

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
10	3,4

1) Мета опанування дисципліни: формування професійних знань з технології продукції ресторанного господарства.

2) Завдання: опанування технологій продукції ресторанного господарства, розвиток навичок самостійного аналізу технологічних процесів виробництва продуктів харчування, їх відповідності вимогам з метою отримання продукції високої якості.

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

Знання і розуміння: загальні особливості різних груп кулінарної продукції, що реалізується закладами ресторанного господарства; набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для різних певних страв; традиційні та сучасні способи кулінарної обробки харчових продуктів; основний асортимент та технології кулінарних страв і виробів.

Застосування знань і розуміння: отримані знання можуть бути реалізовані в майбутній професії підчас: приготування, оформлення та подачі страв у закладах ресторанного господарства; складання меню для різних контингентів споживачів з урахуванням їх гастрономічних вподобань та організувати їх обслуговування; організації та впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції; розробки нової продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів: розробки технологічної документації кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства; організації виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечення його ефективності.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Технологія перших страв

Тема 2. Технологія соусів

Тема 3. Технологія борошняних страв

Тема 4. Технологія страв овочів

Тема 5. Технологія страв з круп та макаронних виробів

Тема 6. Технологія страв з з'яць та сиру

Тема 7. Технологія страв з м'ясопродуктів

Тема 8. Технологія страв з птиці

Тема 9. Технологія страв з риби

Тема 10. Технологія холодних страв та закусок

Тема 11. Технологія десертної продукції

5) Викладацький склад:

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСЦ, к.т.н.