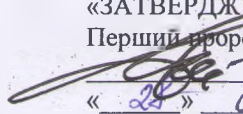


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ  
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій


«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 24 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

 Олена ПЕТРОВА

« 24 » 06 2024 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

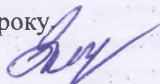
**«Дизайн страв та кондитерських виробів»**

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Шевчук Наталя Петрівна, доцентка, <a href="mailto:shevchuk@mnau.edu.ua">shevchuk@mnau.edu.ua</a>

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 14 від «17» червня 2024 року

Завідувачка кафедри

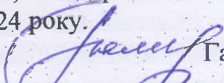


Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

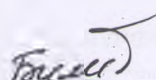


Михайло ГИЛЬ

Миколаїв  
2024

1

Дизайн страв та кондитерських виробів. Наталя ШЕВЧУК



<b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>	<p>Основні закономірності дизайну та стилю, поняття дизайну та стилю на підприємствах харчування, основні поняття та термінологія, дизайн та створення концепції підприємства харчування, засоби та принципи дизайну при створенні фірмового стилю підприємства, ключові поняття дисципліни естетика і дизайн, коротка історія виникнення естетики, основні напрямки розвитку естетики, колір в кулінарії, категорії естетики, елементи, що формують естетичні властивості кулінарної та кондитерської продукції: графіка, композиція, мініатюра, геометрична симетрія, колірна гамма, застосування кожного з цих естетичних властивостей в конкретному випадку при виробництві кулінарних і кондитерських виробів, використання основ композиції і правил теорії кольору, композиційні закони, принципи, засоби і прийоми, закони композиції (закон рівноваги, закон єдності і супідрядності, засоби гармонізації композиції (ритм; контраст, нюанс, тотожність; пропорції; масштаб), види композиції (фронтальна, об'ємна, глибинно-просторова), дизайн в оформленні кулінарних страв, основні напрямки дизайну кулінарних страв, стиль ф'южін у кулінарії, сировина та матеріали, що застосовуються в оздобленні кулінарних страв, професійний інвентар та обладнання, сировина, що застосовується при оздобленні кулінарних страв, професійні прийоми застосування сировини, оформлення і подача закусок, оформлення і подача напоїв, оформлення і подача холодних напоїв, оформлення і подача гарячих страв</p>
<b>2. Мета навчальної дисципліни</b>	<p>креативні підходи до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх 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</p>
<b>3. Компетентності</b>	<p>ФК28.3 Здатність виконувати дизайн страв та кондитерських виробів</p>
<b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: ПРН 28.3 розробляти та запроваджувати дизайн страв та кондитерських виробів</p>

<b>5. Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним	120/4,0
	планом, з них:	
	- лекції	14/0,5
	- лабораторні заняття	14/0,5
	- практичні заняття	28/0,9
	- самостійна робота	64/2,1

**Календарний план\***

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР
1.	Естетика і дизайн кулінарної продукції	2	-	2	8
2.	Принципи декорування холодних страв і закусок	-	2	2	8
3.	Карвінг	2	2	4	8
4.	Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції	2	2	4	8
5.	Естетичні вимоги до оформлення кондитерської продукції	2	2	4	8
6.	Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	2	2	4	8
7.	Подача та оформлення солодких страв (десертів)	2	2	4	8
8.	Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів	2	2	4	8
Всього		14	14	28	64

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	Викладач наводить таку інформацію:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усне опитування за темами лекційних і практичних занять;</li> <li>- іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни;</li> <li>- пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.</li> </ul>

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти**

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
<b>Разом</b>				<b>36</b>	<b>60</b>

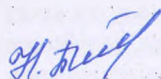
Залік	24	40
Разом по дисципліні	60	100
<b>Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</b>		
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відміно
82-89	B	Добре
75-81	C	
64-74	D	Задовільно
60-63	E	
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
<b>7. Політика курсу</b>	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.</li> </ul>	
<b>8. Інформаційні джерела</b>	<p style="text-align: center;"><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», денної форми навчання, 2024. 92 с.</li> <li>2. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів: методичні рекомендації для</li> </ol>	

	<p>лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної форми навчання спеціальністю 181 – «Харчові технології». Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 67 с.</p> <p>3. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів: методичні рекомендації для практичних робіт для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної форми навчання спеціальністю 181 – «Харчові технології». Миколаївський національний аграрний університет, 2024. 60 с.</p> <p>4. Мазур Р. А. Малювання та ліплення для кондитерів. Навчальний посібник для студентів технічних навчальних закладів, що навчаються за фахом «Кухар, кондитер», «Кухар. Офіціант», «Бармен. Офіціант». Вінниця, 2011. 68 с.</p> <p>5. Новікова О. В., Вініченко К. П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник. Х. :Світ Книг, 2014. 316 с.</p> <p>6. Зайцева Г. Т. Технологія виготовлення кондитерських виробів. К. : Новий друк, 2009. 270 с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжна література</b></p> <p>1. Зайцева Г. Т., Горпинко Г. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. К. : «Вікторія». 2002. 398 с.</p> <p>2. Горпинко Р. М. Лабораторно-практичні роботи з кулінарії. Львів : Світ, 1996. 102 с.</p> <p>3. Косовецька М. С. Технологія приготування їжі. Київ, 2003. 280 с.</p> <p>4. Антонєць Л. І. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі та організація виробництва». К. : Основа, 2012. 136 с.</p> <p>5. Доцяк В. С. Страви, закуски, напої, десерти. К. : Техніка, 2011. 220 с.</p> <p>6. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів : навчально-практичний посібник. К. : Профкнига, 2018. 336 с.</p> <p>7. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. К. : «Ліра-К», 2010. 574 с.</p>
<p><b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b></p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням</p>

	<p>індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.</p> <p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою: дистанційної системи Moodle <a href="https://www.mnau.edu.ua">https://www.mnau.edu.ua</a>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи; платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту та телефонний зв'язок; індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.</p>
<p><b>10. Доступ до матеріалів навчання</b></p>	<p>Робоча програма дисципліни (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua">https://moodle.mnau.edu.ua</a>), її си́лабус (<a href="https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532">https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532</a>) та навчально-методичний комплекс дисципліни (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua">https://moodle.mnau.edu.ua</a>) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (<a href="https://www.mnau.edu.ua">https://www.mnau.edu.ua</a>)</p>

Си́лабус навчальної дисципліни розроблено:

доценткою кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Наталія ШЕВЧУК







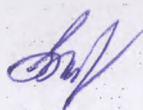
Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №53-О від 18.05.2021 р.

Розробник програми: докторка філософії, доцентка Наталя ШЕВЧУК, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету.

Протокол № 14 від «17» червня 2024 року.

Завідувачка кафедри  
кандидатка с.-г. наук, доцентка

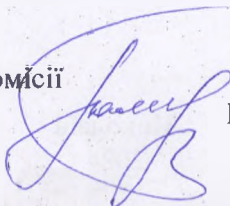


Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії  
канд. с.-г. наук, доцентка



Галина КАЛИНИЧЕНКО

## 1. Анотація

Викладено питання щодо технології виготовлення прикрас та оздоблення різної складності; способи і техніку нанесення складного багатокольорового малюнка; правила експлуатації відповідних видів технологічного інвентарю у технологічному процесі; види і техніки карвінгу.

## Annotation

Questions on technology of production of jewelry and decoration of various complexity are presented; methods and technique of drawing complex multicolor drawing; rules of operation of the respective types of technological equipment in the technological process; types and techniques of carving.

## 2. Опис навчальної дисципліни Дизайн страв та кондитерських виробів

Галузь знань: 18 – Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітній ступінь: Бакалавр

Кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Обов'язкова (вибіркова) компонента Вибіркова

Семестр 8

Кількість кредитів ECTS 4,0

Кількість модулів 3

Загальна кількість годин 120 год.

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції 14 год.

Лабораторні заняття 14 год.

Практичні заняття 28 год.

Самостійна робота 64 год.

Форма підсумкового контрольного заходу залік

Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти. Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про

організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;

- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;

- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;

- спілкування через електронну пошту [shev4uk.n@ukr.net](mailto:shev4uk.n@ukr.net) та телефонний зв'язок;

- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;

- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.

У процесі навчання всі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися принципів *академічної доброчесності* – сукупності етичних принципів та визначених правил провадження освітньої та наукової діяльності, які є обов'язковими для всіх учасників такої

діяльності та мають на меті забезпечувати довіру до результатів навчання та наукової діяльності, з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту», «Про освіту», методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності, Кодексу академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті та інших документів.

Усі академічні тексти (освітні та наукові) здобувачів вищої освіти обов'язково перевіряються щодо їх відповідності принципам академічної доброчесності, у т. ч. за допомогою програми Unicheck.

### *Дотримання вимог академічної доброчесності під час створення академічних текстів*

Автором (співавтором) освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору є особа, яка зробила особистий інтелектуальний внесок до проведення дослідження, безпосередньо брала участь у його створенні та несе відповідальність за його зміст.

Під час оприлюднення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору мають бути зазначені всі його автори. Не допускається зазначити як автора освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору особу, яка не відповідає критеріям, визначеним абзацом першим цієї частини. Якщо у проведенні дослідження або створенні освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору брали участь інші особи, що не вказані як його автори, це має бути зазначено у творі із визначенням внеску кожної такої особи.

Освітній (освітньо-науковий, науковий) твір має містити достовірні відомості про використані методи, джерела даних, результати дослідження та отримані наукові (науково-технічні) результати.

Якщо під час проведення дослідження та/або створення освітнього (освітньо-наукового, наукового) твору були використані розробки, наукові (науково-технічні) результати, що належать іншим особам, це має бути зазначено в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі з посиланням на джерело їх оприлюднення.

Використання загальновідомих фактів чи ідей не потребує окремого зазначення.

Всі текстові запозичення, що використовуються в освітньому

(освітньо-науковому, науковому) творі (окрім стандартних текстових кліше), мають бути позначені з посиланням на джерело запозичення.

Текстові запозичення мають бути позначені у спосіб, який дозволяє чітко відокремити їх від власного тексту автора (авторів).

У разі використання автором (авторами) власних, розробок, наукових (науково-технічних) результатів, які були оприлюднені раніше, він (вони) мають зазначити це в освітньому (освітньо-науковому, науковому) творі.

### *Дотримання вимог академічної доброчесності для здобувачів освіти*

Здобувачі освіти зобов'язані виконувати вступні, навчальні, контрольні, кваліфікаційні, конкурсні та інші види завдань самостійно. Самостійність у виконанні завдання означає, що воно має бути виконане:

1) для індивідуальних завдань – особисто здобувачем, а для групових завдань – лише визначеною групою здобувачів, без втручання інших осіб, під керівництвом та контролем викладачів, що визначені як керівники, та затверджені відповідно до нормативної документації закладу вищої освіти з урахуванням індивідуальних потреб і можливостей осіб з особливими освітніми потребами;

2) якщо умови або характер завдання передбачають обмеження у можливих джерелах інформації – без використання недозволених джерел інформації.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані поважати гідність, права, свободи та законні інтереси всіх учасників освітнього процесу, дотримуватися етичних норм.

### *Дотримання вимог академічної доброчесності під час оцінювання*

Оцінювання у сфері вищої освіти і науки відповідає вимогам об'єктивності, валідності та справедливості. Оцінювання є об'єктивним, якщо воно ґрунтується на заздалегідь визначених критеріях. Оцінювання є валідним, якщо воно здійснюється відповідно до критеріїв, що визначаються законодавством України та суб'єктом внутрішнього забезпечення якості освіти. Оцінювання є справедливим, якщо воно проводиться за відсутності конфлікту інтересів, дискримінації та неправомірного впливу на оцінювача.

### 3. Мета вивчення навчальної дисципліни

*Мета дисципліни:* креативні підходи до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх 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.

*Завдання дисципліни:* набуття навиків вибору певних параметрів, операцій технологічних процесів та обладнання в галузі виробництва визначення призначення прикрас та оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, розвиток просторового мислення, засвоєння композиції, техніки малюнка і послідовності його виконання, ознайомлення з поняттям форми предмету і основними законами перспективи, з передачею в зображенні тонових і колірних відносин, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціювання кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, засвоєння правил підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення.

*Предмет дисципліни:* технологія і режими виготовлення прикрас та оздоблення різної складності; способи і техніка нанесення складного багатокольорового малюнка; види сировини, що використовується для виготовлення прикрас та оздоблення; правила експлуатації відповідних видів технологічного інвентаря, його призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни, відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу; види і техніки карвінгу.

#### *1. Інтегральна компетентність*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

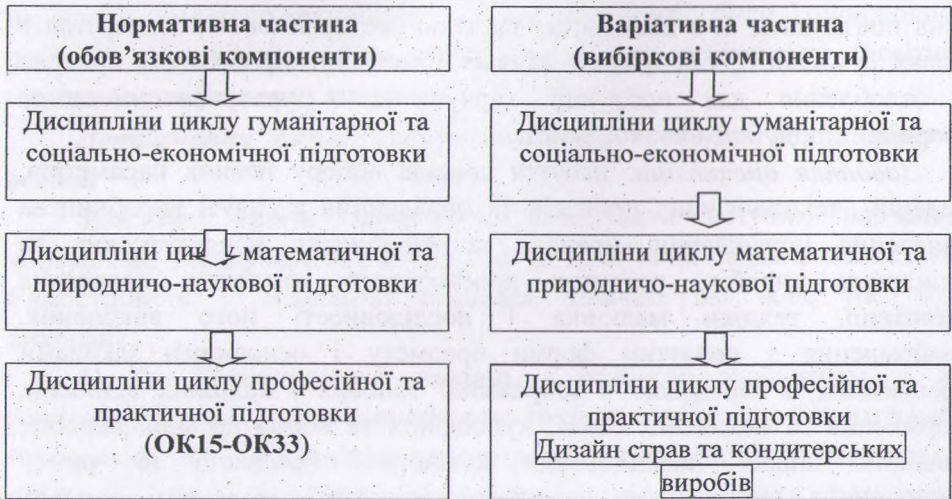
#### *Спеціальні (фахові) компетентності:*

ФК28.3 Здатність виконувати дизайн страв та кондитерських виробів.

*Програмні результати навчання:*

ПРН28.3 Вміти розробляти та запроваджувати дизайн страв та кондитерських виробів

#### 4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



#### 5. Передумови для вивчення дисципліни

Здобувачі вищої освіти повинні оволодіти базовими знаннями та компетентностями, які передбачені освітньо-професійною програмою спеціальності 181 – «Харчові технології». До вивчення дисципліни «Дизайн страв та кондитерських виробів», здобувачі вищої освіти повинні вивчити дисципліни з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки: (Історія України; Українська мова (за професійним спрямуванням); Історія української культури та культурологія; Філософія; Іноземна мова; Політологія, Фізичне виховання); циклу математичної та природничо-наукової підготовки: (Вища математика; Фізика; Загальна та неорганічна хімія; Органічна хімія; Аналітична хімія; Фізична і колоїдна хімія; Біохімія; Інформатика та інформаційні технології; Технічна мікробіологія; Проблеми використання генетично-модифікованої сировини; Харчові та дієтичні добавки) та циклу професійної та практичної підготовки (Інженерна та комп'ютерна графіка; Теплотехніка; Електротехніка; Технологія цукрового виробництва; Технологія зберігання і переробки зерна; Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; Технологія молока та молочних продуктів;

Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби; Технологія бродильних виробництв; Технологія жирів та жирозамінників; Технологія консервування плодів та овочів; Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю, Процеси та апарати харчових виробництв; Автоматизація виробничих процесів; Науково-дослідна робота студентів; Технологія оздоровчих харчових продуктів; Харчова хімія; Безпека життєдіяльності; Технологія полісахаридів та їх застосування у харчові промисловості; Основи охорони праці; Проектування закладів харчування; Навчальна практика; Виробнича практика; Переддипломна практика; Кваліфікаційна робота).

### 6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	Назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Естетика і дизайн кулінарної продукції	1	Естетика і дизайн кулінарної продукції	2	-	2	8	12
		2	Принципи декорування холодних страв і закусок	-	2	2	8	12
		3	Карвінг	2	2	4	8	16
<b>Всього за змістовний модуль</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>40</b>
2	Естетика і дизайн кондитерської продукції	1	Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції	2	2	4	8	16
		2	Естетичні вимоги до оформлення кондитерської продукції	2	2	4	8	16
		3	Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів	2	2	4	8	16
<b>Всього за змістовний модуль</b>				<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>48</b>
3	Оформлення десертів	1	Подача та оформлення солодких страв (десертів)	2	2	4	8	16
		2	Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів	2	2	4	8	16
<b>Всього за змістовний модуль</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>32</b>
<b>Всього годин по навчальній дисципліні</b>				<b>14</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>64</b>	<b>120</b>



## 7. Зміст навчальної дисципліни

### 7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год	кредитів	%
Естетика і дизайн кулінарної продукції	40	1,3	33,3
Естетика і дизайн кондитерської продукції	48	1,6	40,0
Оформлення десертів	32	1,1	26,7
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>4,0</b>	<b>100,0</b>

### 7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Естетика і дизайн кулінарної продукції	40	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Естетика і дизайн кондитерської продукції	48	
Оформлення десертів	32	
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>X</b>

### 7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

#### ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1

#### ЕСТЕТИКА І ДИЗАЙН КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Тема 1. Естетика і дизайн кулінарної продукції.** Сучасний дизайн в оформленні кулінарної продукції. Сучасні тенденції в оформленні кулінарної продукції. Роль кольору в оздобленні кулінарних виробів. Значення арт-візажу страв в сучасній кулінарії. Принципи декорування холодних страв і закусок. Естетичні вимоги, що пред'являються до оформлення холодних страв і закусок. Техніка і способи оформлення банкетних закусок. Школа кулінара-художника, основа декорування страв і закусок.....2 год.

**Ключові слова:** естетика, дизайн, кулінарія, страва, вироби, стиль, холодні страви, закуски, оформлення

**Key words:** aesthetics, design, cooking, dish, products, style, cold dishes, snacks, decoration

**Тема 2. Карвінг.** Підготовка овочів і фруктів до декоративної вирізки. Характеристика інструментів для прикраси блюд. Поняття і значення карвінгу в кулінарії.....2 год.

**Ключові слова:** карвінг, овочі, фрукти, вирізання, інструменти, прикраси

**Key words:** carving, vegetables, fruits, cutouts, tools, decorations

## **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2**

### **ЕСТЕТИКА І ДИЗАЙН КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Тема 1. Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції.** Основи естетики та дизайну в оформленні кондитерської продукції. Естетична потреба в оформленні страв. Напрямки естетики в харчуванні.....2 год.

**Ключові слова:** естетика, дизайн, страва, кондитерська продукція, стиль

**Key words:** aesthetics, design, dish, confectionery, style

**Тема 2. Естетичні вимоги до оформлення кондитерської продукції.** Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції. Історія виникнення оформлення кондитерських виробів. Сучасні матеріали і напрямки в оформленні тістечок, тортів.....2 год.

**Ключові слова:** дизайн, естетика, історія, тістечка, торти

**Key words:** design, aesthetics, history, cakes, pies

**Тема 3. Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів.** Характеристика та застосування оздоблювальних напівфабрикатів на підприємствах харчування. Технологічний процес приготування елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів.....2 год.

**Ключові слова:** технологія, декор, напівфабрикати, колір, форма

**Key words:** technology, decor, semi-finished products, color, shape

## **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3**

### **ОФОРМЛЕННЯ ДЕСЕРТІВ**

**Тема 1. Подача та оформлення солодких страв (десертів).** Оформлення десертів. Характеристика і види класичних прикрас для оформлення десертів.....2 год.

**Ключові слова:** подача, оформлення, десерти, прикраси

**Key words:** serving, decoration, desserts, decorations

**Тема 2. Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів.** Сучасні матеріали і напрямки приготування прикрас для оформлення десертів. Історія приготування прикрас для оформлення десертів.....2 год.

**Ключові слова:** оформлення, десерти, прикраси

**Key words:** decoration, desserts, decorations

**Всього: 14 год.**

#### 7.4. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
<b>Змістовний модуль 1. Естетика і дизайн кулінарної продукції</b>	<b>8</b>	<b>X</b>
1. Естетика і дизайн в оформленні кондитерських виробів. Матеріали та приладдя для малюнка. Техніка малюнка і її різноманіття.	2	Опитування, тестові завдання
2. Класифікація бутербродів та сучасні тенденції в оздобленні бутербродів. Характеристика продуктів, використовуваних для прикраси бутербродів.	2	Опитування, тестові завдання
3. Інструменти для прикрашання страв. Характеристика інструментів для карвінгу. Правила підбору професійного інструменту для карвінгу. Карвінг. Прикраси з овочів. Прикраси з цитрусових плодів. Прикраси з кісточкових і зерняткових плодів. Прикраси з екзотичних плодів	4	Опитування, тестові завдання
<b>Змістовний модуль 2. Естетика і дизайн кондитерської продукції</b>	<b>12</b>	<b>X</b>
1. Виконання вправ з техніки накреслення різних ліній, геометричних фігур на площині. Виконання ескізів і начерків з натури різних предметів	4	Опитування, тестові завдання
2. Малювання з натури прямокутних, квадратних і круглих тістечок. Малювання з натури прямокутних, квадратних і круглих тортів. Самостійне малювання круглого торта	4	Опитування, тестові завдання
3. Вправи з ліплення тварин, птахів, фруктів, квітів. Виготовлення прикрас. Вправи з ліплення тварин, птахів, фруктів, квітів. Виготовлення прикрас з мастики. Основні напрямки дизайну кондитерських виробів та солодких страв	4	Опитування, тестові завдання
<b>Змістовний модуль 3. Оформлення десертів</b>	<b>8</b>	<b>X</b>
1. Поняття про спектрі. Основні види квітів: ахроматичні, хроматичні, насиченість, світлота, теплохолодність. Колір в	4	Опитування, тестові завдання

кулінарних і кондитерських виробів. Вплив кольору на апетит. Правильне поєднання кольору в сучасному мистецтві прикраси блюд і кондитерських виробів		
3. Розташування виробу на блюді (тарілці). Колірна гамма виробів. Індивідуальний почерк майстра, його творчість. Національний колорит. Взаємозв'язок дизайну і стилю. Естетика і дизайн в оформленні кулінарних виробів. Продукти харчування й інструменти. Характеристику та асортимент основних продуктів для приготування прикрас.	4	Опитування, тестові завдання

### 7.5. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
<b>Змістовний модуль 1. Естетика і дизайн кулінарної продукції</b>	4	x
1. Карвінг. Прикраси (фігури) із овочів та фруктів. Приготування овочевих та фруктових чіпсів	2	Тестові завдання
2. Проведення фламбування страв. Оформлення страв для подачі дітям. Подача страв (кулінарних виробів) з використанням спеціального посуду	2	Тестові завдання
<b>Змістовний модуль 2. Естетика і дизайн кондитерської продукції</b>	6	x
1. Проведення фламбування кондитерських виробів (страв)	2	Тестові завдання
2. Подача кондитерських виробів з використанням спеціального посуду. Оформлення скляного посуду для подачі напоїв	2	Тестові завдання
3. Техніка нанесення малюнків на столовий посуд	2	Тестові завдання
<b>Змістовний модуль 3. Оформлення десертів</b>	4	x
1. Підготовка живих квітів для оформлення страв. Оформлення страв живими квітами. Виконання	2	Тестові завдання

квітів із цукрової мастики		
2. Виконання прикрас з карамелі та шоколаду	2	Тестові завдання

### 7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
<b>Змістовний модуль 1. Естетика і дизайн кулінарної продукції</b>	<b>24</b>	<b>x</b>
Особливості складання композицій	12	Виконати роботу у вигляді презентаційного матеріалу та представити дану роботу аудиторії
Техніка та варіанти оформлення кулінарної продукції для подачі	12	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу
<b>Змістовний модуль 2. Естетика і дизайн кондитерської продукції</b>	<b>24</b>	<b>x</b>
Інструменти і інвентар, що використовують для прикраси кондитерських виробів.	12	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу або схеми з обов'язковим її представленням
Техніка та варіанти оформлення і декорування кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами	12	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу або схеми з обов'язковим її представленням
<b>Змістовний модуль 3. Оформлення десертів</b>	<b>16</b>	<b>x</b>
Техніка, варіанти оформлення і декорування кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами	6	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу або схеми з обов'язковим її представленням
Інструменти і інвентар, що використовують для прикраси кондитерських виробів	4	Виконати самостійну роботу у вигляді презентаційного матеріалу або схеми
Технологія приготування та	6	Виконати самостійну роботу у

використання малювальної Борошняна малювальна маса	фруктової маси.		вигляді матеріалу обов'язковим її представленням	презентаційного або схеми 3
Разом по дисципліні		64	х	

## 7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

### *Питання для поточного контролю знань*

#### *Змістовний модуль 1*

1. Яке значення кольору в формуванні виробів?
2. Дати характеристику психофізіологічного впливу кольорів на людину.
3. Охарактеризувати закони змішування кольорів.
4. Охарактеризувати дизайн інтер'єрів приміщень для відвідувачів.
5. Охарактеризувати дизайн барної стійки.
6. Які ви знаєте основні способи сервірування столів?
7. Який новітній столовий посуд та столову білизну використовують сервірування столів?
8. Які аксесуари використовуються в сервіруванні столів?
9. Які особливості дизайну тематичних столів?
10. Як здійснюється оформлення меню та винних карт?
11. Які вимоги ставляться до форменого одягу обслуговуючого персоналу?
12. У чому полягають основи молекулярної кухні?

#### *Змістовний модуль 2*

1. Які особливості стилю фьюжін?
2. Які ви знаєте основні напрямки дизайну кулінарних страв?
3. Які сучасні способи оформлення і подавання холодних закусок ви знаєте?
4. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання гарячих закусок.
5. Охарактеризувати способи оформлення і подавання закусок у банкетному виконанні, що використовуються у вашому регіоні.
6. Назвати сучасні способи оформлення і подавання холодних напоїв.
7. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання безалкогольних напоїв, що використовуються у вашому регіоні.
8. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання

алкогольних напоїв.

9. Чи використовують національні традиції в оформленні і подаванні перших страв у вас в регіоні?

10. Назвати сучасні способи оформлення і подавання гарнірів.

11. Охарактеризувати основні напрямки дизайну кондитерських виробів та солодких страв.

12. Охарактеризувати технологію роботи з шоколадом, карамеллю, мастикою, желе.

13. Охарактеризувати використання харчових принтерів.

### *Змістовний модуль 3*

1. Охарактеризувати особливості використання гелів.

2. Назвати та охарактеризувати інвентар та інструменти для виготовлення цукерок ручного приготування.

3. Охарактеризувати особливості англійської техніки виконання квітів.

4. Охарактеризувати особливості техніки роботи з шоколадом.

5. Охарактеризувати особливості техніки роботи з мастикою.

6. Охарактеризувати особливості техніки роботи з карамеллю.

7. Охарактеризувати процес виготовлення постаментів для тортів.

8. Охарактеризувати особливості застосування готових декоративних елементів.

9. Розповісти про історію подавання солодких страв.

10. Охарактеризувати прийоми декорування кондитерських виробів.

11. Охарактеризувати особливості складання композицій.

12. Інструменти і інвентар, що використовуються для прикраси кондитерських виробів.

13. Техніка та варіанти оформлення і декорування кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

### *Перелік питань для підсумкового контролю знань*

1. Розкрити поняття дизайну та стилю на підприємствах харчування.

2. Розкрити суть дизайну столового посуду.

3. Розкрити суть дизайну столової білизни.

4. Охарактеризувати принципи кольорового оформлення інтер'єру.

5. Розповісти про колір та зорові ілюзії.

6. Дати психофізіологічну характеристику кольору.
7. Яке значення кольору в формуванні виробів?
8. Дати характеристику психофізіологічного впливу кольорів на людину.
9. Охарактеризувати закони змішування кольорів.
10. Охарактеризувати дизайн інтер'єрів приміщень для відвідувачів.
11. Охарактеризувати дизайн барної стійки.
12. Дати характеристику концептуальним ідеям в інтер'єрі підприємств харчування.
13. У чому полягає суть стилізації інтер'єрів підприємств харчування?
14. Які ви знаєте основні способи сервірування столів?
15. Який новітній столовий посуд та столову білизну використовують сервірування столів?
16. Які аксесуари використовуються в сервіруванні столів?
17. Які особливості дизайну тематичних столів?
18. Як здійснюється оформлення меню та винних карт?
19. Які вимоги ставляться до форменого одягу обслуговуючого персоналу?
20. У чому полягають основи молекулярної кухні?
21. Які особливості стилю фьюжін?
22. Які ви знаєте основні напрямки дизайну кулінарних страв?
23. Які інструменти застосовують для карвінгу?
24. Який професійний інвентар та обладнання застосовують в оздобленні кулінарних страв? Дайте йому характеристику.
25. Яка сировина застосовується при оформленні кулінарних страв?
26. Які сучасні професійні прийоми застосування сировини в оздобленні кулінарних страв ви знаєте?
27. Які сучасні способи оформлення і подавання холодних закусок ви знаєте?
28. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання гарячих закусок.
29. Охарактеризувати способи оформлення і подавання закусок у банкетному виконанні, що використовуються у вашому регіоні.
30. Назвати сучасні способи оформлення і подавання холодних



напоїв.

31. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання безалкогольних напоїв, що використовуються у вашому регіоні.

32. Охарактеризувати сучасні способи оформлення і подавання алкогольних напоїв.

33. Чи використовують національні традиції в оформленні і подаванні перших страв у вас в регіоні?

34. Назвати сучасні способи оформлення і подавання гарнірів.

35. Охарактеризувати основні напрямки дизайну кондитерських виробів та солодких страв.

36. Охарактеризувати технологію обот из шоколадом, карамеллю, мастикою, желе.

37. Охарактеризувати використання харчових принтерів.

38. Охарактеризувати особливості використання гелів.

39. Назвати та охарактеризувати інвентар та інструменти для виготовлення цукерок ручного приготування.

40. Охарактеризувати особливості англійської техніки виконання квітів.

41. Охарактеризувати особливості техніки роботи з шоколадом.

42. Охарактеризувати особливості техніки обот из мастикою.

43. Охарактеризувати особливості техніки обот из карамеллю.

44. Охарактеризувати процесс виготовлення постаментів для тортів.

45. Охарактеризувати особливості застосування готових декоративних елементів.

46. Розповісти про історію подавання солодких страв.

47. Охарактеризувати прийоми декорування кондитерських виробів.

48. Охарактеризувати особливості складання композицій.

49. Інструменти і інвентар, що використовуються для прикраси кондитерських виробів.

50. Техніка та варіанти оформлення і декорування кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

51. Технологія приготування та використання прикрас з крему. Білкова малювальна маса

52. Технологія приготування та використання фруктової малювальної маси. Борошняна малювальна маса

53. Технологія приготування прикрас з желе. Прикраси з

шоколаду, приготування шоколадних вусиків з шоколаду

54. Технологія приготування та використання прикрас з марципану

55. Технологія приготування та використання прикрас з карамелі. Посипання для торта.

56. Технологія приготування штрейзелю.

**8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни**

*Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:*

1) знання теоретичних питань з дизайну та стилю оформлення кулінарних та кондитерських блюд (страв);

2) знання загальних технологічних процесів приготування прикрас для оформлення страв;

3) розуміння сучасних оформлень кондитерських та кулінарних страв (блюд).

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти повинні продемонструвати вміння

- створювати композиції;
- використовувати ножі для карвінгу;
- вирізати фігурні вироби;
- прикрашати та оздоблювати з різноманітної сировини.

*Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни*

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Залік				24	40

за фахом «Кухар, кондитер», «Кухар. Офіціант», «Бармен. Офіціант». Вінниця, 2011. 68 с.

5. Новікова О. В., Вініченко К. П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник. Х. :Світ Книг, 2014. 316 с.

6. Зайцева Г. Т. Технологія виготовлення кондитерських виробів. К. : Новий друк, 2009. 270 с.

#### 10.2 Допоміжна література

1. Зайцева Г. Т., Горпинко Г. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. К. : «Вікторія». 2002. 398 с.

2. Горпинко Р. М. Лабораторно-практичні роботи з кулінарії. Львів : Світ, 1996. 102 с.

3. Косовецька М. С. Технологія приготування їжі. Київ, 2003. 280 с.

4. Антонєць Л. І. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі та організація виробництва». К. : Основа, 2012. 136 с.

5. Доцяк В. С. Страви, закуски, напої, десерти. К. : Техніка, 2011. 220 с.

6. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів : навчально-практичний посібник. К. : Профкнига, 2018. 336 с.

7. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. К. : «Ліра-К», 2010. 574 с.

Розробник програми:  
доцентка

Наталя ШЕВЧУК

Завідувачка кафедри  
кандидат с.-г. наук, доцент

Олена ПЕТРОВА