

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

<b>Лектор</b>	<u>Федосєєва Наталія Іванівна</u>
<b>Семестр</b>	<u>5(7)-й</u>
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<u>3</u>
<b>Форма контролю</b>	<u>Диференційований залік</u>
<b>Аудиторні години</b>	<u>52 год. (з них 26 год. лекцій, 26 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.