

КУЛІНАРНИЙ ДИЗАЙН
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	6
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання дисципліни «Кулінарний дизайн» є вивчення та оволодіння здобувачами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції. **Завдання:** отримання здобувачами знань з основ оформлення харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій оформлення страв та оздоблення кулінарних виробів, вивчення дії окремих компонентів та поєднання з іншими, оволодіння методами поєднання кольорових гам, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.

Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно. Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Програмні результати навчання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Зміст за темами:

Тема 1. Основи візуального сприйняття.

Тема 2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.

Тема 3. Колір у дизайні страв.

Тема 4. Способи оформлення страв і виробів.

Тема 5. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.

Тема 6. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.

Тема 7. Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.

Тема 8. Дизайн солодких страв і напоїв.

Тема 9. Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.