

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ № 1

Очікувані результати навчання:

- ✓ охарактеризувати основні вимоги до елементів декорування страв та закусок;
- ✓ розрізняти базові форми презентації страв та закусок;
- ✓ розробити композиційне рішення презентації страви із застосуванням основних базових форм;
- ✓ приймати рішення щодо раціонального застосування прийомів арт-візажу страв;
- ✓ розрахувати сировину та продукти для виготовлення фуршетної продукції;
- ✓ ідентифікувати природне, орнаментне, звичайне, сюжетне дитяче оформлення страв та закусок ;
- ✓ розробити концепцію подачі закуски із застосуванням сучасних прийомів;
- ✓ передбачати наслідки порушення технологічних вимог під час оформлення застосувати орнаментне оформлення ресторанної продукції;
- ✓ розробити рекомендації щодо застосування інноваційних підходів до оформлення страв.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- захист рефератів;
- вирішення ситуативних завдань;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

1. Сучасні способи декорування та презентації ресторанної продукції.
2. Аспекти декорування ресторанної продукції.
3. Основні принципи поєднання продуктів за кольором, формою
4. Основні способи оформлення страв.
5. Арт-дизайн – це мистецтво подачі і прикраси десертів з використанням.
6. Застосування арт-візажу в сучасному кулінарному мистецтві.
7. Асортимент холодних страв та закусок для фуршету.
8. Особливості виробництва фуршетної продукції, вимоги до оформлення.
9. Базові принципи розробки тематичного фуршетного столу.
10. Сучасні тенденції десертної кулінарії.
11. Сутність десертів види, класифікація особливості.
12. Асортимент сучасних десертів у закладах ресторанного господарства.

13.Нові техніки, технології декору сучасних десертів.

Завдання № 1 (проблемно-ситуативне)

Уявіть собі, що в ході приготування страви кухар відхилився від базових вимог презентації ресторанної продукції, як це може вплинути на кінцевий результат відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 2

Підготувати презентацію на тему:

1. Концепція спеціалізованого фуршету.
2. Сучасні ресторанны десерти.
3. Торти-тренди 2020.

Завдання № 3 (проблемно-ситуативне)

Уявіть собі, що в ході приготування страви кухар відхилився від технологічних вимог, як це може вплинути на кінцевий результат відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 4 (творче)

Розробіть концепцію сюжетного оформлення ресторанної продукції
Відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 5

Запропонуйте рішення для оформлення других страв у дитячій тематиці,
відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 6 (дискусійне)

1. Чи завжди потрібно враховувати кольору гаму під час презентації страв чи більше уваги слід приділити смаку.
2. Чи завжди потрібно планувати презентацію майбутньої страви чи більше уваги слід приділити смаку.

Завдання № 7 (проблемне)

Запропонуйте варіанти страв, в яких прослідковується поєднання різних текстур, температур.

Завдання № 8 (творче)

Розробіть концепцію сюжетного оформлення ресторанної продукції. Відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 9

Запропонуйте рішення для оформлення других страв у дитячій тематиці, відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 10 (проблемне)

Запропонуйте варіанти презентації страв, в яких прослідковується поєднання різних текстур, температур.

Теоретичні питання

1. Висвітліть сучасні варіанти декорування страв.
2. Охарактеризуйте сучасні способи презентації ресторанної продукції.
3. Зазначте спекти декорування ресторанної продукції.
4. Вкажіть принципи поєднання продуктів за кольором, формою
5. Опишіть способи оформлення страв.
6. Сучасні тенденції десертної кулінарії.
7. Сутність десертів види, класифікація особливості.
8. Асортимент сучасних десертів у закладах ресторанного господарства.
9. Нові техніки, технології декору сучасних десертів.