Анотація
дисципліни «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства»

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 3.3 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	181 харчові технології / Виробництво харчової продукції
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	7 семестр, 3 кредити ЄКТС
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин	90 год..
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, яка забезпечує викладання	Харчових технологій
Автор дисципліни	Спеціаліст вищої категорії Викладач - методист **Соляр Людмила Валентинівна**
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення освітнього компонента передбачає володіння базовими знаннями з снов кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства.
Що буде вивчатися?	Основні завдання дисципліни: • Вивчити теоретичні основи кулінарної майстерності та сучасні технології виробництва ресторанної продукції. • Опанувати закони колористики, композиції та естетики при порціюванні та подачі страв. • Ознайомитися з інноваційними техніками декорування (ф'южн, молекулярна кухня, фуд-дизайн, карвінг). • Навчитися підбирати столовий посуд, прибори та текстиль відповідно до концепції закладу та стилю страви. • Сформувати навички розробки авторських страв та їхнього візуального моделювання.

Чому це цікаво / треба вивчати?	**Метою вивчення дисципліни** є формування у здобувачів вищої освіти системи знань, умінь та навичок щодо технологічних процесів приготування страв, сучасних тенденцій та художньо-естетичних методів оформлення і презентації кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства (ЗРГ). **Предмет дисципліни** Процеси кулінарного оброблення сировини, приготування, порціювання, декорування та презентації страв і кулінарних виробів різного рівня складності. Зміст дисципліни (основні модулі) • **Модуль 1. Теоретичні основи кулінарного мистецтва.** Еволюція кулінарії, класичні та новітні технологічні прийоми. Особливості національних кухонь світу. • **Модуль 2. Композиція та дизайн у ресторації.** Закони створення гармонійної тарілки: колір, текстура, висота, баланс смаку та вигляду. • **Модуль 3. Сучасні техніки декорування.** Використання текстур (піни, гелі, сфери), мікрозелені, їстівних квітів, соусних ліній та крапель. • **Модуль 4. Оформлення та подача окремих груп страв.** Особливості презентації холодних закусок, перших страв, основних гарячих страв із м'яса, риби та десертів.
Чому можна навчитися?	**Результати навчання:** Після успішного вивчення курсу студент буде **знати**: • Фізико-хімічні зміни, що відбуваються в продуктах під час термічного оброблення; • Правила поєднання інгредієнтів та соусів для створення гастрономічного балансу; • Сучасні вимоги до естетичного оформлення страв та світові тренди фуд-дизайну. Студент буде **вміти**: • Застосовувати на практиці класичні та інноваційні методи приготування страв; • Професійно моделювати та здійснювати художнє оформлення кулінарної продукції; Ефективно використовувати інструменти для декорування та презентувати готові страви споживачеві ПРН 1. Знати відповідні положення законодавства України: постанови, керівні, методичні і нормативні матеріали, що стосуються технології виробництва харчової продукції. ПРН 2. Знати технологію виробництва харчової продукції та органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів. ПРН 3. Знати сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід у професійній діяльності; виробничий цикл підприємства; принципи організації праці. ПРН 4. Знати сучасні технології в ресторанній індустрії, потреби та очікування гостей (споживацький попит). ПРН 5. Знати товарознавство харчових продуктів, структуру ринку та конкурентне середовище, ринок постачальників продовольчої сировини. ПРН

	6. Знати основи економіки в закладах харчування, ціни та ціноутворення, практику добросовісного ведення бізнесу. ПРН 7 Знати структуру виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому. ПРН 8. Знати посадові обов'язки виробничого персоналу, основи конфліктології, основи педагогіки та принципи організації професійних тренінгів на робочому місці, теорію управління і мотивації персоналу. ПРН 9. Знати основи соціології, тенденції та моду в галузі товарів та послуг. ПРН 10. Уміти виконувати комп'ютерні обчислення, що стосуються організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства, використовуючи належне програмне забезпечення. ПРН 11. Уміти користуватись та впроваджувати у виробництво вимоги різних видів нормативної та технічної документації. ПРН 12. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею. ПРН 13. Уміти забезпечувати процеси обробки сировини, приготування й оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології. ПРН 14. Уміти застосовувати органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів. ПРН 15. Уміти застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення. ПРН 16. Уміти застосовувати знання основи діловодства і документообігу. ПРН 17 Уміти застосовувати знання, дотримуючись нормативної документації, здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності, сировини та готової продукції. ПРН 18 Уміти використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації ПРН 19 Уміти здатність використовувати теоретичні знання, практичні навички та вміння для ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів ПРН 20 Уміти задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.
Загальні компетентності	ЗК 1. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК 2. Здатність використовувати отримані знання на практиці. ЗК 3. Комунікабельність. ЗК 4. Здатність до системного мислення. ЗК 5. Правова грамотність. ЗК 6. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології . ЗК 7. Розуміння та сприйняття етичних норм ділового спілкування.

	ЗК 8. Базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовані на особистісну культурологічну орієнтацію в сучасному світі, ведення кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти. ЗК 9. Знання вітчизняної історії, економічної науки, права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння їх використовувати на практиці. ЗК 10. Базові знання фундаментальних та професійноорієнтованих наук в обсязі, необхідному для засвоєння спеціальних дисциплін. ЗК 11. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій, навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних. ЗК 12. Базові знання з підприємництва та підприємливості для можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності.
I Професійні компетентності	ФК 1. Базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства. ФК 2. Базові уявлення про історію та розвиток ресторанного господарства. ФК 3. Сучасні уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції. ФК4.Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією у виробничих та лабораторних умовах. ФК 5. Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій; базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних завдань.. ФК 6. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції. ФК 7. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання; ФК 8. Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму; знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв. ФК 9. Знання і застосування на практиці естетичних принципів, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності. ФК 10. Базові уявлення про основні види контролю в системі управління якістю продукції та послуг. ФК 11. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення. ФК 12. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. ФК 13. Уміння вести дискусію й викладати виробництво х арчової продукції, організацію виробництва та обслуговування. ФК 14. Базові уявлення про основи організації процесу обслуговування та сучасні види сервісу. ФК 15. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви. ФК 16. Знання структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного

нформаційне забезпечення та / або web-покликання	господарства та виробничого циклу підприємства в цілому. ФК 17. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються, ФК 18. Володіти методикою розробки технологічної документації **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА** 1. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с. 2. Вишневська О.О. Словник ресторанних термінів. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2011. 40 с. 3. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного харчування за кордоном: навч. посіб Київ: КНТЕУ, 2003. 200 с. 4. Організація послуг харчування: підруч. /Усіна, А.І. та Давидова, О.Ю. та Сегеда, І.В. та Кононенко, Т.П. Харків: Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. 2014, 183 с. 5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії :навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с. 7. Антонова В. А. Організація обслуговування на підприємствах харчування їжі : навч посіб. для вишів / В. А. Антонова. Донецьк : ДонНУЕТ,2005. 158 с. 8. Крилова Л. В. Інноваційні ресторанні технології : навч. посіб. для студ.вишів / Л. В. Крилова. Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. 140 с. 9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с. 10. Мостова Л. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова., О. В. Новікова. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с. 11. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на ПРГ: навч. посібник / О. В. Новікова. Харків : Світ книг, 2014. 109 с. 12. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко. Київ : Економіка України, 2011. С. 41–46. 13. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. Київ : Знання. 2011 215 с.