ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ** **Cooking basics**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	150/5,0
	Тижневе навантаження	4 години
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєв Олександр Сергійович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст І категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	o.ashtaiev@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Основи кулінарії» спрямована на розуміння основних принципів класичної кулінарії та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісному та різноманітному харчуванні.

Мета дисципліни

Формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної кулінарії, оволодіння кулінарними навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції, удосконалення існуючих і розробка нових технологічних процесів.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

– основні поняття та визначення, що використовуються у технології виробництва кулінарної продукції;

– закономірності формування асортименту продукції, перспективи його розвитку;

– наукові основи технологічних процесів кулінарної продукції та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

– основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;

– особливості розробки технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових;

– прийоми механічного кулінарного обробляння сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового обробляння;

– технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції;

– технологічну документацією та особливості виконання технологічних розрахунків.

вміти:

– пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;

– ефективного використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;

– формувати асортимент кулінарної продукції, визначати перспективи його розвитку;

– набути практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ;

– основні методи та процеси раціональної технологічної обробки сировини, способи запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продукції;

– основи зберігання і реалізації напівфабрикатів і готової продукції, питання сертифікації та оцінки якості харчових продуктів;

– загальні принципи безпеки харчових виробництв; законодавчо-нормативні,
– санітарно-гігієнічні, технічні та споживчі вимоги до продовольчої сировини і харчових продуктів.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ виробництва харчової продукції, товарознавства харчових продуктів.

Програма дисципліни

Тема 1. Генетичний код їжі

Їжа як національно-культурне явище. Гени і харчування. Генетично модифіковані продукти. Генетичний код української кухні. Відродження смаку української кухні при приготуванні сучасних страв. Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік.

Тема 2. Види кулінарної обробки продуктів. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів

Технологічний процес. Основні поняття, що стосуються технологічного процесу. Види кулінарної обробки. Характеристика первинної обробки продуктів. Характеристика

теплової обробки продуктів. Характеристика хімічної та біологічної обробки продуктів. Характеристика теплової обробки продуктів. Допоміжні способи теплової обробки. Зміни білків, вуглеводів, крохмалю, жирів та вітамінів. Зміни кольору продуктів. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини.

Тема 3. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів з сировини рослинного походження

Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів. Первинна обробка сировини рослинного походження. Види нарізання овочів. Відходи овочів та їх використання. Карвінг. Обробка грибів.

Тема 4. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів з сировини тваринного походження

Значення м'яса в харчуванні. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. Напівфабрикати з птиці й дичини, особливості технології, вимоги до якості. Обробка субпродуктів птиці й дичини.

Тема 5. Холодні страви та закуски. Особливості технології, вимоги до якості

Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. Технологія бутербродів, салатів і вінегретів, вимоги до якості, правила подавання. Технологія холодних закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання. Технологія гарячих закусок: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів : підручник. Київ : Наш час, 2014. 400с.

2. Журнал «Ресторатор».

3 Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник Київ : Грамота, 2020. 280 с.