

Анотація  
**СЕРТИФІКАТНА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**  
**Короткотерміновий освітній курс «Технологія продукції ресторанного господарства»**

<b>Загальна інформація</b>		
Офіційна назва короткотермінового освітнього курсу	«Технологія продукції ресторанного господарства»	
Назва структурного підрозділу (кафедра, факультет, навчально-науковий інститут тощо)	кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	
Відповідальна особа базового підрозділу	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій – канд. техн. наук, професор <b>ГРЕВЦЕВА Наталія</b> м.т. +38 (066) 4916004 <a href="mailto:grevtseva@karazin.ua">grevtseva@karazin.ua</a>	
Обсяг (тривалість) програми в годинах та/або кредитах ЄКТС	6 кредитів – з урахуванням самостійної (позааудиторної) роботи та складання заліку	
Мова(и) викладання	українська	
Передумови навчання	диплом не нижче молодшого бакалавра	
Мінімальна та максимальна кількість осіб в групі	від 10 до 25 осіб	
Форми навчання та вартість	дистанційна форма навчання. Вартість – 2000 грн з особи	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS">https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS</a>	
<b>Мета програми</b>		
<p><b>Метою підготовки</b> є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, знайомство 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>		
<b>Компетентності, що вдосконалюються/ набуваються</b> (із урахуванням Національної рамки кваліфікацій)		
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01.	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя
	ЗК 03.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК 05.	Здатність працювати в команді
	ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності

	ЗК 09.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
	ЗК 10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
Спеціальні компетентності (СК)	СК 01.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
	СК 02.	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
	СК 06.	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств
	СК 07.	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
	СК 09.	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
	СК 10.	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
	СК 11.	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності
	СК 12.	Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу
<b>Результати навчання: знання, уміння/навички</b>		
РН 01.	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	
РН 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	
РН 06.	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу	
РН 10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	
РН 12.	Здійснювати ефективний контроль щодо збереження довкілля, якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	
РН 13.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	
РН 17.	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	

PH 18.	Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу
PH 20.	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
<b>Особливості програми</b>	
Цільова аудиторія слухачів	Особи, які планують кар'єру в ресторанній індустрії, працівники сфери, викладачі
Академічні, професійні можливості за результатами опанування програми	Відповідні робочі місця із виконання функцій керівників закладів індустрії гостинності та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм: 1210.1 – керівники підприємств, установ, організацій (директор підприємства; виконавчий директор; керуючий підприємством харчування); 1225 – керівники виробничих підрозділів у готелях та інших місцях розміщення (завідувач підприємства ресторанного господарства); 2482.3 – професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з ресторанної справи) International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08); 1412 Restaurant Managers 2351 Education methods specialists Самостійне працевлаштування
<b>Теми лекційних занять:</b>	<p>Тема 1. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції</p> <p>Тема 2. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</p> <p>Тема 3. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація</p> <p>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів</p> <p>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна</p> <p>Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса</p> <p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці</p> <p>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби</p> <p>Тема 9. Технологія соусів</p> <p>Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів</p> <p>Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки</p> <p>Тема 12. Технологія супів</p> <p>Тема 13. Технологія холодних страв та закусок</p> <p>Тема 14. Технологія солодких страв</p> <p>Тема 15. Технологія напоїв</p> <p>Тема 16. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати</p> <p>Тема 17. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</p> <p>Тема 18. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього</p> <p>Тема 19. Технологія пісочного тіста та виробів з нього</p>

	Тема 20. Технологія листкового та заварного тіста та виробів з них Тема 21. Технологія інших видів тіста та виробів з них
<b>Методи контролю результатів навчання</b>	Залік