

Черкаський державний технологічний університет
Факультет технологій, будівництва та раціонального природокористування
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО

Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Вибіркова
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Технології харчування (в ресторанному господарстві); Харчові технології та інженерія
Обсяг дисципліни	4 кредитів ECTS 120 годин)
Види аудиторних занять	Лекції, практичні заняття
Індивідуальні завдання	-
Форма семестрового контролю	Залік у 6 семестрі
Мова викладання	Українська

Предмет дисципліни	загальні принципи здійснення технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв з визначеними властивостями і якістю, з використанням сучасних, інноваційних технологій.
Мета викладання дисципліни	формуванні у студентів знань, вмінь та навичок стосовно креативних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виготовлення прикрас та оздоблення для різноманітних видів реалізованої кулінарної та кондитерської продукції, вміння пов'язувати здобуті навички 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.
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знання особливостей оформлення, та сучасних вимог до відпуску страв, напоїв, десертів, кулінарних та кондитерських виробів. 2. Знання Міжнародних та Європейських кулінарних вимог, до оформлення страв, десертів, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів. 3. Уміння приймати композиційні рішення щодо їх оформлення з урахуванням національних традицій, особливостей технології, естетичних вимог. 4. Вміння готувати і оформлювати страви, десерти, напої, кулінарні та кондитерські вироби.
Тематичний план дисципліни	<p>Тема 1. Дизайн в кулінарії</p> <p>Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення в кулінарному мистецтві</p>

	<p>Тема 3. Загальні правила прикрашання страв, столового посуду та приборів закладах ресторанного господарства</p> <p>Тема 4. Мистецтво карвінгу</p> <p>Тема 5. Декорування ресторанної продукції</p> <p>Тема 6. Молекулярні технології ресторанної продукції</p> <p>Тема 7. Естетика та сучасний дизайн оформлення холодних, перших, других страв</p> <p>Тема 8. Естетика та сучасний дизайн оформлення десертів</p> <p>Тема 9. Естетика та сучасний дизайн оформлення напоїв</p> <p>Тема 10. Естетика та сучасний дизайн оформлення борошняних, кондитерських та хлібобулочних виробів</p>
Політика дисципліни	<p>Рівень навчальних досягнень студентів визначається підсумковою оцінкою, що формується з оцінки рейтингу-допуску і оцінки проміжної атестації. Рейтинг допуску складається з оцінки поточного контролю успішності студента та оцінки підсумкового контролю. Оцінка поточного контролю успішності включає поточні оцінки (отримані в ході аудиторних занять, за виконання практичних робіт, самостійної роботи та ін.). Оцінки за результатами поточного і підсумкового контролів виставляє викладач, який проводить навчальні заняття. Викладач проводить всі види поточного і підсумкового контролів і виводить відповідну оцінку поточної успішності студентів (середнє арифметичне оцінок поточного і підсумкового контролів). Неприпустимі пропуски занять без поважної причини та запізнення. Відпрацьовувати заняття, пропущені з поважної причини, здобувач вищої освіти може в час консультації викладача. У випадку, якщо студент планує стажування, він зобов'язаний наперед відпрацювати всі практичні заняття.</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені академічної відповідальності згідно з Порядком виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності в Черкаському державному технологічному університеті.</p>

Прізвище, ім'я, по батькові	Куракін Олександр Борисович
Науковий ступінь	Доктор філософії з
Вчене звання	
Посада	Доцент
Місце роботи	Черкаський державний технологічний університет
Адреса кафедри	м. Черкаси, бульв. Шевченка, 333, кім 406
Контактний телефон	+380971734846
Профайл викладача	https://tgrs.chdtu.edu.ua/staff/kurakin-oleksandr-borysovych/
e-mail:	o.kurakin@chdtu.edu.ua
Профайл дисципліни	
Розклад консультацій	Згідно розкладу консультацій