ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**СУЧАСНА БАНКЕТНА КУЛІНАРІЯ** **Modern banquet cooking**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	4
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	150/5,0
	Тижневе навантаження	4 години
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєва Наталія Леонідівна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст І категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	n.ashtaieva@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Сучасна банкетна кулінарія» сприяє процесу формування у студентів знань з сучасної технології виробництва страв та напоїв, особливостей їх подання, набуття практичних навичок і умінь керування технологічними процесами виробництва кулінарної продукції високої якості із заданими властивостями.

Мета дисципліни

Надання студентам теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– основні сучасні тенденції в кулінарії;

– основні параметри інноваційних технологічних процесів;

– властивості сировини, напівфабрикатів і якість готової продукції;

– особливості організації технологічного процесу виробництва продукції харчування з урахуванням сучасних тенденцій в кулінарії.

вміти:

– розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

– аналізувати сучасні досягнення в галузі харчування;

– встановлювати і визначати пріоритети в сфері виробництва продукції харчування з урахуванням сучасних тенденцій в кулінарії;

– вивчати і аналізувати науково-технічну інформацію, вітчизняний і зарубіжний досвід з виробництва продуктів харчування з урахуванням сучасних тенденцій в кулінарії.

Передумови вивчення дисципліни

Знання мікробіології, харчової хімії, основ виробництва харчової продукції, основ кулінарії.

Програма дисципліни

Тема 1. Сучасні способи і технологічні принципи в кулінарії

Теплова обробка: прийоми і особливості їх застосування (варіння, полірування, фрезерування, полірування, глибоке смаження; приготування у фользі, харчовій плівці, пергаменті, в рукаві). Технологія приготування страв у вакуумній упаковці су-вид (Sous Vide). Технологія Pacojet для приготування страв. Приготування на сковороді вок. Спосіб деглясірування. Фламбування. Використання сифонів і кремерів для виробництва страв і напоїв. Характеристика сучасних принципів, методів і технік в кулінарії: фудпейринг, ферментація, кріоконцентрація, екстрагування, текстуризація, витримка, смаження в азоті, центрифугування.

Тема 2. Сучасні тенденції кулінарного використання сировини і харчових продуктів в кулінарії

Сучасні тенденції використання звичайних видів сировини і харчових продуктів; можливості кулінарного застосування нових і екзотичних видів сировини і харчових продуктів у світовій кулінарії. Місцеві традиції, що впливають на асортимент продуктів. Міжнародна термінологія професійної кулінарної мови. Прянощі, приправи, спеції та ароматизатори: визначення та відмінні риси, асортимент і використання в кулінарії. Теорія сумісності продуктів. Теорія і техніка кулінарного декору різних банкетних страв: основи композиції, колір, фактура і обсяг страв. Гра кольору в фактурі страв. Роль фону в дизайні банкетних страв.

Тема 3. Сучасні тенденції приготування банкетних страв у світовій кулінарії

Бульйон. Суп. Соус. Гарніри з овочів і круп. Сучасні тенденції при приготуванні класичних і нових супів, соусів, гарнірів світової кулінарії. Асортимент, технологічна характеристика, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Другі страви з м’яса, птиці та дичини, риби і морепродуктів. Сучасні тенденції при приготуванні класичних і нових видів других гарячих страв з м’яса, птиці та дичини, риби і морепродуктів, що входять

до реєстру банкетних страв світової кулінарії. Асортимент, технологічна характеристика, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Закуска. Десерт. Сучасні тенденції при приготуванні класичних і нових закусок і десертів у світовій кулінарії. Асортимент, технологічна характеристика, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Тема 4. Молекулярна кухня

Основні прийоми молекулярної кухні (еспумізація, сферифікація, желефікація, емульсифікація, вакуумна технологія, низькотемпературний метод, трансглютоміназа). Інгредієнти для технік молекулярної кухні. Сучасна міксологія. Метод вирощування мікрозелені і паростків з EasyWay.

Тема 5. Сучасні тенденції в оформленні банкетної кулінарної продукції

Роль посуду в оформленні кулінарної продукції. Наймодніші форми і забарвлення. Залежність кольору посуду від забарвлення банкетних страв. Основні способи розташування гарнірів. Роль соусів в декоруванні банкетних страв. З'єднання різних основних компонентів - сучасна інновація в оформленні банкетних страв.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Журнал «Академія гостинності».

2. Журнал «Ресторатор».

3. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві : Конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2014. 93 с.

4. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі підручник. Київ : Грамота, 2020. 280 с.