

## Анотація

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітній ступень: бакалавр

Факультет: Харчових технологій

**Курс «Кулінарознавство»** передбачено для студентів 2 курсу п.т. денної форми навчання (4-й семестр) факультету харчових технологій.

### Метою вивчення дисципліни є:

- формування у студентів системи знань з основ технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

- підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

### Завдання курсу:

- ознайомлення з асортиментом страв та кулінарних виробів;

- ознайомлення з особливостями використання сировини для приготування страв та кулінарних виробів;

- ознайомлення з основними етапами та стадіями підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції;

- ознайомлення з способами теплової обробки сировини для приготування страв і кулінарних виробів;

- ознайомлення з характерними особливостями технології страв, кулінарних виробів та правилами їх подачі;

- оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуск і споживання кулінарної продукції.

### Зміст курсу:

1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного бізнесу. Схема технологічного процесу ресторанного господарства.

2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.

3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.

4. Технологічний процес виробництва соусів.

5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.

6. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.

7. Технологічний процес виробництва страв з яєць та сиру.

8. Технологічний процес виробництва супів.

9. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.

10. Технологічний процес виробництва солодких страв та напоїв.

### У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### - знати:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

- застосовування знань у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу;

- знати та розуміти предметну область, розуміти професійну діяльність, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні;

- критерії оцінювання безпечної діяльності та якості виконуваних робіт;

- шляхи до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій;

- шляхи впровадження у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

- характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу кулінарної продукції;

- принципів схеми виробництва окремих видів продукції кулінарної етнології;

- основну рослинну та допоміжну сировину, що використовується для виробництва окремих видів страв та кулінарної продукції;

- норми втрат рослинної сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із рослинної сировини;
- характеристики, зміст та правила використання нормативної документації для виробництва харчової продукції.
- призначення та кулінарні аспекти споживання продукції тваринного (ПТП) та змішаного походження.
  - загальну характеристику сировини та напівфабрикатів, що використовується на виробництві ;
  - характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу виробництва продукції тваринного походження (ПТП), змішаного походження старинної та сучасної кулінарної продукції;
  - принципіві схеми виробництва окремих видів продукції тваринного походження;
  - основну тваринну та допоміжну сировину, що використовується для виробництва окремих видів продукції;
  - норми втрат тваринної сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів.
  - класифікацію та асортимент основних груп кулінарної продукції ;
  - правила відпуску та подачі страв і кулінарних виробів.
- **вміти:**
  - проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
    - розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
    - забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства;
    - користуватися нормативною документацією по виробництву кулінарної продукції;
    - володіти термінами та визначеннями, які стосуються діяльності виробництва ресторанного господарства;
    - обґрунтувати окремі технологічні процеси виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції рослинного походження;
      - надати рекомендації щодо використання сировини в сучасній кулінарії;
      - надати рекомендації по веденню технологічного процесу виробництва рослинної сировини;
      - приготувати та оформити основні страви з рослинної сировини;
      - визначити вимоги до якості страв з рослинної сировини;
      - обґрунтувати окремі технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження ПТП (продукти тваринного походження);
    - надати рекомендації по веденню технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з продуктів тваринного походження;
      - володіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві готової продукції;
      - приготувати та оформити страви;
      - визначити вимоги до якості страв та кулінарної продукції;
      - контролювати вихід готової страви;
      - скласти технологічні схеми виробництва страв та кулінарних виробів.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить для денної форми навчання - 36/54 40/60%

**Вид контролю: залік**