



Силабус курсу

Дизайн страв

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: III, Семестр: V

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

Керівник курсу

ППП

к.е.н., доцент Оксана ГУГУЛ

Контактна інформація

OksanaHuhul@gmail.com, +38067 3781715

Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів знань, вмінь та навичок стосовно креативних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, вміння пов'язувати здобуті навички з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Вступ. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Тести, питання
2 / 1	2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Кейси, ділові ігри

		Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
4 / 1	3. . Естетика і дизайн кулінарної продукції.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Тести, задачі
2 / 1	4. . Естетика і дизайн в оформленні кондитерської продукції.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Питання, кейси
2 / 1	5. Принципи декорування холодних страв і закусок	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Ділові ігри, питання
4 / 1	6. Естетичні вимоги до оформлення	Розуміти принципи, процеси і технології	Тести, питання

		<p>організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>	
4 / 2	7. . Подача та оформлення солодких страв (десертів)	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>	Кейси, тести
2/1	8. Технологічний процес приготування прикрас для оформлення десертів	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>	Тести, питання
2/2	9. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисуальної маси	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>	Ділові ігри, питання

4/2

10. Естетика подачі

Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Кейси,
тести

Літературні джерела

Основні

1. Якість і безпека харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / І. В. Сирохман та ін. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
2. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions, 2019. 189 p.
3. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p.

Додаткові

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

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
--------------------	--------------------	--------------------

30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – тах 35 балів. 2. Письмова робота – тах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – тах 40 балів. 2. Письмова робота – тах 60 балів.	1. Підготовка КПІЗ – тах 40 балів. 2. Захист КПІЗ – тах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – тах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом