

“КУЛІНАРНИЙ ДИЗАЙН”

ВИБІРКОВИЙ ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ОПП ВИРОБНИТЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кількість кредитів - 3

Обсяг годин - 90 год

Семестр вивчення курсу - 3

Форма контролю - залік



ВИКЛАДАЧ: ЮЛІЯ ДМИТРИШИН



Метою освітнього компонента «Кулінарне мистецтво» є підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію, мати креативні підходи до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва прикрас та оздоблення для художнього оформлення страв, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням вимог створення продукції високої якості.

КОМПОНЕНТА Є:

- ▣ навчити визначати властивості та правильно підбирати сировину для виготовлення декоративних елементів;
- ▣ вивчити технологію і режими виготовлення прикрас та оздоблення різної складності;
- ▣ оволодіти простими та складними техніками різьблення квіткових композицій та використання гастрономічного флор-декору;
- ▣ розвинути емоційно-образне мислення студентів для надання сучасним стравам та виробам індивідуальності.



Опис освітнього компонента:

ВИВЧЕННЯ “КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА” ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ В ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ ДАЄ МОЖЛИВІСТЬ ОТРИМАННЯ ДОДАТКОВИХ КОМПЕТЕНЦІЙ, УМІНЬ І ЗНАНЬ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



ОСНОВНІ ТЕМИ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

ТЕМА 1: ОСНОВНІ ЦІЛІ І ЗАВДАННЯ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА.

ТЕМА 2: ІСТОРІЯ КАРВІНГУ, ЙОГО ВИДИ.

ТЕМА 3: ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ КАРВІНГУ. ПРОФЕСІЯ КАРВІНГІСТ.

ТЕМА 4: ПІДБІР ПРОДУКТІВ ДЛЯ КАРВІНГУ. ТЕХНІКА РІЗЬБИ ПО ОВОЧАХ І ФРУКТАХ.

ТЕМА 5: КОЛЬОРОЗНАВСТВО. КОЛІР ТА ЙОГО РОЛЬ В КОМПОЗИЦІЇ.

ТЕМА 6: ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ.

ТЕМА 7: СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В ОФОРМЛЕННІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА НОВИНКИ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.

ТЕМА 8: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РГ У СВІТІ ТА УКРАЇНІ.

На вивчення освітнього компонента відводиться 90 загальних годин, 3 кредити ECTS.

Вдалого вибору!