Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

ДИЗАЙН ТА ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ

Методичні вказівки
до проведення практичних занять з дисципліни

для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форми навчання

Харків
ДБТУ
2024

Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

ДИЗАЙН ТА ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ

Методичні вказівки
до проведення практичних занять з дисципліни
для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форми навчання

Затверджено рішенням
Науково-методичної ради
факультету переробних і
харчових виробництв
Протокол № 5 від
19 березня 2024 р.

Харків
ДБТУ
2024

УДК 641.5:642.6(072)
Р-15

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Протокол № 13 від 05 березня 2024 р.

Рецензент:
С.С. Андреєва, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

Р-15 Дизайн і декорування страв: методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: А.Е. Радченко, С.Л. Юрченко; Харків: Держ. біотехнол. ун-т ; Харків: 2024. 13 с.

Методичні вказівки до проведення 3-х практичних занять з дисципліни містять тему заняття; мету заняття; алгоритм виконання практичного заняття; контрольні питання та список рекомендованої літератури. Видання включає теми для самостійного засвоєння студентами, проблемні питання та методичні роз'яснення до них, питання практикуму, питання для самоконтролю.

Методичні вказівки призначені для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії».

УДК 641.5:642.6(072)

Відповідальний за випуск: Радченко А.Е., канд. техн. наук, доцент
Юрченко С.Л. канд. техн. наук, доцент

© Радченко А.Е., Юрченко С.Л., укладачі, 2024
© Державний біотехнологічний університет, 2024

ЗМІСТ

Вступ……. 5

1. Мета та завдання практичних занять з дисципліни «Дизайн та декорування страв»……..……..... 6

2. Методичні рекомендації до практичних занять…… 7

Тема 1. Дизайн страв у закладах ресторанної індустрії……

Практичне заняття №1……..…….. 7

Практичне заняття №2……..…….. 8

Тема 2. Фудстайлінг та арт-дизайн страв……..……

Практичне заняття №3……..…….. 10

Рекомендована література……..…… 13

ВСТУП

В умовах швидкого розвитку інформатизації та інтелектуалізації виробничих технологій швидкими темпами поширюється обсяг науково-технічної інформації. Виходячи з цього технологія навчання має бути орієнтована, як на викладання базових знань так і на підвищення творчої здатності фахівців.

Практичне освоєння матеріалів студентами під час практичних занять є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни та інструментом опанування матеріалу, що має сприяти більш змістовному та всебічному оволодінню студентом знаннями, що є запорукою успішної підготовки висококваліфікованого фахівця.

Дисципліна «Дизайн та декорування страв» є вибірковою для студентів денної та заочної форм навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Державного біотехнологічного університету. Вивчення цієї дисципліни надає студентам можливість опанувати основні поняття з дизайну та декорування страв, а також ознайомити їх із сучасними тенденціями у презентації та декоруванні страв. Безпосередньо практичні заняття передбачають отримання практичних навичок в області декорування та презентації страв у ресторанній індустрії.

Головною метою дисципліни є формування у студентів навичок розуміння основ виробництва харчової продукції в ресторанній індустрії та їх реалізації при декоруванні страв. Під час вивчення дисципліни студенти опановують загальні вимоги, які висуваються до якості харчової продукції та знайомляться з сучасними формами презентацій страв у закладах ресторанної індустрії різних форматів. Цілі практичних занять визначаються особливостями вибіркової дисципліни та сприяють формуванню креативного підходу до роботи з сировиною та готовою продукцією.

1 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ДИЗАЙН ТА ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ»

Мета практичних занять:

– формування знань та вмінь презентації кулінарної та кондитерської продукції відповідно до сучасних тенденцій;

– ознайомлення з базовими підходами до оформлення тарілки та інноваційними техніками декорування з метою отримання візуальної естетики страв;

– освоєння техніки оброблення інгредієнтів та страв, соусного покриття, декорування та інші.

Ресторанний бізнес України активно включився в глобальний тренд впровадження модних елементів фудплейтінгу, який за наступні десятиріччя

перетвориться на ключову конкурентну перевагу закладів ресторанної індустрії в умовах тотальної цифровізації економіки.

У межах професійної підготовки фахівців головним ***завданням*** підготовки є надання студентам базових знань та навичок, необхідних для розуміння, аналізу, оцінки та застосування сучасних трендів у харчовому дизайні; сучасних методів та форм подавання страв для досягнення гармонії та композиційної привабливості.

Заняття з дисципліни «Дизайн та декорування страв» спрямовані на розвиток творчих, аналітичних, комунікативних та організаційних здібності студентів, що дозволяє сформувати особисте бачення презентації та декорування страв.

Місце проведення занять: лабораторії кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії або online.

2 МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Тема 1. Дизайн страв у закладах ресторанної індустрії

Практичне заняття №1

Страва – це не лише смак, але і відображення ідеї, креативності та вміння відчути гармонію смаку та вигляду.
Alain Ducasse
Дизайн страви - це не просто техніка, це спосіб висловити креативність та виразність, перетворюючи продукти в шедевр їжі.
Daniel Boulud

Мета заняття практично закріпити теоретичні знання, отримати навички приготування соусів, оволодіти технікою нанесення соусів.

Алгоритм виконання заняття

1. Обрати соус, який будете готувати під час виконання заняття.
2. Описати технологічний процес його виробництва із зазначенням рецептурних компонентів, які необхідні для приготування соусу.
3. Провести органолептичну оцінку соусу.
4. Ознайомитись з відеоматеріалами на тему «Методи нанесення соусу»:
   https://www.youtube.com/watch?v=Udzs_MPNpMQ
   https://www.youtube.com/watch?v=tVOjfy5ft34
   https://www.youtube.com/watch?v=L90b3enp-iE
   https://www.youtube.com/watch?v=A8t9aVF-dZY
5. Практично закріпити теоретичні знання шляхом використання різних технік нанесення соусу, який виготовлено під час виконання заняття.
6. Зробити фото отриманих результатів, фіксуючи різні техніки нанесення соусу. Оформити роботу та представити фотозвіт.
7. Сформулювати висновки.

Контрольні питання

1. Дайте визначення поняття «харчовий дизайн». На яких прийомах ґрунтується харчовий дизайн в різних країнах?
2. Опишіть еволюцію в оформленні страв. Що включає в себе сучасний стиль оформлення страв?
3. Опишіть важливість естетичного вигляду подачі їжі та як це може впливати на сприйняття її смаку та оцінку гостей.
4. Наведіть загальновживані терміни з класичної техніки декорування страв, які все ще актуальні в кулінарній практиці сьогодні; опишіть як вони визначають естетику страв.
5. Опишіть категорії харчового дизайну.
6. Дайте визначення основних понять в технологічному процесі.
7. Зазначте та надайте характеристику первинному обробленню сировини.
8. Зазначте та надайте характеристику основним видам теплового оброблення сировини.
9. Розкрийте оформлення та подачу страв як важливу частину кулінарного дизайну.
10. Назвіть основні умови, які необхідно враховувати при розробці дизайну страви.
11. Дайте визначення поняття «garnish».

Підготовка до теми 2

Обрати тему, з якої необхідно підготувати доповідь та презентацією для представлення на практичному занятті №2.

1. Останні тенденції в сучасних технологіях приготування, оформлення страв.
2. Характеристика та сучасні тенденції молекулярної кухні.
3. Характеристика стилю ф'южн та його використання в декоруванні страв.
4. Використання фудпейрінгу в дизайні та декоруванні страв.
5. Арт-візаж в сучасній кулінарії.
6. Мистецтво фудстилистики.
7. Використання стилю «cross-cooking» в декоруванні страв.
8. Сучасний дизайн страв національних кухонь.

Практичне заняття №2

Коли ви декоруєте страву, ви створюєте спеціальний момент,
який зберігається в пам'яті людини надовго.
Thomas Keller

Дизайн страви - це як малювання картини, де кожен інгредієнт є пензлем,
а тарілка – полотном.
Massimo Bottura

Мета заняття – отримати досвід розробки концепції сету страв, навчитись застосовувати, комбінувати способи оформлення страв, оволодіти правилами та способами сервірування та презентації страв, кулінарних виробів, закусок різноманітного асортименту.

Алгоритм виконання заняття

1. Використовуючи літературні або аналітичні джерела, проаналізувати та розробити концепцію сету, який може складатися, наприклад із закуски, основної страви та десерту. Розробити ескіз кожної страви, задумки подачі. Описати прийоми та види прикрас, які плануєте використовувати під час декорування страв.

Під час планування композиції потрібно врахувати наступні критерії:

– Легкість конструювання та умови подачі страв.

– Температурний режим страви (компонента), розміщуючи гарячі та холодні страви відповідно.

– Фокус тарілки на центральний компонент, який буде привертати увагу споживачів.

– Різноманіття форм, текстур та кольорів: забезпечити різноманіття у формах, текстурах, кольорах та смаках на тарілці, уникаючи занадто великої кількості геометричних форм. За бажанням використовуйте прийоми для створення висоти на тарілці, такі як розташування шматочків м'яса один на один.

– Використовуйте соуси для формування кольорових акцентів та створення висоти у композиції страв.

– Техніку "положення тарілки на 6 годин" для правильного розташування страви під час подачі.

– Забезпечити гармонію кольорів та текстур на тарілці для привабливої подачі.

– Ретельно обрати інгредієнти та врахувати їх взаємодію між собою для досягнення смакового балансу.

Результати самостійних аналітичних досліджень та розробок занести до табл. 2.1. Обґрунтувати вибір страв.

Таблиця 2.1 – Концепція гастрономічного сету страв

Назва страви	Характеристика технологічного процесу	Концепція дизайну страви	
		Органолептичні показники (смаки, текстури, кольори)	Посуд (вид сервірування)

2. Приготувати першу страву згідно розробленої концепції. Оформити страву та подати її на дегустацію контролюючи її вихід (з урахуванням гарніру та соусу).

3. Зробити фото результатів приготування страви. Оформити роботу та представити фотозвіт.

4. Сформулювати висновки стосовно досягнення поставленої мети заняття.

Контрольні питання

1. Опишіть як виглядає оптимальна композиція страви відносно балансу кольору, форми та текстури. Наведіть принципи, які керують правильним розташуванням компонентів.
2. Охарактеризуйте аспекти, які підсилюють важливість естетичної подачі їжі в гастрономічній сфері.
3. Назвіть ключові принципи балансу, які повинні враховуватися при створенні композиції і як вони взаємодіють між собою?
4. Наведіть приклади стилів оформлення страв в кулінарному мистецтві.
5. Зазначте, які терміни для характеристики гарнірів з класичної кухні вживаються й сьогодні. Що вони означають?
6. Охарактеризуйте правила, яких слід дотримуватися при сервіруванні гарячих та холодних страв.
7. Опишіть основні принципи та техніки дизайну інгредієнтів на тарілці.
8. Охарактеризуйте фактори, які слід враховувати при виборі кольору та форми тарілки.
9. Опишіть техніки кулінарного обробки інгредієнтів та її вплив на зовнішній вигляд страв.

Підготовка до теми 3

Обрати тему, з якої необхідно підготувати доповідь та презентацією для представлення на практичному занятті №3.

1. Флористика і квіткова кулінарія. Характеристика квітів, які використовують в кулінарії. Використання свіжих, зацукрених квітів. Вимоги до квітів.
2. Використання засобів комп'ютеризації у кулінарії. Харчовий кондитерський принтер та плотер. Харчовий папір.
3. Тенденції performance - заходів. Використання wow – ефектів і складної та незвичайної візуалізації.
4. Страви-картинки. Страви–обманки. Мода fusion-страви з незвичайними смаками. Золото у кулінарії.
5. Мистецтво карвінгу (овочі, фрукти, масло, шоколад, лід)
6. Використання прикрас з карамелі під час декорування страв.
7. Використання цукрових квітів під час дизайну та декорування страв та івентів.
8. Прикраси для коктейлів.
9. Оформлення став для дітей.
10. Сюжетне оформлення страв.

Тема 2. Фудстайлінг та арт-дизайн страв

Практичне заняття №3

Навіть найсмачніша страва може бути ще привабливішою, якщо правильно її оформити. Дизайн - це ключ до серця через шлунок.
Fernanda Capobianco
Декорування страви - це шанс виразити свою індивідуальність та вміння через кожен елемент інгредієнтів.
Grant Achatz

Мета заняття – отримати практичний досвід декорування страв, які є частиною концепції сету, навчитись здійснювати аналіз отриманих результатів та виявляти проблемні елементи. Отримати досвід проведення візуальної оцінки страв та розвивати навички критичного аналізу та оцінки.

Алгоритм виконання заняття

1. Приготувати всі страви згідно розробленої на попередньому занятті концепції гастрономічного сету страв. Оформити страви та подати їх на дегустацію контролюючи їх вихід (з урахуванням гарніру та соусу).
2. Зробити фото результатів приготування страви. Оформити роботу та представити фотозвіт.
3. Здійснити оцінку страви. Результати оцінки занести в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Аналіз компонентів сету страв

Категорія	Закуска	Основна страва	Десерт
Назва страви			
Основні інгредієнти			
Гармонія смаків			
Температурний режим			
Фокус на компоненті			
Різноманіття форм, текстур, кольорів			
Кількість елементів			
Гармонія кольорів			
Використання соусів			
Дефекти			

Шеф-кухарі використовують візуальну оцінку для аналізу гастрономічних страв за трьома основними критеріями. Це допомагає їм передбачити якість страви та забезпечити високий рівень гастрономічного досвіду для клієнтів.

1. Комбінація смаків

Шеф-кухарі починають аналіз з ідентифікації різних продуктів на тарілці та уявленням комбінацій смаків. Кожен елемент повинен виконувати смакову

функцію, а використання прикрас без смакового значення не рекомендується.

2. Оцінка сировини

Візуальні вказівки, такі як колір і блиск, дозволяють оцінити якість використаних продуктів. Шефи вказують на важливість розташування продуктів на тарілці для підкреслення певних складових страви.

3. Спосіб готування інгредієнтів

Високоякісні продукти вимагають мінімального оброблення. Шефи наголошують на важливості збереження природного вигляду продуктів на тарілці, щоб покращити їхній смак та текстуру.

4. Провести аналіз результатів практичного приготування сету страв за критеріями, наведеними в табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Оцінка страв

Критерій оцінки	Практичне завдання
Комбінація смаків	Визначте основні продукти на тарілці та уявіть, які смакові взаємодії можуть виникнути. Опишіть та оцініть комбінації смаків для певного страви.
Оцінка сировини	Розгляньте приготовлену страву та визначте якість продуктів за кольором і блиском.
Спосіб приготування продуктів	Розгляньте приготовлені страви та визначте, наскільки збережено природний вигляд продуктів. Створіть опис та оцінку способу готування для конкретної страви.

Практичне завдання дозволяє студентам взаємодіяти з теоретичними концепціями візуальної оцінки гастрономічних страв та розвивати навички критичного аналізу та оцінки.

5. Сформулювати висновки стосовно досягнення поставленої мети.

Контрольні питання

1. Охарактеризуйте кожен зі способів подачі страв та зазначте різницю між коктейль фуршетом, шведським столом та фуршетом.
2. Визначте основні елементи, які необхідно враховувати при оформленні бенкетної страви.
3. Зазначте, які стратегії можна використовувати для планування та розташування страв на фуршеті.
4. Опишіть, які рекомендації слід враховувати під час оформлення страви, планування розташування тарілок для досягнення естетичної гармонії на столі.
5. Опишіть, як створити враження вишуканості та розкоші, плануючи фуршет.
6. Назвіть основні складові, які допомагають досягти простоти та впорядкованості під час подачі страв.
7. Опишіть порядок, у якому слід розташовувати страви на фуршеті.

8. Визначте правила, яких слід дотримуватися при плануванні холодного та гарячого фуршету.

9. Опишіть варіації основних елементів для декорування фуршетів чи шведських столів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: посібник / за заг. ред. Доценко В. Ф. Київ: Кондор, 2021. 292 с.

2. 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.

3. Незвещук-Когут Т. С. Дизайн: навч. посіб. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 340 с.

Допоміжна література

4. Нік Шарма. Формула смаку. Виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів. ArtHuss, 2022. 352 с.

5. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання. Київ: НУХТ, 2014. 93 с.

6. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Гирка О. І., Філь М. І. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.

Навчальне видання

ДИЗАЙН ТА ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ

Методичні вказівки
до проведення практичних занять з дисципліни

для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форми навчання

Укладач:
РАДЧЕНКО Анна Едуардівна
ЮРЧЕНКО Світлана Леонідівна

План кафедри 2023-2024 н.р., поз. 13.4.

Формат 60х84/16. Гарнітура Times New Roman.
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. 0,81. Наклад 100 прим.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44