

| | |
|---|---|
| Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою | 1-181-1-10 Арт-дизайн в сучасних ресторанных технологіях (оформлення кулінарних та кондитерських виробів)/ Art design in modern restaurant technologies (culinary and confectionery decor) |
| Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми) | «Для спеціальностей усіх галузей знань» |
| Кафедра (зазначити повну назву кафедри) | Кафедра харчових технологій |
| П.І.П. НПП (за можливості) | Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна |
| Рівень ВО | Перший (бакалаврський) |
| КУРС, семестр (в якому буде викладатись) | |
| Мова викладання | українська |
| Пререквізити (передумови вивчення дисципліни) | Немає |
| Що буде вивчатися | Спеціальні теоретичні знання та практичні навички з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції. Основні естетичні принципи сучасного дизайну, методи оформлення та прикрашання готової продукції, нові дизайнерські рішення з оформлення страв та виробів |
| Чому це цікаво/треба вивчати | З метою розширення професійних компетентностей, формування в майбутніх кваліфікованих робітників знань та практичних навичок з дизайну та стилю на підприємствах харчування і у повсякденному житті, основ композиції і правил теорії кольору, стилізації та гармонії в інтер'єрі закладів та оформленні страв, актуальних тенденцій дизайну для конкурентоздатності на ринку праці |
| Чого можна навчатися (результати навчання) | Основи композиції, відповідність кольорів, історію стилів; основні напрямки дизайну кулінарних страв; характеристика сировини та матеріалів, що застосовуються в оздобленні кулінарних страв, кондитерських виробів та солодких страв; сучасний стиль оформлення та подачі закусок, напоїв, гарячих страв і гарнірів, кондитерських виробів та солодких страв |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність) | Набуті знання та навички допоможуть у створенні індивідуальної та оригінальної концепції закладу ресторанного господарства та бізнес-ідеї для створення власного підприємства. Збільшувати контингент споживачів привабливістю естетично оформлених страв та виробів, оформлення банкетних та фуршетних столів з елементами карвінгу, кулінарного арт-дизайну, декорування. |
| Інформаційне забезпечення | 1. Nagashima H. - The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions – 2009. 2. Мистецтво кулінарії від академії «Le Cordon Bleu» – 2004. |
| Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо) | Лекції, лабораторні заняття |
| Вид семестрового контролю | Диференційований залік |
| Максимальна кількість здобувачів на семестр | |
| Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності) | |

В.о.декана факультету _____

Світлана КОПТЄВА