

**Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва**

***Тема 6. Технологія основного дизайну закусок, страв та іншої продукції***

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4**

**Тема. Сучасний арт-дизайн та арт-візаж закусок**

**Очікувані результати навчання:**

- ✓ охарактеризувати основні вимоги до елементів декорування страв та закусок;
- ✓ розрізняти базові форми презентації страв та закусок;
- ✓ навчитися аналізувати презентацію ресторанної продукції;
- ✓ виконати порівняльну характеристику ритмічної і поворотної композиції;
- ✓ виявляти естетичні переваги презентації страви;
- ✓ навчитися обирати найбільш раціональне композиційне рішення презентації страв з урахуванням їх особливостей;
- ✓ розробити композиційне рішення презентації страви із застосуванням основних базових форм;
- ✓ приймати рішення щодо раціонального застосування прийомів арт-візажу страв.

**Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:**

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- застосування трудових прийомів;
- вирішення ситуативних завдань;
- обговорення проблемних питань.

**Питання, винесені на обговорення**

1. Елементи декорування страв та закусок, вимоги до них.
2. Основні базові форми презентації.
3. Арт-дизайн – це мистецтво подачі і прикраси десертів з використанням.
4. Застосування арт-візажу в сучасному кулінарному мистецтві.

## I. ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА

### Завдання № 1

Проаналізувати презентації страв, зображені на малюнках. Визначити форму базової презентації. Встановити естетичні переваги даної презентації. Відповідь обґрунтуйте.



### Завдання № 2 (проблемно-ситуативне)

Уявіть собі, що в ході приготування страви кухар відхилився від базових вимог презентації ресторанної продукції, як це може вплинути на кінцевий результат відповідь обґрунтуйте.

**Завдання № 3 (творче)**

Застосовуючи основні базові форми презентації виконайте приготування та подачу закуски згідно завдання

<b>Варіант завдання</b>	<b>Базова форма презентації</b>
1.	Ритмічна композиція
2.	Похила композиція
3.	Асиметрична композиція
4.	Масштабна композиція
5.	Симетрична композиція

**Завдання № 4 (творче)**

Розробіть концепцію сюжетного оформлення ресторанної продукції  
Відповідь обґрунтуйте.

**Завдання № 5**

Запропонуйте рішення для оформлення других страв у дитячій тематиці,  
відповідь обґрунтуйте.

**Завдання № 6 (дискусійне)**

Чи завжди потрібно планувати презентацію майбутньої страви чи більше уваги слід приділити смаку.

**Завдання № 7 (проблемне)**

Запропонуйте варіанти презентації страв, в яких прослідковується поєднання різних текстур, температур.

**II. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ**

Арт-дизайн – це мистецтво подачі і прикраси страв з використанням різних технік, не лише малювальних, тобто арт-візажу, і звернене воно перш за все, до уваги відвідувачів, щоб створити їм неперевершений настрій за рахунок естетики подавання своїх кондитерських виробів та десертів.

**Основні базові форми презентації:**

- 1) **Симетрична композиція.** Являє собою взаємну та пропорційну рівновагу між частинами страви з балансом ваги різних компонентів. Рівність ваги двох частин страви як два крила метелика. Передає відчуття порядку і гармонії.
- 2) **Асиметрична композиція.** Поділяємо композицію на дві асиметричні частини, одна частина з більшою масою ніж інша. Передає більше динамізму і життєвості.
- 3) **Ритмічна композиція.** Повторення основних елементів з чергуванням менш важливих. Має динамічний і стимулюючий ефект і привертає увагу.
- 4) **Похила композиція.** Поперечні лінії спрямовані до персони. Створюють тривимірний просторовий динамічний ефект.
- 5) **Масштабна композиція.** Повторювані елементи різних розмірів в пропорційній формі.

На сьогоднішній день презентація та декорування страв і кулінарних виробів є надзвичайно важливим з точки зору як естетичності страви та закладу в цілому, так і невід'ємною маркетинговою складовою, від якого залежить успіх та популярність закладу серед споживачів. Нині існує багато способів декорування страв.

Основними принципами, на яких ґрунтується декорування страв є простота, вишуканість і раціональність. При цьому враховується як поєднання інгредієнтів в окремих компонентах страв, так і форма їх нарізування, колір, смак.

Декорування страв ґрунтується на науковій основі і відповідає певним санітарно-гігієнічним, виробничо-технологічним та естетичним вимогами. Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають таке декорування, яке не завдає шкоди здоров'ю людини, тобто гарантує приготування не тільки смачної, а й здорової (безпечної) їжі.

Таким чином, під час декорування страв необхідно дотримуватися основних принципів:

- підбір елементів декорування повинен відповідати раціональному харчуванню;
- оздоблення і остаточне декорування страв повинно проводитися відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних правил кулінарного оброблення продуктів, утримання робочих місць, посуду, інструментів, інвентарю;
- всі елементи декорування повинні бути їстівними, не допускається використання бутафорії, неякісних і неохайно оброблених продуктів;
- для оформлення виробів не можна застосовувати добавок (барвників, есенції та ін., що не дозволено Міністерством охорони здоров'я України).
- застосування раніше підготовлених декоративних елементів декорування (перебраної зелені, підібраних правильних за формою і красивих за кольором нарізаних свіжих овочів, фігурок з шоколаду, тіста, карамелі і т. ін.).
- у ході декорування не повинні порушуватися принципи раціональної технології, рецептури, вимоги до якості страв і виробів, елементи оздоблення слід підбирати із продуктів, які входять до рецептури страви;
- елементи оздоблення повинні добре поєднуватися за смаком, калорійністю, консистенцією з основним продуктом виробу, взаємно доповнювати один одного;
- не слід занадто акцентувати увагу на оздобленні, адже елементи декорування не повинні переобтяжувати страв – вони мають лише доповнювати оздоблення страви;
- декорування повинно бути апетитним і виявляти естетичні переваги страви;
- для подавання страви необхідно використовувати відповідний столовий посуд.

У декоруванні страв велике значення має підбір посуду, правильне його використання. Посуд повинен відповідати виду, формі та розміру виробу, що подається. Якщо на бортах посуду є малюнок, то страва не повинна закривати

його. Малюнок повинен органічно вписуватися в мотив оздоблення самої страви і гармоніювати з ним.

Правильно підібраний за розміром посуд, красива форма борту і малюнок на ньому в поєднанні з вдалим розміщенням гарніру й основного продукту надають стравам особливої привабливості.