

## АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «Технологічна практика з оволодіння навичками роботи кухаря IV-V розряду»

**Галузь знань** 18 Виробництво та технології

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Статус:** вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

**Курс** II

**Семестр** III, IV

**Загальний обсяг дисципліни:** 432 год, 12 кредитів ECTS

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** Формування та удосконалення професійних вмінь та навичок студентів з приготування оформлення і відпуску страв і кулінарних виробів підвищеної складності; приготування різноманітних дієтичних страв. Закріплення, поширення та систематизація знань з спеціальних дисциплін.

**Основні завдання навчальної дисципліни** Набуття практичних навичок і вмінь з організації робочих місць, експлуатації обладнання; приготування, оформлення і відпуску страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів підвищеної складності приготування,.

**Зміст навчальної дисципліни:** (перелік тем)

1. Ознайомлення з підприємством
2. Обробка овочів, плодів, грибів
3. Обробка риби і нерибних продуктів моря. Приготування напівфабрикатів
4. Обробка м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини. Приготування н/ф Заправка с/г птиці новими способами, приготування н/ф з філе птиці, обробка поросят, кроликів, їх підготовка до теплової обробки
5. Приготування перших страв
6. Приготування страв і гарнірів з овочів
7. Приготування рибних гарячих страв
8. Приготування м'ясних гарячих страв. Приготування гарячих страв з сільськогосподарської птиці і дичини
10. Приготування страв з яєць і сиру
11. Приготування холодних страв і закусок
12. Приготування солодких страв і напоїв
13. Приготування борошняних кулінарних виробів
14. Оформлення і відпуск готової продукції

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

<p><b>Загальні</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства.</li> <li>✓ Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> <li>✓ Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</li> <li>✓ Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>✓ Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> <li>✓ Здійснення безпечної діяльності.</li> <li>✓ Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> </ul>
<p><b>Спеціальні предметні</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</li> <li>✓ Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, вдосконалювати асортимент харчової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини</li> <li>✓ Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів.</li> <li>✓ Здатність брати участь в розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</li> <li>✓ Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні розрахунки.</li> <li>✓ Здатність обирати та експлуатувати технологічне устаткування, складати технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</li> <li>✓ Здатність забезпечити отримання, складування і збереження та раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу ресторанного господарства згідно з заявками.</li> <li>✓ Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного</li> </ul>

	<p>законодавства з охорони праці.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</li> <li>✓ Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</li> <li>✓ Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці(підрозділу).</li> </ul>
<b>Результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Здатність до ділових комунікацій, колективних дій, до організації взаємодії в колективі; працювати самостійно і автономно.</li> <li>✓ Вміти користуватись та впроваджувати у виробництво вимоги різних видів нормативної та технічної документації</li> <li>✓ Оволодіння практичними навичками науково-обґрунтованих технологічних процесів обробки сировини, приготування н/ф, страв, кулінарних і борошняних виробів підвищеної складності, страв дієтичного харчування, правил оформлення і відпуску страв з урахуванням вимог до якості страв, складання нормативно-технічної документації.</li> </ul>

**Форма підсумкового контролю - іспит**