

## АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФАХОВОМУ КОЛЕДЖІ ЗВО “УНІВЕРСИТЕТУ КОРОЛЯ ДАНИЛА”



### Технологія приготування їжі

Стислий опис дисципліни (відеопрезентація):	<b>Метою дисципліни – є</b> формування системи знань про технологію приготування їжі в закладах громадського харчування. Цілями навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі» є вивчення загальних понять, термінів, правил технології приготування їжі, здобуття практичних навиків обробки сировини та приготування їжі.
Спеціальності:	241 Готельно-ресторанна справа
Мова викладання:	Українська
Кількість студентів, які можуть одночасно навчатися (мінімальна - максимальна):	від 5 до 30
Семестр, в якому викладається:	5
Кількість кредитів ЄКТС та академічних годин за формами навчання (можна вказати окремо лекції, семінари, практичні, самостійна робота тощо)	3 кредитів 30 години
Форма підсумкового контролю та наявність індивідуальних завдань:	
Кафедра, що забезпечує викладання:	Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач, що планується для викладання (окремо по видах навантаження):	Гаркавий Іван Іванович
Попередні вимоги для вивчення дисципліни (якщо доречно):	
Перелік компетентностей, яких набуде студент після опанування даної дисципліни:	<p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санітарно-гігієнічні норми під час роботи на виробництві;</li> <li>- технологію приготування їжі згідно калькуляційних та технологічних карт;</li> <li>- технологію обробки сировини (овочів, грибів, м'яса та м'ясопродуктів, птиці, риби, морепродуктів, фруктів);</li> <li>- правила зберігання та обробки продуктів.</li> </ul> <p>У процесі вивчення дисципліни студент вмітиме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обробляти продукти та сировину для приготування їжі;</li> <li>- застосовувати технологічні та калькуляційні карти під час приготування їжі;</li> <li>- користуватися технікою для обробки сировини та</li> </ul>

	<p>приготування їжі;  - складати калькуляційні та технологічні карти приготування страв.</p>
Сфера реалізації компетентностей в майбутній професії:	готельний-ресторанний бізнес
Особливості навчання на курсі:	Вивчення курсу передбачає лекційні заняття та практичне опрацювання матеріалу
Матеріально-технічне забезпечення:	аудиторія з проектором
Лінк на дисципліну:	<a href="https://online.ukd.edu.ua/enroll/index.php?id=5888">https://online.ukd.edu.ua/enroll/index.php?id=5888</a>
Стислий опис дисципліни:	<p>Тема 1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Організація та технологія виробництва продукції в закладах ресторанного господарства. Технологія холодних та солодких страв, напоїв, напівфабрикатів.</p> <p>Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з продуктів рослинного походження.</p> <p>Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна, яєць, яєчних і молочних продуктів.</p> <p>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці.</p> <p>Тема 5. Технології супів, охолоджених і заморожених страв та кулінарних виробів. Технологічні вимоги до меню різних типів ЗРГ.</p> <p>Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з гідробіонтів.</p> <p>Тема 7. Технологія борошняних кондитерських та кулінарних виробів.</p> <p>Тема 8. Особливості технології кулінарної продукції для різних верств населення. Молекулярна кулінарія та інноваційні технології харчування.</p>