



Назва навчальної дисципліни
Галузь знань
Спеціальність

Декорування страв та кондитерських виробів

01 Освіта / Педагогіка
014 Середня освіта (за предметними спеціальностями)

Кількість кредитів
Прізвище, ім'я, по батькові викладача
Кваліфікаційна категорія
Педагогічне звання
Посада викладача

3
Мушак Олександра Мирославівна

Спеціаліст вищої категорії

Контактний телефон викладача
E-mail викладача
Профайл викладача

Викладач циклової комісії трудового навчання та технологій і образотворчого мистецтва
0978787981

omushak@kogpa.edu.ua
<https://kogpa.edu.ua/uk/fakhovyi-koledzh/struktura-koledzhu/viddillennia-doshkilnoi-ta-tekhnologichnoi-osvity/tsyklova-komisiia-trudovoho-navchannia-ta-tekhnologii-i-obrazotvorchoho-mystetstva>

Розклад консультацій
Час проведення
Місце проведення

Очні консультації
15.00-16.00
ауд. 107а

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Декорування страв та кондитерських виробів» є вибірковою навчальною дисципліною для здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 014 Середня освіта (за предметними спеціальностями).

Метою навчальної дисципліни є розвиток у здобувачів фахової передвищої освіти художньо-естетичних смаків, творчого ставлення до праці, розуміння актуальних та сучасних тенденцій подавання страв та кондитерських виробів; видів і способів художнього оформлення страв, виробів, напоїв; техніки оригінального декорування кулінарної та кондитерської продукції; ефектних та оригінальних форм подавання готових виробів та посуду; формування інтегрованих знань, комплексних умінь і навичок.

Програма передбачає оволодіння основними техніками приготування та декорування страв, кулінарних та кондитерських виробів.

Основними завданнями курсу є:

– формування у здобувачів фахової передвищої освіти загальної трудової культури, добросовісного та творчого ставлення до трудової діяльності, інтересу до кулінарного мистецтва;

– розвиток творчих здібностей та естетичних смаків;

– навчання основним прийомам і технікам виготовлення декоративних елементів та створення композицій для оздоблення страв, методиці проєктування технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції.

– формування вміння застосовувати закони і правила композиції, а також засоби стилізації і гармонізації при оформленні кулінарної продукції.

Навчальний контент

Теми лабораторних занять	Методи навчання	Методи контролю
Тема 1. Вступ. Завдання і зміст курсу. Значення оформлення страв	Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: стимулювання обов'язку і	Поточний контроль, оцінювання виготовлення декоративних
Тема 2. Художні композиції з овочів, хліба, гастрономічних товарів.		

Оформлення закусочних канапе	відповідальності у навчанні, опора на життєвий і професійний досвід здобувачів, створення відчуття успіху у навчанні, бесіда, ілюстрація, демонстрація, виконання проєктів	елементів та композицій з харчових продуктів різними техніками, проміжне та кінцеве оцінювання виготовлення виробів за власним задумом, усне та письмове опитування, тестовий контроль
Тема 3. Оформлення холодних закусок. Приготування та декорування овочевих салатів та вінегретів		
Тема 4. Приготування та декорування рибних закусок		
Тема 5. Приготування та декорування м'ясних закусок		
Тема 6. Приготування, оформлення і подавання перших страв		
Тема 7. Приготування, оформлення і подавання других страв з риби		
Тема 8. Приготування, оформлення і подавання других страв з м'яса та птиці		
Тема 9. Приготування, оформлення та подавання других страв з овочів		
Тема 10. Приготування, оформлення та подавання страв з яєць та сиру		
Тема 11. Приготування, оформлення та подавання борошняних страв		
Тема 12. Приготування та оформлення холодних солодких страв та напоїв		
Тема 13. Оформлення кондитерських виробів декоративними елементами з крему, шоколаду, помадки, мастики.		

Формування компетентностей

Індекс в матриці ОП	Компетентності
ІК	Вміти вирішувати типові спеціалізовані задачі в галузі середньої освіти та педагогіки або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів педагогічних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
ЗК5	Здатність до міжособистісної взаємодії.
ЗК6	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК7	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
СК3	Здатність до інтеграції предметних знань з різних освітніх галузей.

Формування результатів навчання

Індекс в матриці ОП	Результати навчання
РН6	Застосовувати міжпредметні зв'язки та інтеграцію змісту різних освітніх галузей в освітньому середовищі.
РН8	Сприяти формуванню мотивації учнів до навчання.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити: (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями): Технологія приготування харчових продуктів.

Постреквізити: Креативне рукоділля.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Перескладання тем відбувається під час проведення консультацій керівника курсу.
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час письмового опитування/тестування заборонене (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час підготовки до лабораторних робіт, вивчення матеріалів для самостійного опрацювання.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування тощо) навчання може відбутись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

Рекомендована література

Базова

1. Шуило Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. Київ : «Кондор», 2003. 506 с.

2. Якість і безпеність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник / І.В. Сирохман та ін. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.

Допоміжна

1. Каспарек-Тюрккан Е., Каспарек П.. Енциклопедія незвичайних рецептів. Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2006. 255с.

2. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p