

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ДИЗАЙН СТРАВ»



Ступінь освіти **фаховий молодший бакалавр**  
Галузь знань - **І** Транспорт та послуги  
Спеціальність - **І2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
Рік підготовки - **2**, семестр -**2**  
Форма підсумкового контролю - **залік**  
Вид дисципліни **вибіркова**  
Мова викладання **українська**

Випускна циклова (методична) комісія  
педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого  
машинобудування та готельно-ресторанної справи



<http://www.ltklntu.org.ua>

**Викладач: Корх Альона Сергіївна**  
*викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії*

**Персональна сторінка**

<https://www.blogger.com/blog/posts>

*E-mail:* [1korhaliona1974@gmail.com](mailto:1korhaliona1974@gmail.com)

### **1. Анотація до курсу**

Зміст курсу «Дизайн страв» формування у здобувачів освіти 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

Це обумовлює необхідність введення у навчання дисципліни «Дизайн страв»

## **2. Мета та завдання курсу**

**Метою вивчення дисципліни «Дизайн страв» :** надати здобувачам освіти теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Дизайн страв». Формування навиків у створенні дизайну кулінарної продукції, формування вмій та навиків участі у кулінарних змаганнях. Сформувані у здобувачі освіти теоретичні та практичні знання створення кулінарних шедеврів, використання новітніх технології із приготування харчових продуктів, вплив на них технологічних факторів

**Завдання курсу:** формування у здобувачів освіти здатності аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі процеси в кулінарному мистецтві. Розробляти нові кулінарні страви, використовуючи сучасні технології виробництва та декорування страв. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях .

**Результатом** вивчення навчальної дисципліни «Дизайн страв» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

### **загальні компетентності :**

- ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
- ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 7. Здатність працювати в команді.
- ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

### **спеціальні компетентності:**

- СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.
- СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
- СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.
- СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
- СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
- СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.
- СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

### 3. Вимоги до знань і вмінь

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття, їхні функції теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу; види технологічних процесів, їх класифікацію;
- раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- дотримуватись норм технологічного процесу;
- не допускати браку в роботі;
- знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- знати інформаційні технології.

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати та декорувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- володіти технікою карвінгу;
- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;

### 4. Структура курсу. Обсяг вивчення дисципліни «Барна справа»

№ з/п	Вид навчальної роботи	К -сть годин	Примітка
1	Лекції (год.)	28	
2	Практичні заняття (год.)	14	
3	Семінарські заняття (год.)	6	
4	Самостійна робота (год.)	42	
	ВСЬОГО	90	

#### 4.1. Програма курсу

##### ЛЕКЦІЇ

**Тема 1.** Поняття гастрономічної професійної творчості.

Значення поняття гастрономічної професійної творчості. Історичні етапи розвитку світового кулінарного мистецтва.

**Тема 2.** Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.

**Тема 3.** Креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Правила організації та проведення змагань, майстер-класів.

**Тема 4.** Оздоблювальні напівфабрикати. Різновид оздоблювальних напівфабрикатів при оформленні страв. Новітні тенденції оформлення кулінарної продукції.

**Тема 5.** Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю. Основи створення власного дизайнерського стилю. Основні новітні технології в кулінарії.

**Тема 6.** Мистецтво вирізання з овочів та фруктів. Теоретично-практичні поняття декоративного оформлення страв. Види та правила користування з інструментами для карвінгу.

**Тема 7.** Фудстайлінг та арт-дизайн страв

**Тема 8.** Сучасні тренди декорування страв.

#### ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

**Практичне заняття 1.** Історичні етапи розвитку світового кулінарного мистецтва.

**Практичне заняття 2.** Оздоблювальні напівфабрикати.

**Практичне заняття 3** Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю.

**Практичне заняття 4.** Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства.

**Практичне заняття 5.** Сучасні тенденції технології приготування та оформлення перших страв.

**Практичне заняття 6.** Сучасні тенденції технології приготування та оформлення холодних страв і закусок.

**Практичне заняття 7.** Сучасні тенденції приготування та оформлення страв із мяса, риби та морепродуктів.

#### СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ

**Семінарське заняття 1** Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної та кондитерської продукції, правила , які необхідно дотримуватися.

**Семінарське заняття 2.** Характеристика кухонних інструментів для нарізування елементів оформлення з овочів та фруктів.

**Семінарське заняття 3.** Сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів.

#### **5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення**

Технічні засоби навчання.

Дистанційна платформа <https://www.blogger.com/blog/posts.https://drive.google.com/drive/folders/11WjJdmXnbMYL-GiquiZuQDjFDDbKnrM>.

Moodle

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b3%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d0%be-%d1%80%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%be%d1%80%d0%b0%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%b0/>

## **6. Система оцінювання та вимоги**

Завдання студентів оцінюється з теоретичної підготовки за такими критеріями:

«відмінно» - студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» - студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

«задовільно» - студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» - студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані

## **7. Підсумковий контроль**

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали,

виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або прездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова.

## **8. Політика курсу**

### **8.1. Політика щодо академічної доброчесності**

Академічна доброчесність здобувачів освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі).

У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

### **8.2. Комунікаційна політика**

Здобувачі освіти повинні мати активовану пошту коледжу.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на електронну пошту коледжу.

### **8.3. Політика щодо перескладання**

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу заступника директора з НР коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

### **8.4. Політика щодо оскарження оцінювання**

Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

### **8.5. Відвідування занять**

Для здобувачів освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в заходах коледжу, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням з керівником курсу.

## **9. Список рекомендованої літератури**

### **9.1. Основна**

1. Ануфрієва С.В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. 224с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів . О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. 752 с.
3. Жан-Пьер Девигон. Как украшать блюда. М.:Интербук-бизнес.-2001. 143с
4. Кулінарні традиції світу. Сучасна енциклопедія.
5. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.
6. Старшинова А. Кулінарне мистецтво .Глорія. Київ .2011. 282с
7. Стахлич Т.М. . Пахолюк О.М. Кулінарне мистецтво. К: Грамота 2008. 125 с.
8. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Пересічна С.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Технологія продукції у закладах ресторанного господарства". К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
9. П'єр –Луї Вьель Валєр Кулінарне мистецтво. Махаон Україна.2003. 145 с.

## **9.2.Інтернет-ресурси:**

1. Карвінг - їстівне мистецтво [Електронний ресурс]. URL: <https://jisty.com.ua/karving-yistivne-mistetstvo/> Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів [Електронний ресурс]. URL: [http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS\\_METOD\\_MATERIAL/Shmilyak\\_MK.pdf](http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS_METOD_MATERIAL/Shmilyak_MK.pdf)
- 2..<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>
3. [https://www.blogger.com/blog/posts.](https://www.blogger.com/blog/posts)