

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

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

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання дисципліни є формування базових знань з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у ЗРГ, випуску кулінарної продукції та її споживання. **Завдання:** ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної продукції; систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності; набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством); набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної продукції власного виробництва ЗРГ.

Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно. Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Програмні результати навчання:

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Зміст за темами:

- Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.
- Тема 2. Технологічні процеси під час теплової обробки.
- Тема 3. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини.
- Тема 4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ
- Тема 5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів
- Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів.
- Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів.
- Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.
- Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.