

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 2, 3 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор 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 «Харчова хімія»
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.</p> <p>Програмні результати навчання. РН2 – знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; РН5 – розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН10 – розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів; РН12 – здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; РН16 – виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; РН20 – розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 3 розділи, що містять 27 (двадцять сім) тем, які вивчаються протягом 128 годин аудиторних занять (64 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття, 32 год – лабораторні заняття).</p> <p style="text-align: center;">Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства</p>

Тема 1. Харчування та життєдіяльність людини
Тема 2. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції

Тема 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції

Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація

Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства

Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна

Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса

Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса

Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці

Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці

Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби

Тема 9. Технологія соусів

Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів

Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки

Тема 12. Технологія супів

Тема 13. Технологія холодних страв та закусок

Тема 14. Технологія солодких страв

Тема 15. Технологія напоїв

Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства

Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати

Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього

Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього

Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього

Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них

Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів

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