

## ПРЕЗЕНТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продукції ресторанного господарства»

Одним із видів сервісу готельно-ресторанного і туристичного бізнесу є надання послуг ресторанными підприємствами, що пов'язано з виробництвом та реалізацією кулінарної продукції, кондитерських виробів, напоїв власного виробництва, тому дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» передбачена освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів «Готельно-ресторанної справи», вважається однією з провідних циклу професійної підготовки спеціальності.

*Метою викладання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.*

*Об'єктом* вивчення дисципліни є технології напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів закладів ресторанного господарства .

*Предметом* вивчення дисципліни є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

*Головними завданнями* дисципліни є:

- основні концепції різних видів харчування;
- класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження;
- правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів;
- технології виробництва кулінарної продукції у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв;
- принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку;

- наукові та нормативні положення щодо технології виробництва кулінарної продукції;

- особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування;

- формування професійних компетенцій у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної та борошняної кондитерської продукції;

- ознайомлення з інформацією щодо нових досягнень в області технологій виробництва кулінарної продукції.

Набуті знання та навички дозволять майбутнім фахівцям приймати оптимальні рішення щодо підвищення якості й розширення номенклатури послуг у закладах ресторанного господарства, сприятимуть ефективній інноваційній діяльності, а також вивченню та впровадженню досягнень у сфері гостинності.