

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1- G13-181-1-10 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 <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)¹	Не передбачено
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.
Перелік тем з дисципліни	Основи візуального сприйняття Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів Основи дизайну в оформленні кондитерської продукції Використання елементів художнього декору з оздоблювальних напівфабрикатів Колір у дизайні страв. Психофізіологічний вплив кольору на людину Технології карвінгу. Сучасні підходи до декорування кулінарної продукції та напоїв Способи оформлення страв і виробів Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна Дизайн солодких страв і напоїв Використання молекулярної кухні та сучасних технологій обробки продуктів для створення нових видів декорування кулінарної продукції Особливості «Fusion» і «Foodpairing» Технологія «Art-Visage» і анімація страв Технології «Comfort-foods» різних країн світу
Як можна користуватися набутими знаннями і	Набуті знання та навички допоможуть у створенні індивідуальної та оригінальної концепції закладу ресторанного господарства та бізнес-ідеї для створення власного

уміннями (компетентність)	підприємства. Збільшувати контингент споживачів привабливістю естетично оформлених страв та виробів, оформлення банкетних та фуршетних столів з елементами карвінгу, кулінарного арт-дизайну, декорування.
Очікувані результати навчання	У результаті опанування дисципліни здобувачі освіти повинні демонструвати здатність: Розуміти естетичні принципи оформлення кулінарної та кондитерської продукції, ґрунтуючись на основах візуального сприйняття, композиції, теорії кольору, принципах дизайну та сучасних креативних підходах у ресторанному сервісі. Застосовувати технології карвінгу, foodpairing, molecular gastronomy та art-visage для декорування страв відповідно до запитів цільової аудиторії та тенденцій гастрономічної моди. Розробляти індивідуальні дизайнерські рішення для оформлення продукції, з урахуванням психофізіологічного впливу кольору, текстур, форм та обраного стилю концепції закладу харчування. Оцінювати відповідність художнього оформлення готової продукції функціональним і технологічним вимогам, критеріям споживчої привабливості та комерційної доцільності.
Інформаційне забезпечення	1. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. . Київ. Грамота, 2020. 280 с. 2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. . Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 3. Nagashima H. The Decorative Art of Japanese Food Carving. Elegant Garnishes for All Occasions, 2012. 189 p. 4. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p. 5. Lister T., Blumenthal H. Kitchen Chemistry/ T. Lister, H. Blumenthal . Royal Society of Chemistry, 2004. 139 с. 6. Herve T. Molecular Gastronomy. Columbia University Press, 2016. 392 с. 7. History of Molecular Gastronomy. Khymos.org. 2008-05-13. Retrieved 2010-09-08
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень