17 занять x 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>Протягом семестру навчання здобувачі вищої освіти можуть отримати максимально 100 балів.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. <i>Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум): підручник</i>. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.</li> <li>2. 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", 2008. 384 с.</i></li> <li>3. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. <i>Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ: КНТЕУ, 2017. 182 с.</i></li> <li>4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. <i>Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 280 с.</i></li> <li>5. 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></li> </ol>					

<b>Політика дисципліни</b>	
Організація навчання	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, підготовка технологічної документації на виробі, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом виконання завдань, зазначених у «Завданнях до лабораторних занять», проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, середи та п'ятниці, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та практичних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ. У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ ( <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf</a> ))
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 8.11.2021 р., протокол №27.

Науково-педагогічні працівники

Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА