



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладач: Коркач Ганна Володимирівна, доктор технічних наук,
доцент

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

[Профайл викладача](#)

Контактна інформація:

e-mail: kor2007@ukr.net,

0636997012

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS – 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	48	16	32
заочна	16	6	10
Самостійна робота, годин	Денна – 72		Заочна – 104

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

В умовах сучасної економічної ситуації і конкуренції серед різних закладів ресторанного господарства одним з головних завдань, що стоїть перед підприємством, є утримання постійних клієнтів і залучення нових. Для досягнення цієї мети лише сучасного інтер'єру та хорошого обслуговування мало. Необхідно в меню включати якісні та смачні страви, десерти, кулінарні та хлібобулочні вироби.

Під час вивчення дисципліни студенти набувають необхідної сукупності знань щодо: технології виробництва десертів, кондитерських, кулінарних і хлібобулочних виробів заданої якості з дотриманням умов технологічного процесу та урахуванням норм закладки, сумісності та взаємозамінності сировини, вимог нормативної документації; здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг ресторанного господарства; розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур і технологій десертів, кондитерських, кулінарних і хлібобулочних виробів з урахуванням змін попиту різних груп споживачів.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками по технології приготування страв із різних видів сировини для закладів ресторанного господарства, формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу. Формування у студентів знань щодо технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, десертів, хлібобулочних виробів, особливостей технологічних процесів виробництва страв і кулінарних виробів, ефективного використання сировини, забезпечення якості готової продукції.

У результаті вивчення курсу «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» студенти повинні **знати:**

- основи технології виробництва десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів;
- вимоги до якості сировини та напівфабрикатів і фактори, що впливають на властивості готової продукції;

