СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Ступінь вищої освіти: Бакалавр
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Викладачі: Федосова К.С., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.
Сосновських М.В., шеф-кухар, засновник Асоціації Шеф-кухарів півдня України
Кравчук Т.В., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.
Ткачук О.В., асистент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу
Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу
Профайл викладача **Контактна інформація:** fedosova2008@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова **Мова викладання -** українська
Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у 3 і 4 семестрах для студентів денної та заочної форми навчання
Кількість кредитів ECTS - 10, годин – 300

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	102	34	68
заочна	40	16	24
Самостійна робота, годин	Денна - 198	Заочна - 260	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти в області технології продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок: розробка меню, технологічних та калькуляційних карт; впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки сировини; оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства; використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі; дизайн та презентація страв.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками з технології приготування страв з різних видів сировини для ресторанного бізнесу.

В результаті вивчення курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» студенти повинні **знати:**

- основи технології виробництва кулінарної продукції;
- особливості формування асортименту кулінарної продукції для ресторану;
- особливості технологічного процесу виробництва кулінарної з певними властивостями і якістю;
- особливості управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості

а також сформувати вміння і практичні навички з:

- володіння базовими техніками обробки продуктів та особливостями приготування страв з різних видів сировини для закладів ресторанного господарства;
- оцінювання якості кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства;
- систематизації окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.
Нарахування балів
Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____*ПІДПИСАНО*_____ Катерина ФЕДОСОВА
підпис

_____*ПІДПИСАНО*_____ Михайло СОСНОВСЬКИХ
підпис

_____*ПІДПИСАНО*_____ Тетяна КРАВЧУК
підпис

_____*ПІДПИСАНО*_____ Оксана ТКАЧУК
підпис

Завідувач кафедри _____*ПІДПИСАНО*_____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
підпис