



## ОСНОВИ ПОЛЬОВОЇ КУХНІ ТА МОБІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

(СВО Бакалавр)

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Маренкова Тетяна Іванівна, ст. викладач



Факультет харчових  
технологій  
СНАУ

Дисципліна «Основи польової кухні та мобільного харчування» є дисципліною вибіркової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки. Вивчення дисципліни дозволить студенту сформувати індивідуальну освітню траєкторію.

**Мета:** формування у студентів знань та практичних навичок з основ польової кухні та мобільного харчування; ознайомлення зі специфікою роботи в умовах польової кухні та мобільного харчування; ознайомлення з сучасними способами обробки сировини, правилами створення кулінарної продукції, вимогами до якості, санітарної обробки продукції в умовах польової кухні та мобільного харчування.

**Вивчення дисципліни дозволяє отримати**

**Компетенції:**

- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

- Здатність працювати в команді та автономно.

- Навички здійснення безпечної діяльності.

- Прагнення до збереження навколишнього середовища.

- Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у

межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

- Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

**Програмні результати навчання:**

- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

- Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

- Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

- Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність харчових підприємств та закладів ресторанного господарства на принципах сталого розвитку

**Зміст дисципліни:**

- Особливості організації харчування в умовах польової кухні.

- Особливості підготовки сухих пайків.

- Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

- Приготування та подача їжі для негайного споживання з моторизованих автомобілів або вагончиків, вагончиків з продажу морозива, в торговельних наметах.

- Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.

- Обслуговування споживачів на авіатранспорті, залізничному та водному транспорті.

**Вид підсумкового контролю – залік**