

## Анотація

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітній ступень: бакалавр

Факультет: Харчових технологій

**Мета:** навчальної дисципліни «Технології харчування» підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб держави, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів; 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

### Завдання:

- ознайомлення з фізико-хімічними процесами, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки.
- ознайомлення та оволодіння знаннями щодо змін фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПРП;
- ознайомлення та оволодіння знаннями щодо змін фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПТП;
- ознайомлення зі зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;
- оволодіння знаннями щодо способів та видів теплової обробки страв з ПРГ;
- вміння теоретичне обґрунтування параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів;
- ознайомлення з перспективами розвитку асортименту та оволодіння знаннями щодо технологій кулінарної продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

### знати -

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

- нормативну документацію, що використовується на ПРГ.
- характеристику основних процесів, що відбуваються під час виробництва продукції РГ.
- методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів
- особливості приготування страв та кулінарних виробів кухонь народів світу.
- наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- особливості розробки нових та удосконалення існуючих харчових технологій із урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

#### **ВМІТИ:**

- застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру
  - проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
- впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- 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.
  - управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
  - підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і ди-наміку попиту на харчові продукти.
  - здійснювати моделювання технологічних процесів закладів ресторанного господарства з метою їх швидкої адаптації у виробничих умовах.

- здійснювати комплексне оцінювання сировини і допоміжних матеріалів під час переробки продукції агропромислового комплексу до харчових продуктів