

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут денної освіти**  
**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Дизайн страв та кондитерських виробів»**

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	курс; семестр
Освітні програми/ спеціалізація	«Харчові технології та інженерія» «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Вибіркова

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Олійник Наталія Вікторівна**  
к.т.н., доцент  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-741-81-97
Електронна адреса	nataliy_oleinik1963@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1541">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1541</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у студентів знань, вмінь та навичок стосовно креативних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, вміння пов'язувати здобуті навички з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 18 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 70 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи <b>Підсумковий контроль – ПМК</b>

<b>Базові знання</b>	Наявність знань з хімії; фізики; процесів і апаратів харчових виробництв; мікробіології харчових виробництв; сучасних ресторанних технологій
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання (ЗК 02).	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук (ПРН 02).
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 09).	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (ПРН 09).
Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (ПРН 12).
Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 06).	Забезпечувати здобуття навичок для виробітки власного дизайнерського стилю
Здатність до освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.	

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Малювання та ліплення</b>		
Тема 1. Вступ. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. 2. Поняття про гармонію. 3. Техніка малювання та її різновидності. 4. Матеріали та інструменти для малювання.
Тема 2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань;	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. 2. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову

	тестування	перевагу залежно від характеру людини. 3. Фактори, що впливають на сприймання кольорів. 4. Використання орнаменту при оформленні готової продукції.
Тема 3. Естетика і дизайн кулінарної продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. 2. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. 3. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування.
Тема 4. Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. 2. Основні кольорові гами, що використовуються. 3. Основи дизайну кондитерських виробів.
<b>Модуль 2. Сучасні тенденції виготовлення елементів оздоблення</b>		
Тема 5. Принципи декорування холодних страв і закусок	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. 2. Закони візуального сприйняття. 3. Нові креативні тенденції способів подавання холодних страв і закусок.
Тема 6. Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Принципи естетичного кондитерського дизайну. 2. Основні правила з оформлення страв. 3. Основні правила з оздоблення кулінарних виробів 4. Вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування
Тема 7. Подача та оформлення солодких страв (десертів)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Історія виникнення і вдосконалення солодких страв (десертів) до цього часу. 2. Особливості інгредієнтів по консистенції, компонентам, смаку, розміру порцій. 3. Сучасні тенденції в декоруванні солодких страв (десертів).
Тема 8. Карамель, грильяж, марципанова маса та шоколад: технологія приготування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Сучасні тенденції виготовлення прикрас для оформлення десертів. 2. Тип самих дорогих десертів

оздоблювальних напівфабрикатів	результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	світу. 3. Користь і шкода від солодкого. 4. Декор і оформлення десертів, фламбування.
Тема 9. Цукрові мастики, глазури, креми, малювальні маси: технологія приготування та виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Виготовлення оздоблень з білкової рисувальної маси для тістечок, тортів різної конфігурації. 2. Технологія приготування білкової рисувальної маси. 3. Підготовка до оздоблення. 4. Оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк.

### Інформаційні джерела

#### Основні

1. Деревянко Е. Украшения из фруктов и овощей: учеб. пособие. Москва: АСТ-Пресс, 2010. 96 с.
2. Дорохович А.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. Київ: «Інкос», 2015. 632 с.
3. Зайцева Е., Озерова О., Le Cordon Bleu. Искусство кулинарии. От кулинарной академии Le Cordon Bleu. Москва: Эксмо, 2008. 560 с.
4. Новікова О.В., Вініченко К.П., Радченко Л.О., Кузнецов В.М., Політика М.В., Негретова Т.О. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник. Харків: Світ Книг, 2014. 316 с.
5. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. Харків: ХНАМГ, 2012. 96 с.
6. Федотова И. Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг. (Мастер-классы знаменитых поваров). Москва: Ресторанные ведомости, 2010. 160 с.
7. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
8. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.
9. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving: Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.
10. Декорування страв [Електронний ресурс]. Режим доступу [http://ebooktime.net/book\\_282\\_glava\\_33\\_4.html](http://ebooktime.net/book_282_glava_33_4.html)

#### Додаткові

11. Arts & Gastronomie ChefART : веб-сайт. URL : <https://www.chefartpour.com/>
12. Академия кулинарии веб-сайт. URL : <https://chefs-academy.com/>
13. Школа гастронома веб-сайт. URL : <https://www.gastronom.ru/tag>
14. Дегустатор веб-сайт. URL : <https://www.profguide.io/professions/degustator.html>
15. Ресторановедь веб-сайт. URL : <http://restoranoved.ru/>
16. Шеф повар веб-сайт. URL : <https://www.stb.ua/masterchef/ru/>

#### Інформаційні ресурси

17. Нормативний акт України: сайт. UKL : [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)

18. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України сайт. UKL : [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)

19. Офіційний сайт Держспоживстандарту України сайт. UKL : [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 балів); захист виконання домашнього завдання (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	40
Модуль 2 (теми 5-9) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на практичних заняттях (15 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); захист виконання домашнього завдання (10 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	60
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Дизайн страв та кондитерських виробів»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни