

ВИБІРКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

# “КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО”



ВИКЛАДАЧ: ЮЛІЯ ДМИТРИШИН



*Метою* дисципліни «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.



# Завданням вивчення дисципліни 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 навчальної дисципліни:

ВИВЧЕННЯ “КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА” ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ В ГАЛУЗІ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДАЄ МОЖЛИВІСТЬ ОТРИМАННЯ ДОДАТКОВИХ КОМПЕТЕНЦІЙ, УМІНЬ І ЗНАНЬ, НЕОБХІДНИХ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ЛЕКЦІЇ – 20 ГОДИН,  
ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ – 6 ГОДИН,  
ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ – 26 ГОДИН,  
СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ – 4 ГОДИНИ,  
САМОСТІЙНА РОБОТА – 19 ГОДИН,  
75 ГОДИН / 2,5 КРЕДИТИ ЕСТС



**Дякую за увагу!**