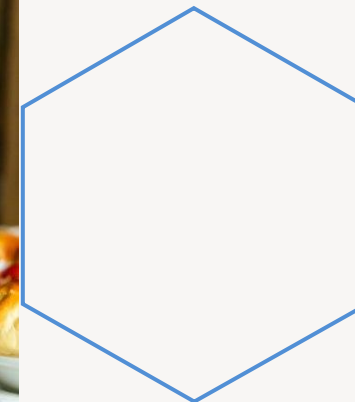


Естетика харчування та ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ

Вибірковий освітній компонент для здобувачів освіти
спеціальності 181 харчові технології
ОПП виробництво харчової продукції

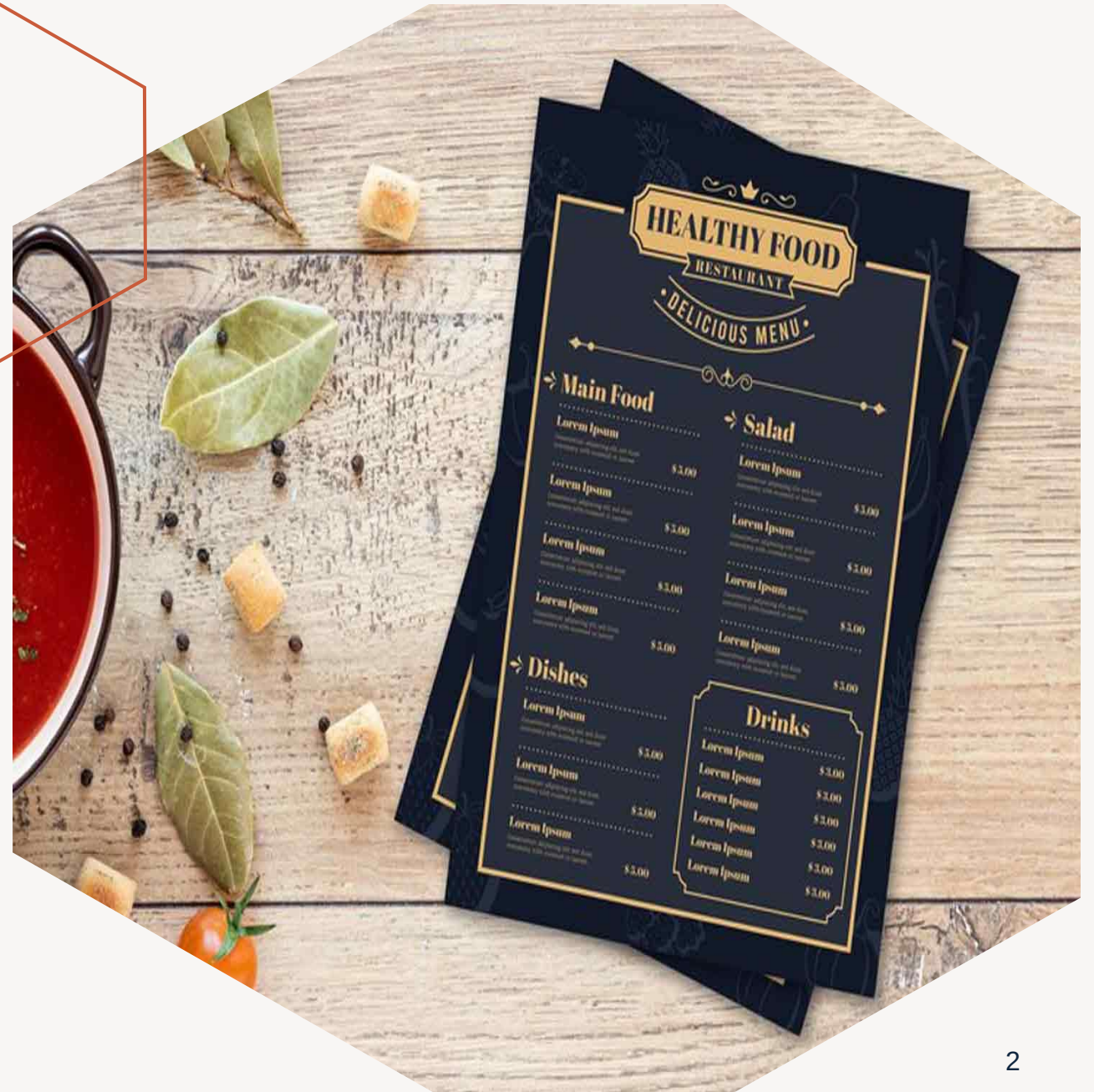
Кількість кредитів -3
Обсяг годин – 90
Семестр вивчення курсу – III
Форма контролю - залік

ВИКЛАДАЧКА: ЮЛІЯ ДМИТРИШИН



Основною **метою** вивчення освітнього компонента Естетика харчування та основи гостинності є підготовка фахівців, здатних:

- ✓розуміти та застосовувати принципи естетичного оформлення страв і напоїв;
- ✓створювати привабливу атмосферу закладу гостинності;
- ✓забезпечувати високий рівень обслуговування гостей, враховуючи їхні потреби та очікування;
- ✓поєднувати естетичні та функціональні аспекти організації харчування;
- ✓розвивати творчий підхід до оформлення гастрономічних продуктів та сервірування столу;
- ✓орієнтуватися в сучасних тенденціях у сфері естетики харчування та гостинності.



Компетентності, які може отримати здобувач освіти:

✧ Загальні компетентності:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.
Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.

✧ Спеціальні компетентності:

Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.
Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

*Вивчення освітнього
компонента Естетика
харчування та основи
гостинності
забезпечує досягнення
здобувачами освіти
таких результатів
навчання:*



Виявляти причини
виникнення виробничих
ситуацій і знаходити
шляхи їх вирішення.

Застосовувати
ресурсощадні та
конкурентоспроможні
технології для підвищення
ефективності виробництва.



Організовувати безпечні
умови праці під час
виробничої діяльності.



Основні теми вивчення курсу:

Тема 1: Вступ до естетики харчування та гостинності.

Тема 2: Основи гостинності.

Тема 3: Естетика і дизайн кулінарної продукції.

Тема 4: Створення привабливої атмосфери.

Тема 5: Сучасний підхід до створення закладу у сфері ресторанного бізнесу.

Тема 6: Меню – візитна картка ресторану.

Тема 7: Персонал як запорука гостинності.





Вдалого вибору !

ul.dmytryshyn@gmail.com