

**СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ**  
**Циклова комісія, яка забезпечує викладання**  
**маркетингу, торгівлі та харчових технологій**  
**Відділення підприємництва та інформаційних технологій**

|                                     |                                                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Лектор</b>                       | <u>Коваль Ірина Іванівна</u>                              |
| <b>Семестр</b>                      | <u>4(6)-й</u>                                             |
| <b>Освітньо-професійний ступінь</b> | <u>Фаховий молодший бакалавр</u>                          |
| <b>Кількість кредитів ЄКТС</b>      | <u>2</u>                                                  |
| <b>Форма контролю</b>               | <u>Диференційований залік</u>                             |
| <b>Аудиторні години</b>             | <u>36 год. (з них 18 год. лекцій, 18 год. практичних)</u> |

**Загальний опис дисципліни**

Метою навчальної дисципліни є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

Основними завданнями викладання дисципліни є вивчення основних понять, характеристики і трендів високої кухні; інформації про легендарних українських шефів і відомих кулінарних шкіл світу; особливостей роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами; архітектури страв; основних принципів та правил дизайну і презентації страв; технологій молекулярної кухні і сучасних технологій обробки продуктів; особливостей підготовки та правил участі у кулінарних конкурсах.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність досліджувати, зберігати, передавати та приумножувати етичні, культурні, наукові цінності і досягнення індустрії гостинності, на основі розуміння її місця в суспільстві, історії та закономірностей розвитку організації роботи, техніки і технологій, використовувати різні форми популяризації і підвищення ролі для активного, здорового та життя на вітчизняному рівні.

**Теми лекцій**

1. Основні поняття, характеристика і тренди сучасної української кухні.
2. Легендарні українські шефи і українські кулінарні школи.
3. Робота з фуд-фотографами та фуд-стилістами.
4. Архітектура страв.
5. Дизайн і презентація страв.
6. Молекулярна кухня і сучасні технології обробки.

**Теми практичних занять**

1. Базові техніки та карвінг.
2. Дизайн і презентація страв.
3. Робота з кольором і текстурами.
4. Декор салатів, закусок і основних страв.
5. Декор десертів і кондитерських виробів.
6. Молекулярна кухня.