

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС

**з навчальної дисципліни «Креативні технології у ресторанному бізнесі»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

Назва курсу	Креативні технології у ресторанному бізнесі
Адреса викладання курсу	М. Львів, вул. Лесі Українки, 39
Факультет / кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний / кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі курсу	Маслійчук Ольга Богданівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	Профайл викладача курсу: https://geography.lnu.edu.ua/employee/masliychuk-o-b Електронна пошта: maslijchukolia@gmail.com olha.masliichuk@lnu.edu.ua
Консультації з питань вивчення дисципліни	Вівторок: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 207)
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Креативні технології у ресторанному бізнесі» – вибіркова дисципліна з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається у першому семестрі в обсязі 4 кредити / 120 годин за ECTS.
Коротка анотація дисципліни	Дисципліна спрямована на вивчення креативних технологій у ресторанному бізнесі. Опанування здобувачами освіти теоретичних знань та практичних навичок виробництва креативних технологій. Формування вмінь діагностувати технології харчової продукції як цілісних технологічних систем. Спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів креативних технологій.
Мета та цілі дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Креативні технології у ресторанному бізнесі» є : - формування у студентів знань, вмінь та навичок стосовно креативних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Цілі дисципліни: - 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 - опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості.
Література для вивчення дисципліни	Основна: 1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с. 2. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.

	<p>3. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</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 р. – 68с.</p> <p>5. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. Іжевська О.П., Маслійчук О.Б. Інновації в технології виготовлення збитих десертів / О. П. Іжевська, О. Б. Маслійчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2022. - Т. 28, п. 5. - С. 148-157. DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-17. (Web of Science).</p> <p>2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>3. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -235с</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. UCKmBMeVmlF onZucm5h7dWQ</p>
<p>Обсяг курсу</p>	<p>Аудиторні години: 32 з них: лекції 16 годин практичні заняття 16 годин самостійна робота 88 годин</p>
<p>Очікувані результати навчання</p>	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <p>а) знати</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологію і режими виготовлення прикрас та оздоблення різної складності; - способи і техніку 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, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; - відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу; розрізняти види і техніки карвінгу; - про техніку безпеки при роботі з матеріалами та інструментами. <p>б) вміти</p> <ul style="list-style-type: none"> - виготовляти різноманітні прикраси та оздоблення з різноманітної сировини (борошняного тіста, мастики, фруктів, овочів, кремів, шоколадів, білкової рисувальної маси) зі складним багатокольоровим візерунком та з різними традиційними переходами тонів; - здійснювати фігурне нарізання випечених напівфабрикатів, формувати, виготовляти деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе; - підбирати крем за кольорами, наносити малюнок; - складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей;

	<p>- володіти навичками виконання декоративних прикрас з овочів і фруктів; - володіти навичками виконання візерунків на овочах і фруктах; - виконувати творчі композиції.</p> <p>Вивчення навчальної дисципліни «Креативні технології у ресторанному бізнесі» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компонентності: ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компонентності: СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Після вивчення дисципліни студент повинен позакази такі результати навчання: ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p>
Ключові слова	Креативні технології, оздоблювальні напівфабрикати, карвінг, мастика.
Формат курсу	Очний /заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.
Теми	Подано у схемі курсу.
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Вивчення курсу базується на базових знання з готельно-ресторанної справи.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Презентація, лекції, практичне заняття, колаборативне навчання (форми – групові проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, навчальна екскурсія, складання композицій.
Необхідне обладнання	Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.
Критерії оцінювання (окремо для	Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)

кожного виду навчальної діяльності)

Поточне тестування та самостійна робота									Підсумковий тест (залік)	Сума
<i>Змістовний модуль 1</i>					<i>Змістовний модуль 2</i>				-	100
T1	T2	T3	T4	МКР1	T5	T6	T7	МКР2		
10	10	10	10	10	10	10	20	10		

T 1, T 2....T 7 – теми практичних занять.

МКР1, МКР2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістовного модуля.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за таким співвідношенням:

- практичні (семінарські) / самостійні / модулі 80% семестрової оцінки. Максимальна кількість – **80 балів**.
- модульний контроль: 20% семестрової оцінки. Максимальна кількість – **20 балів**

Підсумкова максимальна кількість – **100 балів**.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти

	<p>зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p> <p>Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.</p>
Питання модуля	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні основи малювання 2. Геометричні композиції в малюнку 3. Характеристика сировини, що використовується при виготовленні прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів 4. Класифікація видів напівфабрикатів для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів 5. Види та використання сировини для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, приймання та її зберігання в цехах ресторанних закладів 6. Матеріали та інструменти для малювання 7. Техніка малювання та її різновидності 8. Поняття про колір 9. Колір у природі, його властивості 10. Колірний спектр 11. Основні характеристики кольору 12. Змішування кольорів 13. Основи орнаменту, види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий) 14. Правила та прийоми малювання орнаменту 15. Основні поняття про малюнок з натури 16. Малювання з натури об'ємних геометричних предметів 17. Малювання з натури предметів домашнього вжитку 18. Малювання рослин, фруктів і овочів 19. Натюрморт з овочів і фруктів 20. Малювання тістечок 21. Композиція тістечок 22. Матеріали для ліплення 23. Інструменти для ліплення 24. Ліплення елементів рослинного світу 25. Ліплення фруктів, овочів, грибів 26. Ліплення фігурок нареченої та нареченого 27. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси 28. Особливості виготовлення макетів тортів 29. Виготовлення макету торта за ескізами 30. Конструювання багатоярусних тортів 31. Поняття про карвінг, історія виникнення техніки карвінгу 32. Інструменти та приладдя для карвінгу 33. Види і техніки карвінгу 34. Техніка безпеки при роботі з матеріалами та інструментами 35. Композиції та елементи прикраси з овочів і фруктів
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню

	курсу.
--	--------

1. СХЕМА КУРСУ «Креативні технології у ресторанному господарстві»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1-2 тиждень	<p>Тема 1. Вступ. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку.</p> <p>Мета та завдання малювання та ліплення. Характеристика сировини, що використовується при виготовленні прикрас та оздоблення для кондитерських та кулінарних виробів. Правила її зберігання та підготовки до виробництва. Класифікація видів напівфабрикатів для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів. Види та використання сировини для оздоблення кондитерських та кулінарних виробів, приймання та її зберігання в цехах ресторанних закладів. Органолептична оцінка якості та підготовка до виробництва: борошна, цукру-піску, цукрової пудри, меду, патоки, масла вершкового, маргарину, олії, кулінарних і кондитерських жирів, молока і молочних продуктів (молока згущеного з цукром, без цукру, сухого молока, вершків, сметани, сиру, сиру твердого) м'яса, риби, крупи, грибів овочів, фруктів, горіхів, маку, родзинок, харчових добавок (ароматичних, драглеутворюючих речовин, барвників), яєць, меланжу, яєчного порошку. Взаємозамінність яєчних продуктів. Мета та завдання малюнка. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та інструменти для малювання. Техніка малювання та її різновидності. Початкові вправи з малювання. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур.</p> <p>* Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса.</p>	Лекційне/практичне заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с. 2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.</p> <p>3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.</p> <p>4. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия», 2003г.-300с.</p> <p>5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технология изготовления борошняных кондитерских виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.</p> <p>6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</p> <p>7. 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 р. – 68с.</p> <p>8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.</p>	Підготувати питання по темі №1 2/2год.	2 тиждень

3-4 тиждень	<p>Тема 2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту</p> <p>Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Основні характеристики кольору. Змішування кольорів. Основи орнаменту, види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий).</p> <p>* Правила та прийоми малювання орнаменту.</p>	Лекційне/ практичне / практичне заняття	<p>1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с. 2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.</p> <p>3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.</p> <p>4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с.</p> <p>5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.</p> <p>6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</p> <p>7. 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 р. – 68с.</p> <p>8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.</p>	Підготувати питання по темі №2 2/2 год.	4 тиждень
5-6 тиждень	<p>Тема 3. Малювання з природи.</p> <p>Основні поняття про малюнок з природи. Натюрморт. Простір та перспектива. Визначення розмірів та співвідношення частин предмету.</p>	Лекційне / практичне заняття Доповідь,	<p>1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с. 2. Химический состав пищевых продуктов.</p>	Підготувати питання по темі №3 2/2 год.	6 тиждень

	<p>Пропорції. Послідовність виконання малюнка. Світлогіньовий малюнок. Малювання з натури об'ємних геометричних предметів. Малювання з натури предметів домашнього вжитку. Натюрморт з предметів домашнього вжитку.</p> <p>Тема 3.1. Малювання рослин, фруктів і овочів Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання з натури рослин. Натюрморт. Малювання з натури овочів та фруктів. Натюрморт з овочів і фруктів. Малювання з натури тварин, риб та птахів.</p> <p>Тема 3.2. Малювання тістечок Малювання тістечок. Малювання різних форм тортів. Композиція тортів. * Композиція тістечок.</p>	<p>бесіда, обговорення</p>	<p>Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.</p> <p>3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.</p> <p>4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с.</p> <p>5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технология приготовления борошняных кондитерских виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.</p> <p>6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</p> <p>7. 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 р. – 68с.</p> <p>8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.</p>		
7-8 тиждень	<p>Тема 4. Основи ліплення. Зміст та завдання ліплення. Матеріали для ліплення. Інструменти для ліплення. Техніка зображень з ліпнини. Ліплення елементів рослинного світу. Ліплення фруктів, овочів, грибів. Ліплення представників тваринного світу та комах. Ліплення зображень морської тематики. Ліплення казкових персонажів.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<p>11. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.</p> <p>2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.</p> <p>3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология</p>	<p>Підготувати питання по темі №4 2/2 год.</p>	8 тиждень

	* Ліплення фігурок нареченої та нареченого.	<p>приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.</p> <p>4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с.</p> <p>5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.</p> <p>6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</p> <p>7. 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 р. – 68с.</p> <p>8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.</p>		
Модульна контрольна робота 1				

9-10 тиждень	<p>Тема 5. Основи оздоблення.</p> <p>Зміст і завдання оздоблення. Інструменти для оздоблення.</p> <p>Тема 5.1. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Кремове оздоблення кондитерських виробів. Оздоблення з глазури. Оздоблення кондитерських виробів шоколадом. Оздоблення виробів фруктами і цукатами. Оздоблення виробів за допомогою желе. Технологія приготування желе та види оздоблень з нього. Оздоблення кондитерським гелем. Виготовлення декорування з карамелі, ізомальту, кандиру, грильажу, нонпареля, штрейзеля, посипки. Техніка оздоблення «декупаж». Способи декорування покриття за допомогою кондитерського гофрування. Оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк. Декорування за допомогою аерографа.</p> <p>Тема 5.2. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси</p> <p>Технологія приготування білкової рисувальної маси. Підготовка до оздоблення.</p> <p>* Недоліки приготування.</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с. 2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с. 3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г. 4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с. 5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с. 6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с. 7. 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 р. – 68с. 8. Новікова О.В., Вінніченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316 9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с. 10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с. 	Підготувати питання по темі №5 2/2 год.	10 тиждень
11-12 тиждень	<p>Тема 6. Виготовлення макетів тортів.</p> <p>Особливості виготовлення макетів тортів. Виготовлення макету торта за ескізами.</p> <p>* Конструювання багатоярусних тортів.</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с. 2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание основных 	Підготувати питання по темі №6 2/2 год. Змістовий	12 тиждень

			<p>пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.</p> <p>3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Экономика», 1976г.</p> <p>4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с.</p> <p>5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.</p> <p>6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</p> <p>7. 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 р. – 68с.</p> <p>8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.</p>	модуль 1	
13-16 тиждень	<p>Тема 7. Карвінг у кулінарії.</p> <p>Поняття про карвінг, історія виникнення техніки карвінгу. Відомості про роботу з інструментами і приладдям для карвінгу. Види і техніки карвінгу. Техніка безпеки при роботі з матеріалами та інструментами.</p> <p>* Композиції та елементи прикраси з овочів і фруктів.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.</p> <p>2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий,- М. Легкая пищ. пром-сть», 1984-328с.</p> <p>3. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,</p>	Підготувати питання по темі №7 4/4 год.	16 тиждень

			<p>«Економика», 1976г.</p> <p>4. Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия»,2003г.-300с.</p> <p>5. Г.Т. Зайцева, Г.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К. «Вікторія». 2002р-398 с.</p> <p>6. В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів». Навч. Посіб.-К.: «Ліра-К», 2010.-574с.</p> <p>7. 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 р. – 68с.</p> <p>8. Новікова О.В., Вініченко К.П., та ін. Малювання та ліплення і сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Підручник. /О.В. Новікова та ін. – Х.:Світ Книг, 2014. – с.316</p> <p>9. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -92с.</p> <p>10. Конспект лекцій з предмету «Спеціальне малювання та ліплення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.</p>		
16 тиждень	Модульна контрольна робота 2				

Примітка.

* позначені питання самостійного опрацювання.

