

ЕСТЕТИЧНА КУЛЬТУРА У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є набуття здобувачами теоретичних і практичних знань щодо формування вмінь та навичок естетичного дизайну продуктів харчування, формування навичок розробки естетичного та конкурентоспроможного асортименту в галузі.

Завдання: поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності; вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо; відпрацювання навичок самостійної роботи й оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції; підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки; розвиток дисциплінованості і технологічної культури; інтересу до обраної професії, естетичного смаку, акуратності, творчого відношення до роботи.

Компетентності

Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність працювати в команді. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Зміст за темами:

Тема 1. Мистецтво як засіб художньо-естетичного розвитку майбутніх фахівців харчової галузі у системі професійної освіти

Тема 2. Естетичні концепції у культурі Стародавнього Сходу (Індія та Китай)

Тема 3. Особливості національної магрибської кухні як нової тенденції у естетичній культурі

Тема 4. Особливості національних кухонь Південної Америки та Африки.

Тема 5. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу

Тема 6. Особливості національних кухонь Європи та естетика страв.

Тема 7. Естетична трансформація української національної кухні.