

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

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Арт-дизайн в рестораних технологіях»

на 2026-2027 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

**Бородай Анжела Борисівна**

кандидат ветеринарних наук  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарств

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

**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	<a href="mailto:g.kasandra87@ukr.net">g.kasandra87@ukr.net</a>	<a href="mailto:boroday_angelina@ukr.net">boroday_angelina@ukr.net</a>
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="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>	

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у студентів системних знань, творчих та практичних навичок з використання арт-дизайну в технологіях подачі та сервірування страв. Дисципліна спрямована на розвиток естетичного мислення, візуальної культури, здатності до концептуального проектування подачі, а також розуміння арт-дизайну як інструменту комунікації, сервісу та бренд-ідентичності сучасного ресторанного закладу.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.);
<b>Форми та методи навчання</b>	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).

<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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
<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>
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**

<b>Назва модуля (розділу), теми та питання теми</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1: ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ АРТ-ДИЗАЙНУ В ПОДАЧІ ТА СЕРВІРУВАННІ СТРАВ</b>		
<b>Тема 1. Поняття арт-дизайну в сучасній кулінарії</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати коротке есе (1–2 сторінки) на тему: « <i>Арт-дизайн як мова кулінарної комунікації</i> ». Навести приклади, як візуальне оформлення страви може вплинути на сприйняття гостя.
<b>Тема 2. Композиція та колористика у сервіруванні страв</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Знайти три приклади подачі страв у різних колористичних рішеннях (тепла, холодна, монохромна палітра). Проаналізувати композицію кожної (форма, розміщення, ритм) та пояснити, як колір впливає на емоційне сприйняття.

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Вид роботи	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Тема 3. Нетрадиційні елементи у сервіруванні: від концепту до реалізації</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти презентацію з 5 слайдів на тему « <i>Нетрадиційна подача як спосіб залучення емоцій</i> ». Використати приклади з сучасної практики (посуд, матеріали, ефекти), коротко прокоментувати їх функціональність та враження.
<b>Тема 4. Національні стилі арт-дизайну у подачі страв</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати порівняльну таблицю подачі страв у трьох гастрономічних стилях (український, французький, нордичний). Визначити ключові особливості кожного, їх візуальні коди та акценти.
<b>Тема 5. Арт-дизайн як частина сервісу та бренд-ідентичності закладу</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Описати фірмову подачу страв у будь-якому відомому ресторані (можна українському). Визначити, як вона підтримує бренд, формує стиль та емоційний досвід відвідувача.
<b>МОДУЛЬ 2: СУЧАСНІ ТЕХНІКИ АРТ-ДИЗАЙНУ В ОФОРМЛЕННІ ТА ПОДАЧІ СТРАВ</b>		
<b>Тема 6. Сучасні техніки оформлення страв</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Знайти відео або фото приклади технік: мазок, крапля, піна, гель. Створити короткий фотоколаж або презентацію з описом, у яких випадках доцільно застосовувати кожен техніку.
<b>Тема 7. Формування архітектури страви</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Змодельовати (на папері або в графічному редакторі) 2 композиції подачі: вертикальну та лінійну. Пояснити які елементи і чому ви розміщуєте саме так. Підкреслити баланс, об'єм і геометрію.
<b>Тема 8. Молекулярна гастрономія як форма арт-дизайну</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Оберати одну техніку молекулярної гастрономії (сферикація, еспума, геліфікація). Підготувати короткий опис: як працює техніка, які інструменти потрібні, як вона впливає на зовнішній вигляд і сприйняття страви.

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Вид роботи	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Тема 9. Сезонний та концептуальний арт-дизайн у подачі страв</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної	Розробити ідею сезонної подачі страви, наприклад «осінь у Карпатах» або «весняний сад». Описати, які інгредієнти, кольори, декор та форми ви використаєте, щоб передати обраний концепт.
<b>Тема 10. Аналіз кейсів креативної подачі: українські та світові практики</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Знайти приклад подачі страви з українського та закордонного ресторану. Написати коротке порівняння (1 сторінка): що їх відрізняє, що спільного, які дизайнерські прийоми використовуються.

### 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: ОРІАНА-НОВА, 1998. 556с. [bookree.org](http://bookree.org) «Українська 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. Миرونюк, 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., Рогозинський М.С. та ін. Безпека харчування: сучасні проблеми. Чернівці: Книги ХХІ, 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., Дмитрієвич 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. Академія кулінарії веб-сайт. URL : <https://chefs-academy.com/>
21. Харчова хімія та нутриціологія [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до самостійної роботи студентів / уклад. І. М. Літвінова. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. 64 с.

### **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.

### **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-organizaciyu-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](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-osvityi-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](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\\_studenta.pdf](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](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](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](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-rezultatuv-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-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf)

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

#### 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-korupcii/>

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

#### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
<b>Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ АРТ-ДИЗАЙНУ В ПОДАЧІ ТА СЕРВІРУВАННІ СТРАВ</b>	
<b>Тема 1. Поняття арт-дизайну в сучасній кулінарії</b>	
Навчальні завдання 1	5
<b>Тема 2. Композиція та колористика у сервіруванні страв</b>	
Тести для самоконтролю знань до теми 2	5
<b>Тема 3. Нетрадиційні елементи у сервіруванні: від концепту до реалізації</b>	
Навчальні завдання 3	5
<b>Тема 4. Національні стилі арт-дизайну у подачі страв</b>	
Навчальні завдання 4	5
<b>Тема 5. Арт-дизайн як частина сервісу та бренд-ідентичності закладу</b>	
Тести для самоконтролю знань до теми 5	5
Поточна модульна робота 1 Підсумкове тестування 1	10
<b>Всього балів за модуль 1</b>	<b>35</b>
<b>Модуль 2. СУЧАСНІ ТЕХНІКИ АРТ-ДИЗАЙНУ В ОФОРМЛЕННІ ТА ПОДАЧІ СТРАВ</b>	
<b>Тема 6. Сучасні техніки оформлення страв</b>	
Навчальні завдання 6	5
<b>Тема 7. Формування архітектури страви</b>	
Навчальні завдання 7	5
<b>Тема 8. Молекулярна гастрономія як форма арт-дизайну</b>	
Навчальні завдання 8	3
Тести для самоконтролю знань до теми 8	2
<b>Тема 9. Сезонний та концептуальний арт-дизайн у подачі страв</b>	
Тести для самоконтролю знань до теми 9	5
<b>Тема 10. Аналіз кейсів креативної подачі: українські та світові практики</b>	
Навчальні завдання 10	5
<b>Поточна модульна робота 2</b>	

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
Підсумкове тестування 2	10
<b>Всього балів за модуль 2</b>	<b>35</b>
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	
Підсумкове тестування	<b>30</b>
<b>Всього балів</b>	<b>50</b>
<b>Усього балів за курс</b>	<b>100</b>

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Арт-дизайн в ресторанных технологіях»**

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	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни