

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РОБОЧИЙ ПЛАН
НАУКОВО-ПРОФЕСІЙНОЇ СТУДІЇ
«ТЕХНОЛОГІЧНА ЦУКРОВА ФЛОРИСТИКА»

Галузь знань **1401 «Сфера обслуговування»**
(код і найменування галузі знань)

Напрямок підготовки **241 «Готельно-ресторанна справа»**
(код і найменування спеціальності)

Факультет **Туризму**
(назва інституту, факультету)

Львів-2020

Робочий план науково-професійної студії «Технологічна цукрова флористика»
для студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»
«13» жовтня, 2020 року – 16 с.

Розробник:

Іжевська О.П., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.

Робочий план схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «_22_» жовтня_2020____ року №_3__

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ (М.З. Паска)
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Одним із важливих напрямів підготовки магістрів є формування вмінь творчо і різносторонньо вирішувати професійні завдання.

Фізіологічні дослідження показали, що найкраще засвоюється та страва, якій притаманні не тільки хороший смак і запах, але й красивий вигляд. Під час споживання їжі людина повинна забувати усі турботи і концентрувати увагу виключно на їжі. Привабливий зовнішній вигляд страви завжди викликає почуття захоплення, радості, насолоди. Красиво оформлена страва привертає увагу і є більш корисною, тому що все гарне приємно, а що приємно – краще засвоюється організмом, адже від правильного засвоєння їжі залежать здоров'я і працездатність людини.

Оскільки їжа не тільки засіб забезпечення життєво необхідних потреб людини, то вона повинна задовольняти і естетичну потребу, викликати задоволення, навіть, своїм виглядом. Естетичні вимоги до оформлення страв передбачають знання кольорової симетрії та асиметрії, гармонійних колірних контрастів, закономірностей повторення елементів у композиції.

Важливим принципом оформлення страв є раціональність. Оформлення страв повинно бути простим, виразним і не трудомістким, хоча і потребує великих затрат праці.

Як і в будь-якій сфері людської діяльності, в оздобленні страв існують суворі канони і модні течії. Мистецтво оформлення страв – ціла наука, якою у повному обсязі повинні володіти професіонали готельного-ресторанного бізнесу. Адже власне декорування страв дає розуміння, чи варто відвідувати даний ресторан. Красиво декорована їжа – ознака високого статусу закладу.

При оформленні страв актуального застосування набувають деталі, які виготовлені з шоколаду, карамелі, марципанових та цукрових паст.

У зв'язку з цим, на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу було прийнято рішення створити науковий гурток «Технологічна цукрова флористика», напрямком якого буде наукове обґрунтування і розроблення технології оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів на основі функціональних інгредієнтів для оформлення страв у харчуванні спортсменів.

Відвідування даного гуртка дасть можливість студенту набути практичного досвіду з визначення фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей оздоблювальних напівфабрикатів, з дослідження впливу функціональної сировини на реологічні, поверхневі та сенсорні характеристики оздоблювальних напівфабрикатів, з встановлення діапазону раціональних концентрацій обраних добавок в рецептурному складі і визначення напрямів їх диференційованого технологічного використання.

Окрім практичних навичок, студенти зможуть розвинути винахідливість і тонкий естетичний та художній смак.

План роботи науково-професійної студії

№ п/п	Найменування роботи	Строки виконання
1	Розроблення технології виготовлення цукрової, марципанової, карамельної, шоколадної мас та її вплив на формування і зберігання оздоблювальних напівфабрикатів	вересень-червень
2	Підготовка доповіді на науково-технічну конференцію	жовтень-листопад
3	Підготовка до друку тез доповідей у збірник матеріалів за результатами конференції	листопад-грудень
4	Вдосконалення технології виготовлення цукрової, марципанової, карамельної, шоколадної мас	вересень-червень

Керівник гуртка

к.т.н., доцент Іжевська О.П.

Склад гуртка:

1. Якубечко А 1курс бакалавр
2. Дрозд Я. 1 курс бакалавр
3. Моргуненко А. 5 курс магістр
4. Люлько Ю. 1 курс бакалавр
5. Повшик С 5 курс магістр
6. Петрюк О. 1 курс бакалавр
7. Вовчок Р. 1 курс бакалавр