

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ДИЗАЙН ТА ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Всі програми спеціальності 181	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

### ВИКЛАДАЧІ

#### РАДЧЕНКО АННА ЕДУАРДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та експертиза в митній справі» (кваліфікація товарознавець-експерт) Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 43 наукових та навчально-методичних праць, статей, тез доповідей, бізнес-форумів;
- учасник 25 Міжнародних, Всеукраїнських конференцій, симпозиумів, тавок, бізнес-форумів;
- організатор міжнародних кулінарних фестивалів у Харкові (2015, 2016, 2017 рік), Києві (2015 рік), Чернівцях (2015 рік), Туреччині 2017 рік;
- член міжнародних кулінарних союзів Болгарії, Хорватії, Туреччини;
- посол в Україні Союзу Кулінарів Середземноморських та Європейських країн;
- суддя міжнародних гастрономічних фестивалів та конкурсів Хорватії, Чорногорії, Сербії, Іспанії, Франції, Шрі Ланці, Ізраїлі, України, Туреччини, Албанії.
- організатор і учасник тритижневого очного навчання в Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу імені Жана Друана (м. Париж, Франція).

телефон	050-66-73-849	електронна пошта	gasanova.aana.edyardovna@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	------------------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	формування у студентів загального уявлення про дизайн страв та їх презентацію в закладах ресторанної індустрії, що дозволить набути практичних навичок щодо креативних підходів при реалізації кулінарної продукції
<b>Формат</b>	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розуміння основ виробництва харчової продукції в закладах ресторанної індустрії та вміння їх реалізовувати при декоруванні страв/ оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li> <li>• знання загальних вимог, які висуваються до харчової продукції при її виробництві та реалізації споживачу / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li> <li>• володіння базовими формами презентацій страв у закладах ресторанної індустрії різних форматів / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li> <li>• розуміння та володіння сучасними трендами в декоруванні страв у закладах ресторанної індустрії / оцінювання за результатами лабораторної роботи</li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин): 12 години лекції, 18 годин практичні заняття; підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
<b>Умови зарахування</b>	згідно з навчальним планом

### ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

<b>Компетентності</b>	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії</p>
-----------------------	--	--------------------------------------	--

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

<b>Лекція 1</b>	Тема 1. Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії	Лабораторні (ЛЗ) заняття		<b>Самостійна робота</b>	Моніторинг сучасних тенденцій декорування кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії. Характеристика та асортимент сучасних декорів. Карвінг. Арт-візаж. Нейрогастрономія та гастрофізика страв.
<b>Лекція 2, 3</b>	Тема 2. Вимоги до оформлення та подавання страв	ЛЗ-1,2	Тема 1, 2. Дизайн страв у закладах ресторанної індустрії		
<b>Лекція 4</b>	Тема 3. Базові форми презентації страв	ЛЗ -3	Тема 3. Фудстайлінг та арт-дизайн страв		
<b>Лекція 5</b>	Тема 4. Способи декорування страв				
<b>Лекція 6</b>	Тема 5. Сучасні тренди декорування страв				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: посібник / За заг. ред. Доценко В.Ф. Київ :Кондор, 2021. 292 с.
2. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.
3. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання. К.: НУХТ, 2014. 93 с.
4. Нік Шарма. Формула смаку. Виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів. ArtHuss, 2022. 352 с.
5. Дизайн: навч. посіб./ Т.С. Незвещук-Когут. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 340 с.
6. Сирохман І. В., Лозова Т.М., Гирка О.І., М.І. Філь. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / ін. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.

Методичне забезпечення

1. Юрченко С.Л., Радченко А.Е. Робоча програма дисципліни «Дизайн та декорування страв» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2023.
2. Радченко А.Е. Короткий конспект лекцій з дисципліни «Дизайн та декорування страв» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2023.
3. Радченко А.Е., Юрченко С.Л. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Дизайн та декорування страв» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2024.
4. Радченко А.Е. Методичні вказівки з організації самостійної роботи з дисципліни «Дизайн та декорування страв» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х.: ДБТУ, 2023.
5. Радченко А.Е. Питання до заліку з дисципліни «Дизайн та декорування страв» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2024.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.

