

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного
виховання, здоров'я і туризму

М.В. Маліков

(ініціали та прізвище)

« 01 » 08 2021 р.

ДИЗАЙН СТРАВ

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів

очної (денної) та заочної (дистанційної) форм здобуття освіти

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

Укладач: Дзюба Н.А. канд.пед.наук, доцент, Конох О.Є., канд. наук ф.в.і.с, доцент
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

Протокол № 1 від «24» 08 2021 р.
Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

[Підпис]
(підпис)

Н.В. Мокрицька
(ініціали, прізвище)

Ухвалено науково-методичною радою
Факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

Протокол № 1 від «31» 08 2021 р.
Голова науково-методичної ради
факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

[Підпис]
(підпис)

В.В. Доросенко
(ініціали, прізвище)

Погоджено
навчально-методичним відділом

[Підпис]
(підпис)

О.В. Милишова
(ініціали, прізвище)

2021 рік

Розроблено кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи

Розробник програми: Дзюба Н.А., канд.пед.наук, доцент; Конох О.Є, к.ф.в.і с,
доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Обговорено та рекомендовано до затвердження кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «24» 08 2021

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи


(підпис)

Н.В. Маковецька
(ПІБ)

Схвалено науково-методичною радою факультету фізичного виховання,
здоров'я та туризму

Протокол № 1 від «24» 08 2021

Голова науково-методичної ради факультету


(підпис)

В.В. Дорошенко
(ПІБ)

1. Опис навчальної дисципліни

1	2	3	
Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти	Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття освіти	заочна (дистанційна) форма здобуття освіти
Галузь знань 24 сфера обслуговування (шифр і назва)	Кількість кредитів – 4	За вибором	
		Цикл професійної підготовки освітньої програми	
Спеціальність 242 туризм (шифр і назва)	Загальна кількість годин – 120 год.	Семестр:	
		1-й	-й
Освітньо-професійна програма Туризм (назва)	Змістових модулів – 6	Лекції	
		28 год.	год.
		Практичні заняття	
Рівень вищої освіти: бакалаврський	Кількість поточних контрольних заходів – 12	14 год.	год.
		Самостійна робота	
		128 год.	год.
		Вид підсумкового семестрового контролю: Залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Дизайн страв» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з готельно-ресторанної справи для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу .

Основні завдання вивчення дисципліни «Дизайн страв»:

- ознайомити студентів з базовою термінологією, «Мистецтво кулінарії», «дизайн страв», «карвінг», естетичні вимоги;
- розкрити історичні аспекти розвитку карвінгу в Таїланді, Китаю, Японії;
- знати приготування кулінарних виробів та їх естетичне оформлення;
- знати європейський карвінг – художнє різблення овочів та фруктів;
- ознайомити з оформленням тематичних святкових страв;
- знати розробку матеріалів для підготовки творчих страв, включаючи розробку технологічної карти для виготовлення прикрас до страв;
- володіти законами композиції й використання гастрономічного флор-декору.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких результатів навчання та компетентностей:

Заплановані робочою програмою	Методи і контрольні
-------------------------------	---------------------

результати навчання та компетентності	заходи
1	2
<p><u>Результати навчання:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. 2. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. 3. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. <p><u>Компетентності:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 2. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 3. Здатність працювати в команді. 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини</p>

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Дизайн страв» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Вступ до спеціальності готельно-ресторанної справи» та інші.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Історія дизайну страв. Основні поняття, методи дизайну, оформлення страв та виробів. Історія розвитку дизайну страв. Характеристика комплексних понять «мистецтво кулінарії». Основні поняття і методи оформлення страв та виробів.

Змістовий модуль 2. Карвінг як кулінарне мистецтво. Знайомство з карвінгом. Види карвінга (європейський карвінг, декоративний карвінг, східний карвінг). Приклади ведення карвінга.

Змістовий модуль 3. Асортимент й характеристика харчових продуктів для карвінга. Основи квітковедення і композиції. Асортимент варених та сирих корнеплодів, бахчеві культури. Квіткова композиція з овочів та фруктів. Виготовлення квітів, їх фарбування. Декоративні квіткові композиції для оформлення виставок.

Змістовий модуль 4. Асортимент й характеристика салатів та закусок для банкетів-фуршетів. Дизайн страв. Технологія приготування закусок, їх декоративне оформлення. Приготування салатів. Просте та фігурне нарізання. Приготування та оформлення других страв.

Змістовий модуль 5. Асортимент кондитерських виробів. Нові технології оформлення тортів. Борошняні кондитерські вироби. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів. Технології оформлення тортів:

«перекладні картинки», «друк на глазури торта», «зображення на харчовій основі».

Змістовий модуль 6. Кулінарний арт-дизайн. Оформлення коктейлів. Характеристика коктейлів. Технологічна карта. Види стаканів. Особливості компонентів, які використовують для фарбування льоду. Прикраси з цитрусових, фруктів, ягід, овочевих та бахчевих культур.

4. Структура навчальної дисципліни

Змістовий модуль	Усього годин	Аудиторні години					Самостійна робота		Система накопичення балів			
		Усього годин	Лекційні заняття		Практичні заняття		о/дф	з/дис т ф.	Теор. зав-ня, к-ть балів	Практ. зав-ня, к-ть балів	Усього балів	
			о/дф	з/дис т ф.	о/дф	з/дис т ф.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	10	12	2		6		7		5	5	10	
2	10	12	2		6		7		3	7	10	
3	10	13	2		6		7		5	5	10	
4	10	13	2		6		7		3	7	10	
5	10	13	2		6		7		3	7	10	
6	10	13	2		6		7		5	5	10	
Усього за змістові модулі	60	76	12		36		42				60	
Підсумковий семестровий контроль залік	30						30				40	
Загалом			120					72		100		

5. Темі лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
1	2	3	4
1	Історія дизайну страв. Основні поняття, методи дизайну, оформлення страв і виробів.	2	
2	Карвінг як кулінарне мистецтво.	2	
3	Асортимент й характеристика харчових продуктів для карвінга. Основи квітковедення і композиції.	2	
4	Асортимент й характеристика салатів та закусок для банкетів-фуршетів. Дизайн страв.	2	
5	Асортимент кондитерських виробів. Нові технології оформлення тортів.	2	
6	Кулінарний арт-дизайн. Оформлення коктейлів.	2	
Разом		12	

6. Темі практичних занять

№ змістового	Назва теми	Кількість годин
--------------	------------	-----------------

модуля		о/д ф.	з/дист ф.
1	2	3	4
1	Історія розвитку дизайну страв. Характеристика комплексних понять «мистецтво кулінарії». Основні поняття і методи оформлення страв та виробів.	4	
2	Види карвінга (європейський карвінг, декоративний карвінг, східний карвінг). Приклади ведення карвінга.	4	
3	Асортимент варених та сирих корнеплодів, бахчеві культури. Квіткова композиція з овочів та фруктів.	4	
4	Технологія приготування закусок, їх декоративне оформлення. Приготування салатів. Просте та фігурне нарізання.	4	
4	Приготування та оформлення других страв.	4	
5	Борошняні кондитерські вироби. Нові види напівфабрикатів для кондитерських виробів. Технології оформлення тортів.	4	
6	Характеристика коктейлів. Технологічна карта. Види стаканів. Особливості компонентів, які використовують для фарбування льоду.	4	
6	Оформлення коктейлів.	4	
6	Варіанти оформлення холодних солодких страв: киселів, желе, самбуків, крему.	4	
Разом		36	

7. Види і зміст поточних контрольних заходів

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування – відповіді на 5 питань.	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	5
	Практичне завдання	Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях.	Оцінюється за активність учасників – 0-5 балів	5
Усього за ЗМ 1 контр. заходів				10
2	Теоретичне завдання	Усне опитування	Оцінюється – 0-3 балів	3
	Практичне завдання	Проведення вікторини і рольової гри «Приклади Східного та Європейського карвінгу» на практичних заняттях.	Вікторина – по 1 бали за кожне питання (5 балів). Рольова гра – 2 бали	7
Усього за ЗМ 2 контр. заходів				10
3	Теоретичне завдання	Виконання тестів	Тестування – по 1 балу за кожне питання	5

	Практичне завдання	Самостійно розроблена презентація за наданою тематикою та відпрацювання практичних завдань	Презентація – 0-5 балів	5
Усього за ЗМ 3 контр. заходів				10
4	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	3
	Практичне завдання	Проведення практичного завдання «Приготування та декоративне оформлення закусок і салатів»	Оцінюється за активність учасників – 0-7 балів	7
Усього за ЗМ 4 контр. заходів				10
5	Теоретичне завдання	Усне опитування	Оцінюється – 0-3 балів	3
	Практичне завдання	Виконання практичного, приготування, та приклади оформлення других страв	Дизайнерське оформлення страви з презентацією індивідуального завдання	7
Усього за ЗМ 5 контр. заходів				10
6	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування – відповіді на 5 питань	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	5
	Практичне завдання	Проведення конкурсної гри « креативне оформлення солодких страв та напоїв »	Оцінюється за активність учасників – 0-5 балів	5
Усього за ЗМ 6				10
Усього за змістові модулі контр. заходів	12			60

8. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
Залік	Індивідуальне завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Індивідуальне завдання – максимально 20 балів.	20
	Контрольне завдання	Відповідь на 3 відкриті питання письмово. Проведення аналізу професійного характеру усно.	Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання. Аналіз – 8 балів.	20
Усього за підсумковий семестровий контроль				40

8. Рекомендована література

Основна:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова, А.В.Архіпова -К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007.-382с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -230с.
3. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия »Учебники 21 века») /Н.В. Чалова.- Ростов н/Д:Феникс,2002.-352с.
4. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка.- М.: Эксмо, 2007.- 512 с.: - (Кулинарное искусство).
5. Про захист прав споживачів: Закон України №3682-ХІІ від 15.12.93.
6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/ 91-ВР від 23 грудня 1997р. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2.- 1999.- 341-348с.
7. ГОСТ 30390 – 95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г.(протокол № 8 12.10.95г.). Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97г. № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-22с.
8. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. (протокол №11). Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-16с.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов,Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін.. К.: А.С.К.,2000.- 848с.
10. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи. Довідник /За аг.ред. В.Л.Іванова.- Львів: НІЦ «Леонорм»,1999.-С.243-264.
11. Технологические карты на продукцию общественного питания. Ч.І.- К.: Техника,1990.-532с.
12. Кристофер Эгертон -Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер.с англ. –М.: Росконсулт, 1999.-272с.
13. Особенности национального кейтеринга «Ресторанная жизнь».2002. № 6, С.8-9.
14. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания / А.Г. Романов.- Харьков: Центр Консулт, 2004.- 269с.
15. Управление качеством: Учебник /Под ред. С.Д. Ильенковой. –М. Юнити 1999.-199с.
16. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие/ В.Г. Федцов. - М.: Изд-во ПРИОР , 2000.-208с.
17. Зборник рецептур блюд и кулинарных и изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К. : Арий, 2011-680с.

Додаткова:

1. Мари Ельза Лобо. Украшения из овощей и фруктов / Пер. С англ. М. : АРТ- РОДНИК, 2007.,-120с.
2. Мануела Кардиола-Серджио Бацетти. Фантазии из овощей и фруктов /Пер. с итал. М.: «Ниола -Пресс», 2008.-167с.
3. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А.Крымская ,В.В. Балашов .- М.: Экономика,1986- 153 с.
4. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учеб. пос./Радченко Л.-Ростов-на-Дону: Фенікс,2003.-38с.
5. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания(2-е изд) / Х .Ригель. – Ростов-на-Дону: Фенікс,2004.-352 с.
- 6.Ефимов А.Д. Профессиональная кухня. Сто готовых проектов / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова .- М.: Веди,2000.- 208с.
- 7.Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М.Кузнєцова .- К.:Федерація профспілок України, Інститут туризму,1997.- 248с.
- 8.Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола / В.М.Лощинский . - Минск: Элайда,1998.-156с.
- 9.Могильный М. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах / М. Могильный .-М.: ДеЛи принт,2004.-176с.
- 10.Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского.-М.: ЭКМОС,2000. – 201с.
- 11.Уокер Д.В. Введение в гостеприимство / Д.В.Уокер.-М.: Высшая

школа, 1990.-264с.

12.Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь к клиента и удержать в вашем ресторане / Билл Марвин. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанне технологии»), 2002.-216с.

Інформаційні ресурси

1. Кулінарія карвінг: domsovetof.ru>publ...**kulinarija...karving_ dlja_ detej...**
2. Ресторанное хозяйство. Режим доступа: ssu.crimea.ua
3. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Режим доступа: [zakon.rada.gov.ua>laws/show/z0680-02](http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02)
4. Учебники. Ресторанное хозяйство. Режим доступа: tourism-book.com
5. Отельно-ресторанное дело технологий питания, отельно-ресторанного хозяйства. Режим доступа: [horeca.od.ua>archives/79](http://horeca.od.ua/archives/79).
6. Карвінг <http://uroki-online.com/other/carving/page/4/>
7. <https://boned.ru/eggs/chto-vhodit-v-holodnye-zakuski-holodnye-blyuda-i-zakuski-znachenie.html>
8. http://www.potrepedia.ru/kulinaria/serv/podacha_zakuski.htm
- 9.<https://scibook.net/knigi-pishevaya-promyishlennost/pravila-podachi-holodnyih-blyud-71275.html>
- 10.<https://studfile.net/preview/4237576/page:47/>
- 11.<https://a-la-minute.ru/istoriya-kanape.html>
- 12.<https://www.ru.delimano.com.ua/statiy/istorija-zakusok>