

Код та назва дисципліни	1-181-1-10 Арт-дизайн в сучасних ресторанных технологiях (оформлення кулінарних та кондитерських виробів)
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
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
Чому 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 (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	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-