

ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

з навчальної дисципліни

„ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ”

Рівень вищої освіти - бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування

спеціальність –241 Готельно-ресторанна справа

© доц. Іжевська О. П.

№п /п	Тема і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Основи малювання. Малювання геометричних фігур Підготовка сировини до виготовлення оздоблення. Організація складського господарства.	7
2	Тема 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту	7
3	Тема 3. Малювання з натури фруктів і овочів Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета.	16
4	Тема 4. Основи ліплення	6
5	Тема 5. Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів. Способи оздоблення <u>Приготування праліне, кандіру, грильяжу.</u>	12
6	Тема 6. Композиція тортів і тістечок. Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів.	6
7	Тема 7. Карвінг у кулінарії	6
	Всього	60