

Анотація

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

1. Технологія галузі
2. Лектор – доц к.т.н., Димитрієвич Любов Радоївна.
3. ЛПЗ - доц к.т.н., Димитрієвич Любов Радоївна
4. Кількість годин – (загальна - 150, ЛК – 24, ЛПЗ – 24, СР – 102).
5. Вид підсумкового контролю – іспит.

Курс „ Технології харчування ” передбачено для студентів факультету харчових технологій.

Вивчення курсу диктується постійно зростаючими вимогами до підготовки спеціалістів вищої кваліфікації, які безпосередньо беруть участь у виробництві продуктів харчування.

У межах професійної підготовки інженерів-технологів приділяється велика увага завданням, які покликані вирішувати фахівці, як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства.

Програмою курсу передбачене ознайомлення з основними етапами та стадіями підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуск і споживання продукції харчування.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системного погляду на технологічні процеси виробництва кулінарної та кондитерської продукції, компетенції щодо проектування та виробництва продукції, діагностики технологій продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, яка спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів, управління виробничими процесами та якістю кулінарної продукції.

Зміст курсу:

1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо–технологічної діяльності ПРГ.
2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.
3. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.
4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.
5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.
6. Загальні відомості про кухні народів світу.
7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.
8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.
9. Технологія кулінарної продукції кухонь Азійсько-Тихоокеанського регіону.
10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.
11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.

Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення модуля.

Модуль 1-2. Студент повинен:

- знати:

- соціально-економічне значення функціонування підприємств харчування;
- характеристику виробничо-технологічної діяльності підприємств харчування, її мета та задачі;
- технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями;
- основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;
- характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини ПРП як об'єкта переробки в підприємствах харчування;
- класифікацію кулінарної продукції із ПРП за сукупними ознаками;
- характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПРП.
- характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини ПТП як об'єкта переробки в підприємствах харчування;
- класифікацію кулінарної продукції із ПТП за сукупними ознаками;
- характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПТП;

- характеристику способів та видів теплової обробки страв з ПТП: теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів;
- перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з ПТП.
- методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів
- особливості приготування страв та кулінарних виробів кухонь народів світу.
- **вміти**
- обґрунтувати технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з ПРП та ПТП;
- надати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції;
- надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва з продукції рослинного та тваринного походження;
- оволодіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства
- приготувати та оформити основні нескладні страви і напої з сировини різного походження;
- визначити вимоги до якості страв, напоїв з продукції, яка вивчається.
- обґрунтувати технологічні процеси, що відбуваються під час виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів;
- охарактеризувати зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;
- обґрунтувати критерії оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.
- охарактеризувати особливості приготування страв та кулінарних виробів кухонь народів світу.

Рекомендована література

Базова

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания (Авт - сост.: А. И. Здобков., В. А. Цыганенко, М. И. Пересечный. - К.: А. С. К., 2005, - 656 с.
2. Анфилова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария. – М.: ИРПО Изд-во «Академия», 1999. - 328 с.
3. Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов. – М.: «Экономика», 1972.-231 с.
4. Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов [текст]. – М.: «Экономика», 1972.-231 с.
5. Смолянский, Б.Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров [Текст] / Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина. Ленингр. отд-ние, 1984. -615 с.
6. с.
7. Ванханен, В. Д. Диетическое питание рабочих [Текст] / В. Д. Ванханен, Ю.И.Лавриенко.— К.: Здоров'я, 1978.— 160

Допоміжна

1. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 336 с.
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [текст] / А.С. Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 2. – М.: Мир, 2004 – 416 с.
4. Ургант О.С. Блюда кухонь зарубежных стран [текст] / О.С. Ургант, А.И. Шамотинский, К.Ж. Куль и др.: Учеб. для студентов. – М. : МИР, 1999. – 344 с.

Інформаційні ресурси

1. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html .
2. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
3. <http://www.ereading.link/book.php?book=146524>
4. <http://www.dietpitanie.net/>

5. <http://www.it-med.ru/>
6. <http://www.dieta.ru/>