

# ХАРАКТЕРИСТИКА

дисциплін блоків вибіркового компонента ОПП

## «Виробництво харчової продукції»

<b>Блок 1 «Здорове харчування»</b>	
<p>Основи аюрведичного харчування</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є давня система медицини – аюрведа, основні принципи харчування з урахуванням індивідуального підходу до здоров'я людини, зокрема її тіла, розуму й духу.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є ознайомлення з науковими підходами до сучасних тенденцій здорового способу життя, правильного харчування, що передбачає аюрведична теорія, і застосування отриманих знань у майбутній професійній діяльності.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання знань і навичок, необхідних для виробничо-технологічної діяльності в галузі ресторанного господарства, формування системи базових знань з основ аюрведи, аюрведичної теорії харчування та приготування кулінарної продукції на основі її принципів.</i></p> <p><i>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</i></p> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- упроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;</li><li>- забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва й реалізації;</li><li>- розробляти нові та удосконалювати наявні харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;</li><li>- розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;</li><li>- визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних й експериментальних досліджень.</li></ul>
<p>Дієтичні добавки та ароматизатори</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є знання застосування дієтичних добавок та ароматизаторів та їх використання у технологіях продукції ресторанного господарства, оцінювання їхньої безпечності та безпечності продукції.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є формування системи спеціальних теоретичних та практичних</i></p>

знань із загальних підходів та принципів розроблення дієтичних добавок та їхнього використання у технологіях продукції ресторанного господарства, оцінювання їхньої безпечності та безпечності продукції, до складу якої вони входять, а також застосування ароматизаторів для поліпшення органолептичних показників готової продукції, підвищення харчової та біологічної цінності, подовження її терміну зберігання.

*Основними завданнями вивчення дисципліни є* набуття знань з класифікації дієтичних добавок та ароматизаторів, а також способів їхнього використання у технологіях продукції ресторанного господарства для підвищення харчової й біологічної цінності, а також з певною технологічною метою (подовження терміну зберігання, поліпшення органолептичних показників, прискорення та полегшення перебігу технологічних процесів тощо).

Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру

*знати:*

- термінологію та класифікацію дієтичних добавок,
- товарні форми дієтичних добавок,
- законодавство України у сфері дієтичних добавок,
- технологічні аспекти використання та способи забезпечення стабільності біологічно активних компонентів дієтичних добавок у складі харчової продукції та продукції ресторанного господарства,
- наявні протипоказання до застосування дієтичних добавок,
- можливості коригування нутрієнтного складу харчового раціону для груп населення з особливими потребами;
- термінологію та класифікацію ароматизаторів, їхній хімічний склад та харчову цінність,
- характеристику найпоширеніших ароматизаторів, використання прянощів у складі приправ, зокрема промислового виробництва,
- правила зберігання та технологічні аспекти використання прянощів і приправ,
- рекомендації щодо формування смако-ароматичного профілю готової продукції та підвищення її біологічної цінності внесенням прянощів і приправ;

*уміти:*

- характеризувати окремі дієтичні добавки, ароматизатори з точки зору їхньої харчової та біологічної цінності, а також технологічних аспектів використання;
- надати рекомендації щодо застосування окремих дієтичних добавок, ароматизаторів продукції ресторанного господарства;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надати рекомендації щодо раціоналізації харчування включенням до щоденного раціону дієтичних добавок і збагаченої ними продукції ресторанного господарства;</li> </ul> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- використання дієтичних добавок, ароматизаторів для формування асортименту високоякісної й безпечної продукції для різного контингенту споживачів з урахуванням норм потреб населення в основних харчових речовинах та енергії, національних уподобань і трендів ресторанного бізнесу;</li> <li>- оцінювання продукції ресторанного господарства, розробленої з використанням дієтичних добавок та ароматизаторів з точки зору її якості та безпечності для здоров'я споживачів.</li> </ul>
<p>Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є</i> кулінарна продукція підприємств ресторанного господарства, дієтичні добавки (біологічно активні речовини), а також продукти харчування й готові кулінарні вироби з додаванням дієтичних добавок; ефективні способи покращення якості й харчової цінності продуктів за рахунок додавання дієтичних добавок; фізико-хімічні та біохімічні процеси, які відбуваються в продуктах при додаванні в них біологічно активних речовин.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> формування системи знань про проблеми екології харчових продуктів, ознайомлення з поняттями «здорове харчування» та «адекватне харчування», вивчення певних технологій приготування страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних речовин.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції з використанням біологічно-активних речовин, визначення перспектив упровадження таких страв і кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>- вивчення технологічних процесів виробництва продукції з додаванням дієтичних добавок, аналіз усіх фізико-хімічних і біохімічних процесів, що відбуваються з продукцією під час приготування;</li> <li>- діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю;</li> <li>- управління технологічними процесами виробництва продукції з використанням дієтичних добавок з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- удосконалення наявних розробок і упровадження новітніх технологій на основі досягнень науки й техніки.</li> </ul> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поняття «здорове», «раціональне», «адекватне» харчування;</li> <li>- основні методи досліджень харчування населення;</li> <li>- основні принципи й режими харчування, інформаційні фактори харчування;</li> <li>- поняття комплексного й інтегрального показника якості, методика його визначення;</li> <li>- теорію збалансованого харчування;</li> <li>- закони раціонального харчування;</li> <li>- концепції харчування;</li> <li>- класифікацію дієтичних добавок, напрямки їх використання;</li> <li>- принципи складання раціонів харчування;</li> <li>- поняття «дієтичне» харчування, основні види дієт;</li> <li>- класифікацію основних дієт та їх характеристику;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розробляти раціони харчування відповідно до рекомендацій;</li> <li>- проводити контроль якості продукції, аналізувати фізико-хімічні властивості продуктів із додаванням біологічно-активних речовин.</li> </ul>
<p>Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є</i> набуття базових знань, навичок володіння технікою карвінгу, декорування кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> отримання спеціальних теоретичних знань та практичних навичок з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції, набуття уміння використовувати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є</i> отримання знань з основ оформлення харчових продуктів, вивчення загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і удосконалення наявних технологій оформлення страв та оздоблення кулінарних виробів, вивчення дії окремих компонентів та поєднання їх з іншими, оволодіння методами поєднання кольорових гам, набуття уміння використати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.</p>

	<p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру <i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципи естетичного кулінарного дизайну;</li> <li>- основні правила з оформлення страв;</li> <li>- основні правила з оздоблення кулінарних виробів;</li> <li>- вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування;</li> <li>- основні кольорові гами, що використовуються;</li> <li>- закони візуального сприйняття;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- підготувати оздоблювальні елементи;</li> <li>- використовувати різноманітні техніки в оздобленні кулінарних виробів;</li> <li>- використовувати різноманітні техніки в оформленні страв;</li> <li>- визначати необхідну кольорову гаму в оформленні готової продукції;</li> <li>- складати кулінарні композиції;</li> <li>- застосовувати основні правила з оздоблення кондитерських виробів і оформлення кулінарних страв;</li> <li>- застосовувати принципи естетичного кулінарного дизайну.</li> </ul>
--	---

## Блок 2 «Безпечне харчування»

<p>Барна справа та робота сомельє</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є організація роботи й матеріально-технічна база барів різних типів і класів; номенклатура послуг, що пропонуються баром, організація робочого місця бармена та підготовка бару до роботи й обслуговування споживачів; алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої вітчизняного та закордонного виробництва; технологія приготування змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв та забезпечення контролю їх якості; правила та вимоги до реалізації продукції та послуг у барах.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є формування теоретичних і практичних знань про організацію роботи й обслуговування у барах; про основні відомості класифікації барів; порядок підготовки бару до прийому гостей; вимоги до працівників відповідно до обслуговування гостей і методів роботи бармена, барбека та сомельє; про класифікацію основних базових алкогольних та безалкогольних напоїв; методи й особливості приготування змішаних напоїв у барі, їх оформлення, види подачі та особливості вживання таких напоїв.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання знань щодо основних положень галузі,</i></p>
---------------------------------------	---

	<p>процесів виробництва продукції, що застосовуються у закладах ресторанного господарства типу бар; відпрацювання практичних навичок й умінь у розв'язанні виробничих ситуацій.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термінологію працівників бару;</li> <li>- організацію постачання барів та обслуговування споживачів;</li> <li>- культуру споживання алкогольних напоїв;</li> <li>- асортимент та характеристику різних видів вин;</li> <li>- асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв;</li> <li>- правила складання «карти бару», «карти вин», спеціальних карт пива, чаю та кави;</li> <li>- класифікацію змішаних напоїв, способи їх приготування;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- застосовувати знання у практичних ситуаціях;</li> <li>- проявляти ініціативу та підприємливість;</li> <li>- оцінювати та забезпечувати якість робіт, що виконуються;</li> <li>- діяти соціально, відповідально та свідомо;</li> <li>- вчитися й оволодівати сучасними знаннями;</li> <li>- готувати, оформляти та подавати безалкогольні, слабоалкогольні напої;</li> <li>- складати «карти бару», «карти вин», спеціальні карти пива, чаю та кави;</li> <li>- орієнтуватися у виборі необхідного обладнання та інвентарю;</li> </ul> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначати вид напоїв, залежно від страв, настрою, погоди та пропонувати їх відвідувачам закладу ресторанного господарства;</li> <li>- у приготуванні та подаванні безалкогольних, алкогольних та змішаних напоїв;</li> <li>- використовувати терміни й поняття працівників бару;</li> <li>- читати умовні знаки споживчого й транспортного маркування.</li> </ul>
<p>Програма безпеки харчування та НАССР</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є ознайомлення з шляхами забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини, проблемами безпеки, моніторингом одержання екологічно безпечної продукції й основними принципами формування й управління якістю продукції на всіх етапах виробництва для захисту здоров'я населення та збереження його генофонду.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є набуття теоретичних знань і формування практичних навичок з якості й біологічної безпеки продуктів харчування.</i></p>

	<p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є формування знань щодо впливу факторів зовнішнього середовища на безпеку та якість харчових продуктів.</i></p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основні терміни, поняття та визначення з даної дисципліни;</li> <li>- Законодавство України, що встановлює правові засади контролю безпеки харчових продуктів;</li> <li>- основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів, основні принципи систем управління безпекою НАССР;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечувати погодження та принципи використання безпечної гігієнічної сировини під час виробництва харчових продуктів, їхнього зберігання, транспортування, реалізації, використання та утилізації;</li> <li>- систематизувати дані епідеміологічних досліджень щодо безпеки харчових продуктів та результати токсикологічної оцінки;</li> <li>- визначати чинники та критерії, що впливають на безпечність харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу її виготовлення, проводити їх аналіз та ідентифікацію, проводити оцінювання ризиків небезпеки;</li> </ul> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначення критеріїв, що впливають на безпечність харчових продуктів,</li> <li>- встановлення критичних точок контролю на кожному етапі виготовлення продукції та розроблення заходів щодо їхнього контролювання,</li> <li>- використання основних принципів систем управління безпекою у виробництві харчових продуктів при розробленні документації системи управління безпекою продовольчої сировини та харчових продуктів, визначення ризиків у закладах ресторанного господарства та встановлення ступеню їхньої небезпеки, упровадження системи НАССР.</li> </ul>
<p>Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є наукове обґрунтування організації раціонального санітарного режиму закладу та формування спеціаліста, який уміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань – виробництва кулінарної продукції з санітарно-гігієнічними показниками якості.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є підготувати спеціаліста-технолога харчування з питань санітарії та гігієни галузі; сформувати гігієнічний підхід до</i></p>

	<p>вирішення питань проектування, обладнання та утримання закладів ресторанного господарства; організації технології продукції харчування; профілактики інфекційних захворювань та харчових отруєнь.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є навчитися використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.</i></p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організацію санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного господарства;</li> <li>- санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища;</li> <li>- розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства;</li> <li>- основи санітарного господарства для раціональної організації технологічного процесу;</li> <li>- профілактичні заходи щодо виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань;</li> <li>- дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;</li> <li>- дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів;</li> <li>- основні гігієнічні принципи виробництва кулінарної продукції та їх завдання у системі ресторанного господарства.</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дотримуватися санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів;</li> <li>- дотримуватись основних гігієнічних принципів виробництва кулінарної продукції;</li> <li>- розвивати навички в роботі зі спеціальною літературою в галузі санітарії та гігієни;</li> </ul> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- користуватися нормативною документацією на різні види сировини та готової продукції ресторанного господарства, на різні системи утримання закладів ресторанного господарства;</li> <li>- самостійно поновлювати та доповнювати знання, удосконалювати уміння, набуті навички професійної діяльності фахового молодшого бакалавра.</li> </ul>
<p>Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є набуття базових знань, навичок володіння технікою карвінгу, декорування кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв.</i></p>



	<p><i>Метою вивчення дисципліни є отримання спеціальних теоретичних знань та практичних навичок з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції, набуття уміння використовувати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання знань з основ оформлення харчових продуктів, вивчення загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і удосконалення наявних технологій оформлення страв та оздоблення кулінарних виробів, вивчення дії окремих компонентів та поєднання їх з іншими, оволодіння методами поєднання кольорових гам, набуття уміння використати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.</i></p> <p><i>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</i> <i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципи естетичного кулінарного дизайну;</li> <li>- основні правила з оформлення страв;</li> <li>- основні правила з оздоблення кулінарних виробів;</li> <li>- вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування;</li> <li>- основні кольорові гами, що використовуються;</li> <li>- закони візуального сприйняття;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- підготувати оздоблювальні елементи;</li> <li>- використовувати різноманітні техніки в оздобленні кулінарних виробів;</li> <li>- використовувати різноманітні техніки в оформленні страв;</li> <li>- визначати необхідну кольорову гаму в оформленні готової продукції;</li> <li>- складати кулінарні композиції;</li> <li>- застосовувати основні правила з оздоблення кондитерських виробів й оформлення кулінарних страв;</li> <li>- застосовувати принципи естетичного кулінарного дизайну.</li> </ul>
<b>Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»</b>	
<p>Технологія змішаних напоїв і коктейлів</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є технології змішаних коктейлів і напоїв, методики визначення якісних і кількісних показників сировини, основних і допоміжних матеріалів, напівпродуктів, товарної</i></p>

продукції і відходів виробництва та оцінювання їх відповідності вимогам чинної нормативно-технічної документації, методики розрахунку продуктів, основних і допоміжних матеріалів, обладнання, витрат і втрат виробництва та алгоритми складання матеріальних балансів.

*Метою вивчення дисципліни* є підготовка до ефективної професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, упровадження інноваційних технологій за умови творчого поєднання і застосування знань з фахових та економічних дисциплін для виробництва високоякісних змішаних коктейлів і напоїв з гарантованим ступенем безпеки для людини й навколишнього середовища та оптимальними питомими витратами людської праці, матеріальних та енергетичних ресурсів.

*Основними завданнями вивчення дисципліни* є підготовка до активної практичної професійної діяльності в закладах ресторанного господарства на основі вивчення теоретичних основ виготовлення змішаних коктейлів і напоїв, аналізу та надання рекомендацій щодо їх удосконалення та оптимізації, виконання технологічних розрахунків витрат і втрат сировини та допоміжних продуктів на виробництво одиниці продукції та всього об'єму виробництва, застосування сучасних методів визначення якісних і кількісних показників аналізованих матеріалів та показників їх безпечності з оцінюванням їх відповідності вимогам чинної нормативно-технічної документації.

Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру

*знати:*

- наявні та перспективні технології змішаних напоїв і коктейлів;
- призначення, характеристику та технологічні властивості сировини та напівпродуктів;
- технологічні режими проведення технологічних процесів;
- нормативні значення їх фізико-хімічних й органолептичних показників;
- характеристику обладнання;
- шляхи, основні напрями та оптимізацію удосконалення наявної технології;
- методики технологічних розрахунків витрат і втрат сировини, допоміжних матеріалів, напівпродуктів, товарної продукції та відходів виробництва;

*уміти:*

- аналізувати одержані відомості щодо протікання

	<p>технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення та оптимізації;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аналізувати типові та проблемні технологічні ситуації;</li> <li>- пропонувати способи використання сировини залежно від її аналітичних показників;</li> <li>- виконувати технологічні розрахунки витрат і втрат сировини, допоміжних матеріалів, напівпродуктів, товарної продукції та відходів виробництва;</li> <li>- складати та описувати принципові та апаратурно-технологічні схеми;</li> </ul> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аналізу інформації щодо протікання технологічних процесів та надання рекомендації щодо їх удосконалення та оптимізації;</li> <li>- визначення якості сировини, основних і допоміжних матеріалів, напівпродуктів, товарної продукції та відходів виробництва згідно з чинними методиками та схемами технохімічного та мікробіологічного контролю;</li> <li>- використання персонального комп'ютера та інформаційних технологій у практичній діяльності для вирішення практичних завдань.</li> </ul>
<p>Професійна етика</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є моральні та психологічні аспекти, етичні й психологічні механізми взаємовідносин між основними суб'єктами ринку.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є формування розуміння та сприйняття етичних норм професійної діяльності та оволодіння основними навичками їх використання.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є ознайомлення із особливостями бізнес-етики в сучасних умовах, її принципами, нормами як на рівні всього бізнес-середовища, так і на рівні організації, фірми; сприяння розвитку комунікативних якостей у відносинах з різними суб'єктами ринку; отримання необхідних знань про загальні норми ділового етикету та можливості їхнього використання в професійній діяльності.</i></p> <p><i>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</i></p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- етичні норми ділових відносин;</li> <li>- сутність, принципи, види та підсистеми етикету;</li> <li>- варіанти використання, норми застосування та основні правила поведіння з візитними картками;</li> <li>- структуру ділового спілкування;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основні бар'єри ділового спілкування;</li> <li>- схему проведення ділової бесіди;</li> <li>- особливості етикету ділового спілкування в інших країнах;</li> <li>- засоби спілкування;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розкрити сутність етики та культури ділового спілкування у сучасних ділових відносинах;</li> <li>- розкрити сутність та охарактеризувати поняття, принципи, види та підсистеми етикету;</li> <li>- характеризувати основні види та особливості застосування візитних карток;</li> <li>- характеризувати сторони та функції ділового спілкування;</li> <li>- у діловому спілкуванні розуміти та враховувати бар'єри спілкування;</li> <li>- характеризувати етапи проведення ділової бесіди;</li> <li>- розкрити сутність та характеризувати особливості етикету ділового спілкування в інших країнах;</li> <li>- застосувати вербальні та не вербальні засоби спілкування;</li> </ul> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- застосування правил знайомства, вітання та представлення;</li> <li>- використання принципів ділового етикету;</li> <li>- основних правил поведінки з візитними картками;</li> <li>- використання питань, як ефектного засобу взаємодії в діловому спілкуванні;</li> <li>- переборювання бар'єрів у діловому спілкуванні;</li> <li>- проведення ділової бесіди;</li> <li>- ділового спілкування з іноземцями.</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є сукупність знань про організацію виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства на основі молекулярних технологій; практичне використання фізико-хімічних перетворень інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні й технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ в цілому з точки зору науки.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх (молекулярних) харчових продуктів заданої якості, ознайомлення із процесами, які є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також надати цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та</i></p>

набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

*Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання знань щодо основних історичних аспектів, принципів, законів, процесів, що використовуються при вивченні молекулярних технологій і можливості застосування їх в закладах ресторанного господарства.*

Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру

*знати:*

- історію, сучасний рівень і тенденції розвитку молекулярних технологій продуктів ресторанного господарства;
- фізико-хімічні властивості основних хімічних речовин харчових продуктів;
- виробництво кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства на основі молекулярних технологій;
- дослідити соціальні явища, художній компонент та технічну складову кулінарної діяльності;
- як впливають способи приготування на органолептичні властивості страви (смак, аромат, текстуру);
- як на задоволення від їжі впливає зовнішнє середовище, настрій, шоу-подача страви тощо;

*уміти:*

- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук у науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;
- аналізувати одержані відомості з протікання технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення;
- розробляти нові рецептури, складати технологічні карти, удосконалювати параметри приготування ресторанної кулінарної продукції.;
- практично використовувати фізико-хімічні перетворення інгредієнтів при приготуванні їжі;
- творчо аналізувати переваги, недоліки наявних методів молекулярної технології продуктів ресторанного господарства та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення;
- упроваджувати нові інструменти, компоненти й методи на кухні;
- здійснювати підготовку усіх необхідних операцій щодо функціонування та роботи пристроїв у молекулярній гастрономії;
- застосовувати отримані знання молекулярних технологій продукції ресторанного господарства

	<p>для оцінки якості виробництва продукції ресторанного господарства та її покращення з метою випуску високоякісної, конкурентоспроможної продукції;</p> <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснювати оцінку наявного меню та розробку нового;</li> <li>- вивчати рецепти з метою створення нових блюд;</li> <li>- користування таблицями хімічного складу сировини та харчових продуктів;</li> <li>- цілісного уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства;</li> <li>- забезпечувати відповідність заданих параметрів технологічного процесу на окремих стадіях виробництва кулінарної продукції ресторанного господарства.</li> </ul>
<p>Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є</i> набуття базових знань, навичок володіння технікою карвінгу, декорування кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> отримання спеціальних теоретичних знань та практичних навичок з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції, набуття умінь використовувати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є</i> отримання знань з основ оформлення харчових продуктів, вивчення загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і удосконалення наявних технологій оформлення страв та оздоблення кулінарних виробів, вивчення дії окремих компонентів та поєднання їх з іншими, оволодіння методами поєднання кольорових гам, набуття умінь використати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципи естетичного кулінарного дизайну;</li> <li>- основні правила з оформлення страв;</li> <li>- основні правила з оздоблення кулінарних виробів;</li> <li>- вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування;</li> <li>- основні кольорові гами, що використовуються;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- закони візуального сприйняття;</li></ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- підготувати оздоблювальні елементи;</li><li>- використовувати різноманітні техніки в оздобленні кулінарних виробів;</li><li>- використовувати різноманітні техніки в оформленні страв;</li><li>- визначати необхідну кольорову гаму в оформленні готової продукції;</li><li>- складати кулінарні композиції;</li><li>- застосовувати основні правила з оздоблення кондитерських виробів й оформлення кулінарних страв;</li><li>- застосовувати принципи естетичного кулінарного дизайну.</li></ul>
--	--