

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«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 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс; 7 семестр
Освітні програми/ спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

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	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1541

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
Система поточного та підсумкового контролю	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 Підсумковий контроль – залік (ПМК)

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

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання (ЗК 02).</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 09).</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 06).</p> <p>Здатність до освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.</p>	<p>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).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (ПРН 09).</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (ПРН 12).</p> <p>Забезпечувати здобуття навичок для виробітки власного дизайнерського стилю</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Малювання та ліплення		
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	Питання для самопідготовки 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;	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 1. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. 2. Основні кольорові гами, що використовуються. 3. Основи дизайну кондитерських виробів.
Модуль 2. Сучасні тенденції виготовлення елементів оздоблення		
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	Питання для самопідготовки 1. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. 2. Закони візуального сприйняття. 3. Нові креативні тенденції способів подавання холодних страв і закусок.
Тема 6. Естетичні вимоги до оформлення кондитерської продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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. Технологічний процес приготування прикрас для	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та	Питання для самопідготовки 1. Сучасні тенденції виготовлення прикрас для оформлення десертів. 2. Туп самих дорогих десертів

оформлення десертів	результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	світу. 3. Користь і шкода від солодкого. 4. Декор і оформлення десертів, фламбування.
Тема 9. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисуvalьної маси	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки 1. Виготовлення оздоблень з білкової рисуvalьної маси для тістечок, тортів різної конфігурації. 2. Технологія приготування білкової рисуvalьної маси. 3. Підготовка до оздоблення. 4. Оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк.

Інформаційні

джерела

Основні

1. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020.504 с.
2. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.
3. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.

Додаткові

Допоміжна Arts & Gastronomie ChefART : веб-сайт. URL : <https://www.chefartpour.com/> Академія кулінарії веб-сайт. URL : <https://chefs-academy.com/>
Школа гастронома веб-сайт. URL : <https://www.gastronom.ru/tag>
Дегустатор веб-сайт. URL : <https://www.profguide.io/professions/degustator.html>
Ресторановедь веб-сайт. URL : <http://restoranoved.ru/>
Шеф повар веб-сайт. URL : <https://www.stb.ua/masterchef/ru/>

Інформаційні ресурси

1. Нормативний акт України: сайт. URL : www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України сайт. URL : www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України сайт. URL : www.dssu.gov.ua

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf

«Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

3. 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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

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 лабораторних 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 лабораторних 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
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського *омбудсмена* <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf
<http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>