


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 О.ГОРОБЕЦЬ
підпис ініціали, прізвище
" 28 " 11 20 ср.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв»
освітня програма «Ресторанні технології», «Харчові технології та інженерія»
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «29» листопада 2024 року № 4

ПОЛТАВА 2024

Укладачі: Горобець О.М, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, доцент, канд. техн. наук

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр



(підпис)

О. ГОРОБЕЦЬ

(ініціали, прізвище)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр



(підпис)

Ю. НАКОНЕЧНА

(ініціали, прізвище)

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	10
Розділ 6 Інформаційні джерела	11
Розділ 7.. Програмне забезпечення з навчальної дисципліни.....	12

Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки:	дана навчальна дисципліна є вибірковою
Мова викладання	українська
Статус дисципліни - обов'язкова	
Курс /семестр навчання	4 курс/2 семестр
Кількість кредитів за ЄКТС / кількість модулів	5/2
Денна форма навчання :	
Кількість годин: – 150;	
- лекції: 20,	
- лабораторні заняття: 40;	
- самостійна робота: 90;	
- вид підсумкового контролю - залік	
Заочна форма навчання	
Кількість годин: – 150;	
- лекції: 8,	
- лабораторні заняття: 4;	
- самостійна робота: 138;	
- вид підсумкового контролю - залік	

РОЗДІЛ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ .

Мета формування знань з основ дієтології, впливу різних продуктів на емоційний стан людини, психологічні та соціальні особливості вибору харчової поведінки особистості, набуття практичних навичок сервірування страв з врахуванням смакової та кольорової комбінаторики, ознайомлення з правилами використання природних матеріалів при сервіруванні страв.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння	ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. (ЗК 1)</p> <p>Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. (ЗК 5)</p> <p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. (ЗК 14)</p>	<p>Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (РН 2)</p> <p>Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. (РН 6)</p> <p>Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. (РН 27)</p>

РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Поняття про Арт фешн та арт фуд. Предмет, мета та завдання дисципліни. Ергономічне проектування, його об'єкти і особливості. Концепція візуального сприйняття при створенні творів кулінарного мистецтва. Основні закони декорування сучасної кулінарії. Гармонійні кольорові схеми. Принципи візуального сприйняття: обмеження, контрасту, акценту, доміанти, балансу та ритму.

Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів. Основний естетичний принцип сучасного дизайну. Основи естетики та дизайну в оформленні продукції. Естетична потреба в оформленні страв. Напрямки естетики в ресторанному господарстві

Тема 3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів. Науково-технічний прогрес в галузі, його пріоритетний напрямок. Роль професійної компетентностей забезпеченні високої якості кондитерської продукції. Сучасні технології в професії кондитера.

Тема 4. Колір у дизайні страв. Психофізіологічний вплив кольору на людину. Фізична природа кольору. Основні характеристики кольору. Колірний круг . Гармонійні поєднання кольорів . Психофізичний вплив кольору

Тема 5. Способи оформлення страв і виробів. Техніка нанесення покриття тарілки: види композицій Застосування технологічних інновацій для оформлення страв та виробів Сучасні види обладнання

Тема 6. Дизайн солодких страв. Класифікація солодких страв. Характеристика і види класичних прикрас для оформлення десертів Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення десертів

Тема 7. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок. Естетичні вимоги, що пред'являються до оформлення холодних страв і закусок. Столові прибори для оформлення та подачі страв. Школа кулінара-художника, – основа декорування страв і закусок

Тема 8. Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів декорування кулінарної продукції Молекулярна гастрономія. Основні техніки молекулярної кухні. Створення нових видів декорування кулінарної продукції

Тема 9. Особливості «Fusion» і «Foodpairing». Формування смакових характеристик в мозку. Foodpairing - мистецтво поєднувати смаки. Особливості Fusion

Тема 10. Молекулярна мікологія та тезаурус смаків. Особливості розвитку молекулярної міксології. Завдання та напрями молекулярної міксології. Недоліки молекулярної міксології.. Різновиди молекулярних коктейлів. Інші приклади молекулярних коктейлів. Тезаурус смаків

РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ВІЗУАЛЬНОГО СПРИЙНЯТТЯ. КОМПЛЕКСНЕ ПОНЯТТЯ «МИСТЕЦТВО КУЛІНАРІЇ»					
<p>Тема 1. Поняття про Арт фешн та арт фуд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, мета та завдання дисципліни. 2. Ергономічне проектування, його об'єкти і особливості. 3. Концепція візуального сприйняття при створенні творів кулінарного мистецтва. 4. Основні закони декорування сучасної кулінарії. Гармонійні кольорові схеми. 5. Принципи візуального сприйняття: обмеження, контрасту, акценту, домінанти, балансу та ритму. 	2	<p>Лабораторна робота № 1 Підготовка живих квітів для оформлення страв. Оформлення страв живими квітами</p>	4	<p>Завдання 1. Розробити мультимедійну презентацію на тему арт-фуд в сучасній кулінарії</p>	9
<p>Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основний естетичний принцип сучасного дизайну 2. Основи естетики та дизайну в оформленні продукції 3. Естетична потреба в оформленні страв 4. Напрямки естетики в ресторанному господарстві 	2	<p>Лабораторна робота № 2 «Подача страв (виробів) з використання спеціального посуду»</p>	4	<p>Підготувати презентацію з теми естетичне оформлення кондитерських виробів</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів 1. Науково-технічний прогрес в галузі, його пріоритетний напрямок. 2. Роль професійної компетентностей забезпеченні високої якості кондитерської продукції. 3. Сучасні технології в професії кондитера.	2	Лабораторна робота № 3 «Приготування оздоблень із мастики, шоколаду та карамелі»	4	Підготувати презентацію з теми: - Темперування шоколаду. - Цукрова флористика	9
Тема 4. Колір у дизайні страв. Психофізіологічний вплив кольору на людину. 1. Фізична природа кольору 2. Основні характеристики кольору 3. Колірний круг 4. Гармонійні поєднання кольорів 5. Психофізичний вплив кольору	2	Лабораторна робота № 4. Кольорова комбінаторика в сервіруванні страв	4	Скласти таблицю поєднання кольорів в кулінарії	9
МОДУЛЬ 2. ОСНОВИ ДИЗАЙНУ КУЛІНАРНИХ СТРАВ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ					
Тема 5. Способи оформлення страв і виробів. 1. Техніка нанесення покриття тарілки: види композицій 2. Застосування технологічних інновацій для оформлення страв та виробів 3. Сучасні види обладнання	2	Лабораторна робота № 5. «Техніка нанесення малюнків на столовий посуд»	4	Підготувати презентацію з теми декорування столового посуду при подачі страв та кондитерських виробів	9
Тема 6. Дизайн солодких страв 1. Класифікація солодких страв.		Лабораторна робота № 6 «Проведення фламбування	4	Підготувати презентацію з теми фламбування страв при	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
2. <i>Характеристика і види класичних прикрас для оформлення десертів</i> 3. <i>Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів</i> 4. <i>Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення десертів</i>		кондитерських виробів (страв)»		подачі	
Тема 7. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок. 1. <i>Естетичні вимоги, що пред'являються до оформлення холодних страв і закусок</i> 2. <i>Столові прибори для оформлення та подачі страв</i> 3. <i>Школа кулінара-художника, – основа декорування страв і закусок</i>	2	Лабораторна робота 7. Особливості сучасного декорування страв	4	Підготувати презентацію з теми декорування страв для дитячого харчування	9
Тема 8. Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів декорування кулінарної продукції 1. <i>Молекулярна гастрономія</i> 2. <i>Основні техніки молекулярної кухні</i> 3. <i>Створення нових видів декорування кулінарної продукції</i>	2	Лабораторна робота 8. Особливості сферифікації та молекулярні піни	4	Підготувати презентацію з теми молекулярна кухня в Україні та світі	9
Тема 9. Особливості «Fusion» і	2	Лабораторна робота 9.	4	Підготувати презентацію з теми приклади використання	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми питання семінарського практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
«Foodpairing» 1. <i>Формування смакових характеристик в мозку</i> 2. <i>Foodpairing - мистецтво поєднувати смаки</i> 3. <i>Особливості Fusion</i>		Особливості виготовлення страв за методом «Fusion» і «Foodpairing»		Foodpairing в рестораних закладах України та світу	
Тема 10. Молекулярна мікологія та тезаурус смаків 1. <i>Особливості розвитку молекулярної мікології.</i> 2. <i>Завдання та напрями молекулярної мікології.</i> 3. <i>Недоліки молекулярної мікології.</i> 4. <i>Різновиди молекулярних коктейлів.</i> 5. <i>Інші приклади молекулярних коктейлів</i> 6. <i>Тезаурус смаків</i>	2	Лабораторна робота 10 «Оформлення скляного посуду для подачі напоїв»	4	Підготувати презентацію з теми особливості та основні принципи мікології в кулінарії	9
Разом	20		40		90

РОЗДІЛ 5. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекцій, практичних занять, перевірки виконання самостійних завдань та має на меті визначення рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються усне опитування студентів з питань, пов'язаних із засвоєнням матеріалу попередніх лекцій та дискусійного обговорення проблемних питань з теми лекції.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4.1 Розподіл балів, за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (2 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3 балів)	40
Модуль 2. (теми 5-10) відвідування занять (6 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (5,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (25,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (4 балів)	60
Разом	100

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 4.2).

Таблиця 4.2. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності 2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	10,0 8,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових семінарах 2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0 5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	2,0
Разом		30

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі (1 курс) у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РОЗДІЛ 6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.

2. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
4. Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посібник , 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
5. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
6. Є. Клопотенко Зваблення їжею з українським смаком. Київ: книголав, 2020. 176с.
7. Taste Ukraine Модернізовані історичні рецепти 24 областей України і Автономної республіки Крим. Chef Media.2024.360с.
8. Горобець О.М., Малтабар М.Д., Розроблення рецептур безлактозних десертів. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові) : тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології . Львів, 16–17 травня 2024 р. / [відп. ред. І.І. Сімонова; МОН України, ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького]. – Львів : [ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького], 2024. С. 137-139 .
9. Горобець, О. М.; Левченко, Ю. В. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв. Publishing House “Baltija Publishing”, 2020.
10. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту пана-коти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21

РОЗДІЛ 7. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни
2. Дистанційний курс з дисципліни. Режим доступу
<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3423>
3. Пакет програмних продуктів Microsoft Office.