



Факультет
харчових
технологій

x



Кулінарознавство

Метою дисципліни є: формування системи знань з основ технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпекою харчових продуктів.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати Компетенції:

- Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності,
- Здатність оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт.
- Здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів харчових виробництв, закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів сировини та харчових продуктів, розуміння принципів роботи технологічного обладнання з використанням технічного, інформаційного і програмного забезпечення для управління технологічними процесами з метою забезпечення належної якості, фізіологічної користі та безпеки харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

- Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- Знати і 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 мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з продуктів рослинного та тваринного походження.
- Технологія соусів.
- Технологія супів.
- Технологія холодних страв та закусок.
- Технологія холодних страв та напоїв.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік