

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «Основи кулінарії» Ступінь «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	2

**1) Мета опанування дисципліни:** отримання студентами комплексу знань про технологічні властивості сировини, засоби її обробки, асортимент напівфабрикатів та їх призначення, класифікацію робочих місць в підприємствах харчування, розміщення і оснащення необхідним обладнанням, інвентарем, дотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва та реалізації напівфабрикатів і страв, особисту гігієну працівників.

**2) Завдання:** вивчити технологічні властивості сировини, характеристику технологічного процесу виробництва напівфабрикатів. Відпрацювати асортимент та ознайомитися з призначенням напівфабрикатів з основної сировини. Опрацювати та ознайомитися з санітарно-гігієнічними умовами виробництва і реалізації напівфабрикатів, страв.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

**Знання і розуміння:** Знання технологічних властивостей сировини. Знання характеристик технологічного процесу виробництва напівфабрикатів. Розуміння асортименту та призначення напівфабрикатів з основної сировини. Розуміння санітарно-гігієнічних умов виробництва і реалізації напівфабрикатів, страв.

**Застосування знань і розуміння:**

Уміння проводити механічну кулінарну обробку основної сировини. Уміння виготовляти напівфабрикати з різних видів сировини. Уміння організувати робочі місця в виробничих цехах, в торговельних приміщеннях. Уміння працювати з нормативними документами по визначенню норм відходів.

**4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

**Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів, м'яса та виробництво напівфабрикатів із них.**

Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових та виробництво напівфабрикатів із них.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса.

Тема 4. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса.

**Змістовий модуль 2 Технологічний процес обробки птиці, риби і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах.**

Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.

Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.

Тема 7. Механічна кулінарна обробка рибо- та морепродуктів.

Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби.

**5) Викладацький склад:**

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСП, к. т. н.