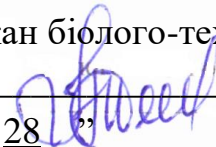


**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан біолого-технологічного факультету

 І.О. Балабанова

“ 28 ” 08 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кулінарний дизайн»

(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ перший (бакалаврський) _____
(бакалавр, магістр)

Спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма _____ Харчові технології _____
(назва спеціалізації)

Факультет _____ біолого – технологічний _____
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Кулінарний дизайн» продуктів» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Дзюндзя О.В. доцент, к.т.н.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 28.серпня 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету

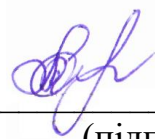
Затверджено на Вченій раді факультету

Протокол №1 від 28 серпня 2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 29.08.2019 року

В.о. завідувача кафедри
Інженерії харчового виробництва



(підпис)

(Новікова Н.О.)

(прізвище та ініціали)

30. 08. 2019 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Нормативна	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для денної форми- 120		3-й	
		Семестр	
		6-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1 самостійної роботи студента – 5	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		10 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
		-	
		Самостійна робота	
		96 год	
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю: іспит			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 5

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Кулінарний дизайн» є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.

Завдання дисципліни «Кулінарний дизайн» полягають в отриманні студентами знань з основ оформлення харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій оформлення страв та оздоблення кулінарних виробів, вивчення дії окремих компонентів та поєднання з іншими, оволодіння методами поєднання кольорових гам, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- принципи естетичного кулінарного дизайну ;
- основні правила з оформлення страв;
- основні правила з оздоблення кулінарних виробів;
- вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування;
- основні кольорові гами, що використовуються;
- закони візуального сприйняття ;

вміти:

- підготовлювати оздоблювальні елементи;
- використовувати різноманітні техніки в оздобленні кулінарних виробів;
- використовувати різноманітні техніки в оформленні страв;
- визначати необхідну кольорову гаму в оформленні готової продукції;
- складати кулінарні композиції;
- застосовувати основні правила з оздоблення кондитерських виробів і оформлення кулінарних страв;
- застосовувати принципи естетичного кулінарного дизайну.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Основи візуального сприйняття. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії».

Тема 1. Основи візуального сприйняття.

1. Основи візуального сприйняття;
2. Закони візуального сприйняття.

Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1. Основи візуального сприйняття. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії».												
Тема 1. Основи візуального сприйняття.							12	1	1			10
Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.							12	1	1			10
Тема 3. Колір у дизайні страв.							12	1	1			10
Тема 4. Способи оформлення страв і виробів.							12	1	1			10
Тема 5. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.							13	1	2			10
Разом за змістову частину 1							61	5	6			50
Змістова частина 2. Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів.												
Тема 6. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.							14	1	2			11
Тема 7. Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.							16	2	2			12
Тема 8. Дизайн солодких страв і напоїв.							14	1	2			11
Тема 9. Дизайн борошняних							15	1	2			12

кулінарних та кондитерських виробів.												
Разом за змістову частину 2							59	5	8			46
Усього годин							120	10	14			96

5. Темы лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Основи візуального сприйняття.	1
2	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.	1
3	Колір у дизайні страв.	1
4	Способи оформлення страв і виробів.	1
5	Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.	
6	Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.	1
7	Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.	2
8	Дизайн солодких страв і напоїв.	1
9	Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.	1
	Всього	10

6. Темы практичних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Основи візуального сприйняття.	1
2	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.	1
3	Колір у дизайні страв.	1
4	Способи оформлення страв і виробів.	1
5	Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.	2

6	Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.	2
7	Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.	2
8	Дизайн солодких страв і напоїв.	2
9	Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.	2
	Всього	14

7. Теми лабораторних занять Не передбачені навчальним планом

8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Основи візуального сприйняття.	10
2	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних страв.	5
3	Основний естетичний принцип сучасного дизайну кондитерських виробів.	5
4	Колір у дизайні страв.	10
5	Способи оформлення страв і виробів.	10
6	Карвінг	10
7	Прикраси з яєць, хліба і тіста, паперу.	10
8	Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.	11
9	Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.	12
10	Дизайн солодких страв і напоїв.	11
11	Дизайн борошняних кулінарних страв.	6
12	Дизайн кондитерських виробів.	6
	Всього	96

9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Кулінарний дизайн» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожною змістовою частиною, тестових завдань.

Практичних та лабораторних занять з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

10. Методи контролю

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань студентів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання

лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожну змістову частину – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістова частина 1			Змістова частина 2							Підсумкова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

**Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»
Національна диференційована шкала**

Оцінка	Мін.рівень досягнень	Макс.рівень досягнень
Відмінно/Excellent	90	100
Добре/Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

11. Методичне забезпечення

12. Рекомендована література

Базова

1. Nagashima H. - The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions - 2009
2. Деревянко Е. - Украшения из фруктов и овощей - 2010
3. Искусство кулинарии. От кулинарной академии Le Cordon Bleu – 2004
4. Федотова И. - Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг (Мастер-классы знаменитых поваров) - 2010

Допоміжна

Arts & Gastronomie
 ChefART
 Академия кулинарии
 Школа гастронома
 Профессиональная кухня
 Дегустатор
 Ресторановедь

13. Інформаційні ресурси

1. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua

4. americancakedecorating.com

5. creativecutters.com

Мультимедійні програми:

Колекція презентацій та відеофільмів до лекцій занять:

Тема 1. Основи візуального сприйняття.

Концепція візуального сприйняття при створенні творів кулінарного мистецтва.

Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.

Принципи візуального сприйняття: обмеження, контрасту, акценту, домінанти, балансу та ритму.

Тема 3. Колір у дизайні страв.

Основні закони декорування сучасної кулінарії. Гармонійні кольорові схеми.

Колір в кулінарії. Використання зображувальних засобів та їх властивостей в декоруванні страв.

Тема 4. Способи оформлення страв і виробів.

Використання «температури», «ваги», «звучності» кольору при декоруванні страв.

Тема 5. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.

Карвінг.

Креативні способи підготування, приготування та зберігання сировини.

Методи і методики приготування прикрас для страв

Тема 6. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.

Декорування посуду соусом.

Тема 7. Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.

Тема 8. Дизайн солодких страв і напоїв.

Декорування солодких страв

Тема 9. Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

Декорування тортів, кекс-бойлів тощо.