

7) особливостей технологічного процесу виробництва (ТПВ) продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 « Готельно-ресторанна справа»	ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Soft skills:

- *інтелектуальні*: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі і проблеми під час професійної діяльності у готельно-ресторанній галузі, вміння працювати в професійному середовищі;
- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- *уміння аналізувати* великі обсяги інформації та *писати звіти і доповіді*;
- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно.
- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Предмет курсу «Технологія виробництва ресторанної продукції»
2. Характеристика стадій приймання та зберігання продовольчої сировини та кулінарної продукції
3. Асортимент готової кулінарної продукції ресторанного господарства. Якість кулінарної продукції
4. Формування якості продукції ресторанного господарства
5. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Меню, прейскурант страв, карта вин та напоїв
6. Рецептури продукції ресторанного господарства
7. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства
8. Технологія приготування соусів
9. Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски
10. Технологія приготування бульйонів і відварів
11. Технологія приготування супів
12. Технологія приготування борщів
13. Технологія приготування щів, капусняків, розсольників, солянки

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв
2. Розрахунок виходу готової страви
3. Органолептичний аналіз продукції громадського харчування
4. Розрахунки втрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів
5. Порядок розрахунку сировини на необхідну кількість порцій
6. Призначення, загальні принципи складання меню
7. Загальні принципи складання техніко-технологічних карт
8. Розрахунок калорійності меню
9. Технологія приготування соусів
10. Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски
11. Технологія приготування бульйонів
12. Технологія приготування супів
13. Технологія приготування борщів
14. Технологія приготування солянки, щів, капусняків, розсольників

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Прісс О.П., Кюрчев С.В., Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А. Технологічні властивості сировини: навч. посібник. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. – 224 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.] ; Національний університет харчових технологій. – К. : Кондор, 2019. – 292 с.
3. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г.Захарчук, Т.А.Кунділовська, Г.Є.Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Прісс О.П.