

Назва дисципліни	«Технологія продукції ресторанного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Організація ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.</p> <p>Очікувані результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні будуть: знати основний асортимент та технологію виробництва кулінарної і кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства, нормативну та технологічну документацію, вимоги до якості продукції; вміти розраховувати рецептури кулінарної та кондитерської продукції, складати технологічні картки з її виробництва; володіти навичками технологічної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення та подачі кулінарної і кондитерської продукції.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 3 розділи, що містять 29 (двадцять дев'ять) тем, які вивчаються протягом 128 годин аудиторних занять (64 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття, 32 год – лабораторні заняття).</p> <p>Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства</p> <p><i>Тема 1. Загальна характеристика ресторанного господарства (Лекцій – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 2. Харчування та життєдіяльність людини (Лекцій – 2 год.).</i></p> <p><i>Тема 3. Білки харчових продуктів (Лекцій – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 4. Ліпіди харчових продуктів (Лекцій – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема 5. Вуглеводи харчових продуктів (Лекцій – 2 год.)</i></p>

Тема 6. Вітаміни та мінеральні речовини харчових продуктів (Лекцій – 2 год.)

Тема 7. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)

Тема 8. Технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)

Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства

Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна (Лекцій – 2 год., Лаб. – 4 год.).

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 6. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в закладах ресторанного господарства (Лекцій – 2 год.)

Тема 7. Технологія соусів (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 9. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів (Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год., Лаб. – 1 год.)

Тема 10. Технологія супів (Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год., Лаб. – 1 год.)

Тема 11. Технологія холодних страв та закусок (Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год., Лаб. – 1 год.)

Тема 12. Технологія солодких страв (Лекцій – 2 год., Практик. – 1 год., Лаб. – 1 год.)

Тема 13. Технологія напоїв (Лекцій – 2 год.)

Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства

Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати (Лекцій – 4 год.)

Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів (Лекцій – 4 год., Практик. – 2 год.).

Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього (Лекцій – 2 год., Лаб. – 4 год.)

Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 6. Технологія листового тіста та виробів з нього (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них (Лекцій – 4 год., Практ. – 2 год., Лаб. – 2 год.)

Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів (Лекцій – 2 год., Практ. – 2 год.)

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування задач. Підсумковий контроль – у формі заліку, іспиту.

Мова викладання: українська