

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Food art та сучасний дизайн страв»
на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології та інженерія
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Горобець Олександра Михайлівна
кандидат технічних наук
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

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

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 онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв» - опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок з арт-дизайну кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, впровадження інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, фудпейрінгу, технік, стилів і технологій кулінарного дизайну, сучасних підходів колористики, флористики у арт-дизайні, а також технологічних, сервісних та дизайнерських інновацій, враховуючи особливості розвитку сучасних ресторанних трендів; набуття вміння діагностики сучасних концепцій арт-дизайну та фуд-арту.
Тривалість	8 семестр. 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.).

Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття онлайн, самостійна робота поза розкладом, інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати). Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; 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 – ПМК
Базові знання	Пререквізити: «Культура харчування», «Харчова хімія», «Основи класичної кулінарії», «Основи кондитерської справи» Постреквізити -
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 14. 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</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p>	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>

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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Основи дизайну. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії»		
<p>Тема 1. Естетика і дизайн в оформленні страв. Основи візуального сприйняття</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки: Класифікація та роль візуальних факторів у сприйнятті харчових продуктів. Вплив кольору, форми та текстури на апетит та вибір споживача. Методи оцінки візуальної привабливості харчових продуктів. Психологічні та культурні аспекти сприйняття зовнішнього вигляду страв. Аналіз сучасних тенденцій в оформленні харчових продуктів і напоїв. Роль кольору в дизайні страв та формуванні споживчого сприйняття. Основні характеристики кольору (тон, насиченість, яскравість) та їх значення в оформленні страв. Психофізіологічний вплив різних кольорів на апетит, емоційний стан і поведінку людини. Принципи поєднання кольорів у дизайні страв з урахуванням кулінарних традицій та культурних особливостей. Аналіз практичного використання кольору в сучасному кулінарному та ресторанному дизайні.</p>
<p>Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки: Поняття та значення естетики у сучасному дизайні кулінарних і кондитерських виробів. Основні естетичні принципи (гармонія, пропорційність, контраст, цілісність) у харчовому дизайні. Вплив кольорової гами, форми та фактури на сприйняття кулінарних і кондитерських виробів. Роль композиції та симетрії/асиметрії в оформленні страв і кондитерських виробів. Використання природних і штучних декоративних елементів у сучасному дизайні продукції. Взаємозв'язок естетичного оформлення з функціональністю та технологічністю виробів.</p>
<p>Тема 3. Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки: Поняття дизайну та його роль в оформленні кондитерської продукції. Основні принципи дизайну (композиція, ритм, пропорції, баланс) у кондитерському мистецтві. Значення кольору, форми та текстури в дизайні кондитерських виробів. Вплив декоративних елементів на естетичну та споживчу привабливість продукції.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<p>Використання сучасних матеріалів і технологій у дизайні кондитерських виробів.</p> <p>Аналіз сучасних тенденцій в оформленні кондитерської продукції у світі.</p>
<p>Тема 4. Технології карвінгу. Сучасні підходи до декорування кулінарної продукції та напоїв</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>Поняття карвінгу, його походження та значення у сучасному кулінарному мистецтві.</p> <p>Основні матеріали та інструменти, що використовуються у технологіях карвінгу.</p> <p>Технологічні прийоми карвінгу та вимоги до якості і безпеки декоративних елементів.</p> <p>Сучасні підходи до декорування кулінарної продукції та напоїв із використанням карвінгу.</p> <p>Аналіз тенденцій застосування технологій карвінгу в ресторанному господарстві України та світу.</p>
<p>Тема 5. Підпчка та оформлення страв і десертів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>Застосування технологічних інновацій для оформлення страв і виробів. Використання сучасних інструментів та гаджетів (шприци, трафарети, формувальні пристрої). 3D-друк декоративних елементів та молекулярна гастрономія.</p> <p>Інноваційні матеріали для декору: харчові гелі, спреї, глазури та шоколадні структури.</p> <p>Сучасні види обладнання у професії кондитера. Автоматизовані кондитерські лінії та форми. Температурно-контрольовані системи для кремів, мусів і шоколаду. Спеціалізоване обладнання для декору та презентації страв.</p>
<p>Модуль 2. Дизайн кулінарних страв та кондитерських виробів</p>		
<p>Тема 6. Дизайн холодних і гарячих закусок. Дизайн супів і других страв, банкетних закусок</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота</p>	<p>Столові прибори для оформлення та подачі страв. Основні види столових приборів та їх функціональне призначення.</p> <p>Використання допоміжних і спеціалізованих приборів у дизайні страв.</p> <p>Ергономічні та естетичні вимоги до приборів сервірування.</p> <p>Особливості композиції та декорування перших і других страв. Естетичні принципи оформлення других страв з урахуванням подачі гарячих компонентів.</p> <p>Баланс функціональності, естетики та зручності споживання.</p> <p>Формування художнього мислення у професійній кулінарії. Роль творчого підходу та індивідуального стилю в оформленні страв. Синтез кулінарної технології та образотворчого мистецтва у дизайні їжі.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 7. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота</p>	<p>оздоблювальних напівфабрикатів: білкові, цукрові, шоколадні, карамельні, марципанові. Основні властивості напівфабрикатів та їх вплив на якість і зовнішній вигляд виробів. Сфери застосування: кондитерські вироби, десерти, тістечка, торти. Приготування білкової маси для декору. Використання білкових мас у виготовленні меренгів, тортових елементів та фігурок. Взаємозв'язок між структурою білкової маси та декоративним ефектом. Приготування марципану, шоколаду та карамелі для декору. Технологія підготовки марципану: пропорції, заміс, фарбування. Робота з шоколадом: темперування, формування фігур та шоколадних прикрас. Приготування карамелі для ліплення та декоративних елементів, способи її охолодження та формування.</p>
<p>Тема 8. Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів декорування кулінарної продукції</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки: Поняття молекулярної кухні та її роль у створенні інноваційних елементів декорування кулінарної продукції. Сучасні технології обробки продуктів (су-вид, сферифікація, емульгування, гелеутворення) та їх декоративні можливості. Використання харчових гідроколоїдів і функціональних добавок для формування нових текстур і форм декору. Технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги до застосування методів молекулярної кухні в декоруванні страв. Аналіз сучасних тенденцій використання молекулярної кухні у дизайні та презентації кулінарної продукції</p>
<p>Тема 9. Концептуальні основи та особливості «Fusion» і «Foodpairing»</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки: Поняття та походження напрямів «Fusion» і «Foodpairing» у сучасній гастрономії. Основні принципи та відмінності технологій «Fusion» і «Foodpairing». Роль смакових, ароматичних і текстурних поєднань у створенні страв за концепціями «Fusion» і «Foodpairing». Технологічні особливості розроблення рецептур і оформлення страв у напрямках «Fusion» і «Foodpairing». Аналіз сучасних тенденцій застосування «Fusion» і «Foodpairing» у світовій та українській гастрономії.</p>
<p>Тема 10. Технології «Comfort-foods» різних країн світу</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання</p>	<p>Питання для самопідготовки: Поняття «comfort-foods», їх походження та роль у сучасній харчовій культурі. Основні технологічні особливості приготування comfort-foods у різних країнах світу.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	та результатів практичних завдань; тестування	

Інформаційні джерела

Основні

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 384 с.
- Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. текст. навч. посіб. / В. В. Архіпов. К. : «Центр учбової літератури», 2016. 382с.
- Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
- Дядечко Л. П. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2018. 512 с.
- Завадська І. В. Візуальна культура страв у сучасному ресторанному просторі. Київ : Видавництво КНТЕУ, 2025. 210 с.
- Кравченко О. М., Кравченко Н. М. Естетика харчування та культура подачі страв. Київ : Освіта України, 2019. 256 с.
- Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., Григоренко О. М. Технологія та організація ресторанного бізнесу. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 420 с.
- Ніколаєнко С. М. Дизайн і сервірування страв та напоїв. Харків : Фоліо, 2021. 288 с.
- П'ятницька Н. О. Ресторанне господарство: організація виробництва та обслуговування. Київ : Кондор, 2017. 432 с.
- Румянцева Т. В. Карвінг у ресторанному господарстві : навч. посіб. Львів: Новий Світ–2000, 2021. 180 с.
- Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолук. Київ. Грамота, 2020. 280 с.
- Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
- Chiang M. Сучасний карвінг: фрукти та овочі / пер. з англ. Одеса : Астропринт, 2024. 192 с.
- Herve T. Molecular Gastronomy. Columbia University Press, 2016. 392 с.
- History of Molecular Gastronomy. Khymos.org. 2008-05-13. Retrieved 2010-09-08
- McGee H. Про їжу та кулінарію: наука і знання кухні / пер. з англ. Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2023. 928 с.
- Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p.
- Peterson J. Мистецтво подачі десертів / пер. з англ. Київ : ArtHuss, 2024. 304 с.
- Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.
- Spence C. Гастрофізика: нова наука про їжу / пер. з англ. Київ : Наш Формат, 2022. 368 с.

Додаткові:

- Харчова хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків. Світ книг, 2016. 504 с. ISBN 978-966-2678-07-9.
- Харчова хімія: навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. Львів. Новий світ2000, 2012. 514 с. ISBN 978-966-418-203-1.
- Lucy M. Long (2011), Culinary tourism, Material Worlds, 320 p.
- Collin M. Hall (200), Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann, 373 p.

5. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 256 p.
6. *Food and Drink Infographics: A Visual Guide to Culinary Pleasures*. Simone Klabin. 2018. 457 p.
7. Lister T., Blumenthal H. *Kitchen Chemistry*/ T. Lister, H. Blumenthal. Royal Society of Chemistry, 2004. 139 с.
8. Коктейлі, зроблені в Україні. Авторська книжка. Chef Media. 2023.
9. Хомич, Г. П., Бородай, А.Б., Горобець, О. М., Наконечна, Ю.Г., Мацук Ю.А. Використання різних видів смородини в якості складової структуроутворювачів. *Journal of Chemistry and Technologies*. Том 32 № 2 (2024).P.320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2>
10. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Наконечна, Ю. Г., Олійник, Л. Б., & Бородай, А. Б. (2023). Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (2), 24-30. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-2-4>
11. Use of different types of currants as an ingredient structure creators // Galina P. Khomych¹, Angela B. Borodai¹, Oleksandra M. Horobets¹, Yuliya H. Nakonechna¹, Yuliia A. Matsuk²**Journal of Chemistry and Technologies*. 2024. 32 (2). P. 320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2> SCOPUS. <http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/302520>
12. Дистанційний курс.

Інформаційні ресурси:

13. Нормативний акт України: сайт. [Electronic resource]. URL:www.nau.kiev.ua
14. 2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. [Electronic resource]. URL: www.kmu.gov.ua
15. Офіційний сайт Держспоживстандарту України сайт. [Electronic resource]. URL: www.dssu.gov.ua
16. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського [Electronic resource]. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
17. Журнал «Наукові праці НУХТ» <https://sw.nuft.edu.ua/>
18. Журнал «Наукові праці ОНТУ» <https://sciworks.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>
19. Журнал «Ukrainian Journal of Food Science» <https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/>
20. Журнал «Ukrainian Food Journal» <https://ufj.nuft.edu.ua/>

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-1.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/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

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

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватись 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_studenta.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-zapobigannya-vypadkam-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/polozh_pro_apel_pidstr.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/studentykyj-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-zhyttyedyalnosti/>

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв» розраховується через поточне оцінювання

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
Модуль 1. Основи дизайну. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії»	
Тема 1. Естетика і дизайн в оформленні страв. Основи візуального сприйняття	
Навчальні завдання 1	2
Тести для самоконтролю знань до теми 1	4
Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів	
Навчальні завдання 2	2
Тести для самоконтролю знань до теми 2	4
Тема 3. Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції	
Навчальні завдання 3	1
Навчальні завдання 4	1
Тести для самоконтролю знань до теми 3	4
Тема 4. Технології карвінгу. Сучасні підходи до декорування кулінарної продукції та напоїв	
Навчальні завдання 5	2
Тести для самоконтролю знань до теми 4	4
Тема 5 Подача та оформлення страв і десертів	
Навчальні завдання 6	2
Тести для самоконтролю знань до теми 5	4
Поточна модульна робота 1 Підсумкове тестування 1	10
Всього балів за модуль 1	40
Модуль 2. Дизайн кулінарних страв та кондитерських виробів	
Тема 6. Дизайн холодних і гарячих закусок. Дизайн супів і других страв, банкетних закусок	
Навчальні завдання 7	2
Тести для самоконтролю знань до теми 6	4
Тема 7. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	
Навчальні завдання 8	1
Навчальні завдання 9	1
Тести для самоконтролю знань до теми 7	4
Тема 8. Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів декорування кулінарної продукції	
Навчальні завдання 10	2
Тести для самоконтролю знань до теми 9	4
Тема 9. Концептуальні основи та особливості «Fusion» і «Foodpairing»	
Навчальні завдання 11	2
Тести для самоконтролю знань до теми 9	4

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
Тема 10 Технології «Comfort-foods» різних країн світу	
Навчальні завдання 12	4
Тести для самоконтролю знань до теми 10	4
Поточна модульна робота 2 Підсумкове тестування 2	8
Всього балів за модуль 2	40
Підсумкова модульна робота	20
Всього балів	60
Усього балів за курс	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	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Food art та сучасний дизайн страв»

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