

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» Ступінь «Магістр»

Кількість кредитів ЄКТС	Семестр
5	2

1) Мета опанування дисципліни: отримання комплексу знань з професійної творчості в ресторанній кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні.

2) Завдання: вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії; нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: Знання сучасних тенденцій створення унікальних гастрономічних вишукувань. Знання кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії. Розуміння нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Розуміння основ створення фірмових авторських страв.

Застосування знань і розумінь:

Уміння виготовляти та оформляти авторські страви та вироби із різних видів сировини. Уміння застосовувати елементи кулінарної імпровізації. Уміння виготовляти оздоблювальні напівфабрикати. Уміння застосовувати дизайн страв та виробів, виробляти власний дизайнерський стиль. Уміння організувати робочі місця в виробничих цехах.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Основні тенденції професійної творчості в ресторанній кулінарії.

Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.

Тема 2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.

Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати.

Тема 4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.

Змістовий модуль 2. Мистецтво авторської кухні.

Тема 5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних вишукувань.

Тема 6. Основи створення фірмових авторських страв.

Тема 7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації.

Тема 8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів.

5) Викладацький склад:

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСП, к. т. н.