

КУЛІНАРНИЙ ДИЗАЙН

Вибірковий освітній компонент для здобувачів освіти
спеціальності 181 харчові технології
ОПШ виробництво харчової продукції

Кількість кредитів -3
Обсяг годин – 90
Семестр вивчення курсу – III
Форма контролю - залік

ВИКЛАДАЧКА: ЮЛІЯ ДМИТРИШИН



Метою вивчення освітнього компонента Кулінарний дизайн є набуття здобувачами освіти практичних навичок з технік декорування та презентації різноманітних кулінарних виробів, оволодіння інструментами та матеріалами для художнього оформлення страв, а також стимулювання креативного мислення та інноваційного підходу до оформлення кулінарних страв, формування здатності до розробки концептуальних дизайнерських рішень, поєднання смакових якостей та візуальної привабливості, а також розуміння сучасних тенденцій та можливостей застосування новітніх технологій у кулінарному мистецтві.



Компетентності, які може отримати здобувач освіти:

✧ Загальні компетентності:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.

Здатність працювати в команді.

Здатність працювати самостійно та автономно.

✧ Спеціальні компетентності:

Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

*Вивчення освітнього
компонента Кулінарний
дизайн забезпечує
досягнення здобувачами
освіти таких
результатів навчання:*

Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.



Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділень (підрозділів).



Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.



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.



Вдалого вибору !

ul.dmytryshyn@gmail.com

