

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Арт-дизайн в ресторанных технологиях»

на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Вибіркова дисципліна
Спеціальність	для всіх спеціальностей
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

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

Бородай Анжела Борисівна

кандидат ветеринарних наук
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Горобець Олександра Михайлівна

кандидат технічних наук, доцент
завідувач кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-066-228-67-08	+38-095-577-17-31
Електронна адреса	g.kasandra87@ukr.net	boroday_angelina@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	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування знань з основ сервісології, 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.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.);
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).

Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 - ПМК
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. (ЗК 1)	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (РН 2)
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. (ЗК 5)	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. (РН 6)
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)	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. (РН 27)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Вид роботи	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ЕСТЕТИЧНОГО ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ		
Тема 1. Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції і десертів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати творчу роботу Фуд-арт, як напрямки в арт-терапії. Практичне завдання: Перетворення їжі на кумедні малюнки. Мої фото їжі в інстаграм.
Тема 2. Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Основні правила оформлення страв. Естетична культура ресторанного сервісу. Поняття технічної естетики.

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Вид роботи	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Історія виникнення оформлення кондитерських виробів. Сучасні матеріали і напрямки в оформленні тортів, тістечок. Використання квіллінгу в сучасному оформленні тортів.
Тема 4. Технологічний процес приготування елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Основи колористики: види та властивості кольорів. Колір як інструмент впливу на людину Композиційні прийоми побудови орнаментів
МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ КУЛІНАРНИХ СТРАВ		
Тема 5. Естетика і дизайн кулінарної продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Естетичні вимоги, що пред'являються до оформлення страв і закусок. Техніка і способи оформлення банкетних закусок. Школа кулінара-художника, – основа декорування страв і закусок.
Тема 6. Принципи декорування холодних страв і закусок	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Архітектура страв та створення нових технологій і дизайнів продукції ресторанного господарства
Тема 7. Підготовка овочів і фруктів до декоративної вирізки	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів декорування кулінарної продукції
Тема 8. Фудстайлінг та арт-дизайн страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи	Історичні аспекти розвитку кухні «Fusion». Нові комбінації продуктів з застосуванням принципу «Foodpairing».
Тема 9. Технологія «Art-Visage» і анімація страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Особливості декорування страв із використанням технології «Art-Visage». Історія виникнення анімації страв.

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Вид роботи	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 10. Використання цукрових квітів під час дизайну та декорування страв та івентів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Особливості «Comfort-foods» країн Америки. Характеристика «Comfort-foods» європейських країн. Особливості «Comfort-foods» країн Азії

Інформаційні джерела Основні

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: Навч. посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. К.: Центр учбової літ-ри, 2009. 342с.
2. Вакулик І.І. Етикет та культура харчування: Навчальне видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – К.: Вид-во. ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2010. 68с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня [Текст]: Підручник для учнів професійно-техніч. навч. закладів / В.С. Доцяк. Львів: ОРІЯНА-НОВА, 1998. 556с. bookree.org «Украинская кухня»
4. Димань Т.М., Барановський М.М., Білявський Г.О та ін. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування: навч. посібник. К.: Лібра, 2006. 304 с.
5. Капрельянц Л.В., Петросьянц А.П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Одеса: Друк, 2011. 269 с.
6. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]: Підручник / Н.О. П'ятницька. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584с.
8. Черевко О.І. та інші. Дієтичне харчування: Підручник. Вид. «Світ книг». 2016. 360 с.
9. Горобець О.М., Левченко Ю.В., Бородай А.Б. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020 Том 3 № 1. С 80-91.
10. Удосконалення технології групи цукристих виробів / Хомич Г.П., Горобець О.М., Гончаренко В.Ф., Подойник Ю.В. Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки», 2022, № 1. С. 63-68
11. Удосконалення технології групи цукристих виробів / Г. Хомич та ін. Науковий вісник ПУЕТ. 2022. Техн. науки, № 1. С. 63-68.

Додаткові

12. Бабюк А.В., Макарова О.В., Rogozinskyi M.C. та ін. Безпека харчування: сучасні проблеми. Чернівці: Книги XXI, 2005. 456 с.
13. Культура і побут населення України: навч. посібник / В.І. Кулько, Л.Ф. Артюх, В.Ф. Торленко та ін. 2-е вид. доп. та перероб. К.: Либідь, 1993. 288 с.
14. Смоленський Б.Л., Білова Л.В. Віра та харчування: Обряди і народні традиції харчування у світових релігіях [Текст] / СПб., 1994. 155 с.
15. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник [Текст] / Суми: «Університетська книга», 2007 442 с.
16. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
17. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving: Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.
18. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.
19. Arts & Gastronomie ChefART : веб-сайт. URL : <https://www.chefartpour.com/>
20. Академия кулинарии веб-сайт. URL : <https://chefs-academy.com/>
21. Харчова хімія та нутриціологія [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до самостійної роботи студентів / уклад. І. М. Литвінова. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. 64 с.
22. Подойник, Ю. В., Литвин, М. А., & Горобець, О. М. Розроблення рецептур з використанням українських супер-фудів.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polo_z_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvedialnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-7) відвідування занять (7,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях 7,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,5 бали); тестування (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (3,5 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	68
Модуль 2. (теми 8-10) відвідування занять (3,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (1,5 бали); тестування (3,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,5 бали)	32
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв»

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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни