

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	«Дизайн страв та кондитерське мистецтво»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Туз Наталія Вікторівна
Контакти викладача	+380661883608, nata.tuz@ukr.net

1. Мета та завдання.

Основна мета засвоєння курсу полягає у ознайомленні студентів із креативними підходами 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 продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості.

Завдання дисципліни навчити студентів оволодіти навиками підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення кулінарної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 60 годин (2 кредити), з яких: лекційних – 20 год., лабораторних – 18 год., семінарських – 4 год., самостійної роботи студентів – 18 год. Дисципліна викладається у VII семестрі.

3. Короткий зміст.

РОЗДІЛ 1. ДИЗАЙН КУЛІНАРНИХ СТРАВ.

Тема 1.1 Дизайн в оформленні кулінарних страв. Основні напрямки дизайну кулінарних страв. Способи оформлення страв і виробів. Характеристика основних підходів в оформлення кулінарних страв. Сировина, що застосовується при оздобленні кулінарних страв.

Тема 1.2 Харчовий дизайн: основи складання і презентації страви. Арт-візаж – сучасна складова кулінарії. Стилль фьюжин у кулінарії. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.

Тема 1.3 Молекулярна кухня. Молекулярна кухня та її попит в Україні. Основні тенденції та стандарти молекулярної кухні. Страви молекулярної кухні. 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 1.4 Карвінг. Характеристика карвінгу, як одного з популярних напрямків в дизайні кулінарних страв. Правила прикрашання кулінарних страв. Характеристика інструментів для прикрашання кулінарних страв. Дизайн солодких страв і напоїв.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙН БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА СОЛОДКИХ СТРАВ.

Тема 2.1. Технологія приготування оздоблюючих напівфабрикатів.

Тема 2.1.1 Технологія приготування кремів. Види оздоблюючих напівфабрикатів. Технологія приготування основних видів кремів: масляні, білкові, заварні.

Тема 2.1.2 Технологія приготування цукристих напівфабрикатів. Види цукристих напівфабрикатів. Технологія приготування основних видів цукристих напівфабрикатів.

Тема 2.1.3 Технологія приготування оздоблюючих напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Технологія приготування фруктово-ягідних напівфабрикатів. Технологія приготування начинок (фаршів) і солодких начинок.

Тема 2.2 Технологія приготування випечених напівфабрикатів і виробів з них.

Тема 2.2.1 Технологія приготування пісочного і бісквітного напівфабрикату і виробів з них.

Тема 2.2.2 Технологія приготування заварного напівфабрикату. Технологія приготування здобного прісного напівфабрикату.

Тема 2.2.3 Технологія приготування прісного листкового і листкового дріжджового напівфабрикату і виробів з них..

Тема 2.2.4 Технологія приготування повітряного, мигдально-горіхового і крихтового напівфабрикату і виробів з них.

Тема 2.2.5. Технологія приготування пряничного і вафельного тіста і виробів з них.

Тема 2.3 Дизайн в оформленні кондитерських виробів та солодких страв.

Тема 2.3.1 Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів та солодких страв.

Тема 2.3.2 Новинки сучасного обладнання в оздобленні кондитерських виробів та солодких страв.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

Підсумковий контроль: залік у VII семестрі.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – Київ: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.

2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. – Харків : Світ Книг, 2014. – 396 с.

3. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11

4. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. – Суми : Університетська книга, 2012. – 412 с.

5. Режим доступу: <https://conf-cv.at.ua/forum/151-1596-1>

6. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5242036/page:5/>

7. Режим доступу: https://chefs-academy.com/sferifikatsiya-oglavlenie?fbclid=IwAR1I15b4NAyrLyRUIXIAIx_2eJKtLCv-XjgJPLL2G7UwkSGOEJ2-x-trRYk

8. Режим доступу: <https://jisty.com.ua/molekulyarna-kuhnya-shho-tse-take-i-z-chim-jogo-yisti/>

9. Режим доступу: <https://www.facebook.com/UKRAINECARVING/>