КУЛІНАРОЗНАВСТВО

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

Семестр	**7**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Форма контролю	**залік**
Викладач	**к.т.н., доцент ДЗЮНДЗЯ Оксана Валентинівна**

Метою навчальної дисципліни є вивчення і набуття фахових та фундаментальних знань з наукових основ виробництва продукції та напоїв ресторанного господарства, практичних умінь та навичок планування і реалізації виробничих завдань; здатність проектувати технологічний процес виробництва страв, кулінарних та кондитерських виробів і напоїв, складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову продукцію; здатність розробляти нову харчову продукцію з використанням сучасних технологій виробництва; оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг в закладах ресторанного господарства.

Завданням є теоретична і практична підготовка розгляд сучасних технологій виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної і кондитерської продукції та напоїв; механічних, фізико-хімічних та біохімічних процесів, що відбуваються у продуктах під час кулінарного обробляння; способів управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості при мінімальних витратах сировини і продуктів; вимог до якості харчової продукції, напоїв; правил декорування та подавання страв з урахуванням сучасних вимог. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** напрямки розвитку кулінарії; орієнтуватись в сучасних теоретичних і технологічних концепціях та принципах створення харчової продукції для закладів ресторанного господарства.

Загальні компетентності: Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно

Фахові компетентності: Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання: Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Зміст за темами

Тема 1. Технологічні засади виробництва кулінарної продукції, сучасні тренди.

Тема 2. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження для закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження для закладів ресторанного господарства.

Тема 4.Технологія борошняних і кондитерських виробів для закладів ресторанного господарства.