**Анотація з дисципліни**

**« ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Для підготовки студентів до майбутньої діяльності у навчальному плані факультету фізичного виховання спеціальності «Готельно-ресторанна справа» передбачений курс «Основи гастрономії ресторанного господарства».

«Основи гастрономії ресторанного господарства» – одна з провідних соціально-економічних систем дисципліни на факультеті фізичного виховання. Вона розрахована на студентів 2 курсу спеціальності 241.готельно-ресторанна справа.

Дисципліна «Основи гастрономії ресторанного господарства» спрямована на ресторанну справу, тобто на мистецтво приготування страв, швидко перетворювати сирі продукти на смачну і корисну їжу й ефективно проводити комерційну діяльність ресторану, забезпечити високу якість продукції та високий сервіс обслуговування. Тому гастрономія - наука високої якості і культури споживання продукції ресторанного господарства. Отже, до цієї дисципліни ми включили декілька тем з молекулярної гастрономії технології ресторанного господарства так як вважаємо - це майбутнє за молекулярною кухнею ХХІ століття. Нами надається теоретичний досвід, що дозволяє створювати страви і напої з покращеними властивостями, підвищеної харчової та біологічної цінності, а головне – у незвичайному вигляді і яскравому оформленні страв. Цей напрям дослідження пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються в їжі. На початку 2000 року цей стиль гастрономії використовується для описання варіантів : «Авангардна кухня (Ферран Адріа)», «Деконструктивна гастрономія», «Емоційна кухня», «техно-кухня» і тощо.

Курс складається з 2 навчальних модулів: 1.Історія розвитку, базові знання, технологія виробництва гастрономії. 2.Технологія виробництва гастрономії. Основи молекулярної гастрономії.

Дисципліна «Основи гастрономії ресторанного господарства» знайомить майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи з наукою гастрономія, яка вивчає зв'язок між особливостями гастрономічної культури і харчуванням, а також зі знаннями кулінарного мистецтва, класифікацією, технологією, особливостями зберігання гастрономії. Перспективні напрями трансформації Української гастрономії.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Основи гастрономії ресторанного господарства» є: ознайомити майбутніх фахівців з гастрономічною культурою її дефініціями, досконало вивчити історію Української гастрономії, категорії гастрономічних товарів та їх класифікацію, технологію, зберігання продукції.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

***знати***

- основні поняття, історію розвитку, формування базових знань гастрономічної культури;

- класифікацію гастрономічної продукції, визначення перспектив розвитку гастрономії в Україні;

- ознайомлення з основами технології виробництва гастрономічної продукції;

- систематизацію окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів гастрономії, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог до створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

***вміти:***

- використовувати у професійній діяльності знання з особливостей гастрономічної культури;

- оволодіння технологією виробництва, визначення харчової і біологічної цінності;

- вміти правильно використовувати гастрономічні високоякісні продукти в поєднанні з іншими;

- застосовувати отримані знання під час професійної діяльності в готельно-ресторанній справі.

Дисципліна «Основи гастрономії ресторанного господарства» тісно пов’язана з циклом гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, які мають забезпечити студентів відповідними знаннями і сформувати вміння застосовувати їх у майбутній професійній діяльності; циклом фундаментальних дисциплін - для опанування студентами дисциплін професійно орієнтованого циклу: історією розвитку ресторанної справи, організацією ресторанного господарства, організацією послуг харчування, товарознавством, різними сферами гостинності, кулінарними традиціями світу.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 години 4 кредити ЄКТС.

Цикл професiйно-орiєнтованих дисциплін має допомогти студентам визначитись з обранням майбутньої спеціальності.