

Код та назва дисципліни	1-ф12-15 Арт-дизайн в сучасних ресторанних технологіях (оформлення кулінарних та кондитерських виробів)
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Новік Ганна Вікторівна, кандидатка технічних наук, доцентка
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Відсутні
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 навчитися (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 (компетентності)	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. Деревянко Е. - Украшения из фруктов и овощей – 2010. 3. Искусство кулинарии. От кулинарной академии Le Cordon Bleu – 2004. 4. Федотова И. - Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг (Мастер-классы знаменитых поваров) – 2010.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-

Декан факультету

Віктор ВАРГАЛЮК