

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ДИЗАЙН СТРАВ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ /
FOOD AND CONFECTIONERY DESIGN

Інформація про викладача	
Викладач	Пахомська Олена
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	098-78-76-853
E-mail:	o.pakhomska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	-
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Дизайн страв та кондитерських виробів» спрямований на формування у здобувачів вищої освіти цілісного уявлення про естетику, композицію та креативні підходи в сучасній кулінарії й кондитерському мистецтві. Дисципліна забезпечує засвоєння принципів художнього оформлення страв і десертів, поєднання форми, кольору, текстури та смаку з урахуванням сучасних гастрономічних трендів і національних традицій. Метою освітнього компоненту є сформування теоретичних знань та практичних навичок з художнього оформлення і подачі страв та десертів, навчитися ефективно використовувати принципи композиції, кольорознавства та сучасні техніки декорування для створення естетично привабливих і функціональних страв, що відповідають вимогам сучасної кулінарії та гастрономічних трендів. Знання та навички, набуті здобувачами під час вивчення освітнього компонента «Дизайн страв та кондитерських виробів» дадуть можливість здобувачам застосовувати принципи дизайну, композиції та колористики при оформленні страв і кондитерських виробів, створювати естетично привабливу подачу кулінарної продукції та оцінювати її відповідність сучасним тенденціям, вимогам безпечності, якості та концепції закладу ресторанного господарства. Основними завданнями викладання курсу є: навчити здобувачів базовим правилам гармонії кольорів, форм, текстур та пропорцій у дизайні страв і десертів; стимулювати творчий підхід до оформлення та подачі страв, заохочуючи експерименти з

	різними інгредієнтами та техніками; вивчення різноманітних методів створення елементів декору (шоколад, мастика, карамель, глазур) для використання у страв та кондитерських виробів; аналіз актуальних напрямів у кулінарному дизайні та інтеграція цих знань у практичну діяльність здобувачів; формування професійних навичок роботи з дизайном страв, що сприятиме конкурентоспроможності студентів на ринку праці. Опанувавши освітній компонент, здобувачі будуть знати: естетичне оформлення страв; техніку декорування; практичне використання гастрономічних трендів; організацію простору на тарілці; оцінка якості презентації кулінарного виробу.					
Мова викладання	українська					
Результати навчання	1. Розуміти теоретичні основи дизайну страв і кондитерських виробів, принципи композиції, колористики та стилістики подачі. 2. Характеризувати сучасні тенденції та напрями розвитку кулінарного й кондитерського дизайну з урахуванням національних і міжнародних гастрономічних традицій. 3. Застосовувати професійні методи та прийоми художнього оформлення страв і кондитерських виробів у практичній діяльності. 4. Проєктувати дизайн страв і десертів відповідно до концепції закладу ресторанного господарства та потреб цільової аудиторії. 5. Раціонально поєднувати смакові, текстурні та візуальні характеристики харчових продуктів для створення естетично привабливої подачі. 6. Використовувати сучасні декоративні матеріали та техніки оздоблення з дотриманням вимог безпечності та якості харчових продуктів. 7. Аналізувати та оцінювати якість дизайну страв і кондитерських виробів, аргументовано пропонувати шляхи їх удосконалення. 8. Демонструвати креативне мислення, ініціативність і професійну етику під час створення та презентації кулінарної продукції. 9. Презентувати результати виконаних авторських проєктів.					
Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Вступ до фуд-дизайну та сучасної естетики подачі страв	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 2. Основи композиції та колористики в гастрономії	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 3. Матеріали, інструменти та напівфабрикати для декоративного оформлення	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8

Тема 4. Декоративні техніки та фуд-стайлінг у гастрономії	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 5. Психологія сприйняття їжі та візуальної презентації страв	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 6. Сучасний фуд-дизайн та презентація основних страв	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 7. Фуд-дизайн та креативна подача кондитерських виробів	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 8. Інноваційні концепції та креативний фуд-дизайн. Арт-інсталяції.	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 9. Сучасні світові тенденції у фуд-дизайні та оформленні страв	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 10. Практичні проєкти з фуд-дизайну: авторська подача страв та десертів	10	2	2	6	ВПЗ, УД, КТ	8
Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	20
Всього	120/4	20	20	80		100
Підсумковий контроль - екзамєн						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: ВПЗ – виконання практичних завдань – 4 балів. УД – участь у дискусії – 2 бали. КТ – комп’ютерне тестування – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 20 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 10 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf					
Основні літературні та інформаційні джерела	- Доценко В.Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2021. 292 с. - Гайдук О. В. та ін. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с. - Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с. - 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. - Дизайн та декорування страв : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної) форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Держ. біотехн. ун-т ; Уклад. А.Е. Радченко. Харків					

	: ДБТУ, 2024. 87 с. 6. Нік Шарма. Формула смаку. Виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів. ArtHuss, 2022. 352 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з освітнього компонента «Дизайн страв та кондитерських виробів» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній процес	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При підготовці наукових статей, тез слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компоненту, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про

	дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf. При виконанні есе, підготовці наукових статей, тез суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник



Олена ПАХОМСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА