

КУЛІНАРІЯ

Викладач: кан. пед. наук, доцент кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій, Дупак Н.В.

Кількість кредитів – 3. Семестр – 2.

Анотація дисципліни

Програма вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Кулінарія» складена відповідно до навчального плану підготовки магістра за освітньо-професійною програмою «Середня освіта (Трудове навчання та технології)»

Предметом вивчення є: технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції.

Мета дисципліни: ознайомлення з сучасними способами обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, оволодіння студентами практичними навичками і вміннями виготовлення кулінарної продукції, правилами створення композиції страви, її подавання, вимогами до якості.

Основними завданнями навчальної дисципліни є:

- отримання студентами систематизованих теоретичних знань за програмою дисципліни;
- формування системи знань з основних понять та визначень, що використовуються при виробництві кулінарної продукції, принципів, які полягають в основі формування смакових властивостей готової страви;
- вивчення сучасних способів приготування страв, підбору складових страви (основний продукт, гарнір, соус);
- створення композиції страви з урахуванням сучасних тенденцій;
- дослідження закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку;
- здатність відтворювати технологічні процеси виробництва сучасної кулінарної продукції;
- користуватися технологічною документацією.

Очікувані результати навчання

В процесі вивчення дисципліни студенти повинні **знати:**

- основні правила приготування страв та кулінарних виробів;
- техніку безпеки у процесі кулінарної обробки харчових продуктів;
- основні способи виготовлення продукції;
- призначення та конструкцію обладнання, пристроїв та інструментів;
- прийоми робіт які виконуються при найпоширеніших видах ручної, механічної та теплової обробки харчових продуктів у навчальних майстернях.

вміти:

- самостійно готувати страви та кулінарні вироби;
- дотримуватись санітарно-гігієнічних норм та правил кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів;
- давати повну органолептичну оцінку приготовлених страв та кулінарних виробів;
- підбирати сировину та напівфабрикати для страв та кулінарних виробів;
- обирати обладнання, інструменти та пристрої для кулінарної обробки харчових продуктів
- володіти науковою термінологією, методами кулінарної обробки харчових продуктів та отримання продукції власного виробництва;
- оцінювати важливість кулінарної обробки харчових продуктів;
- готовність застосовувати теоретичні знання та практичний досвід у формуванні технологічної культури школярів.

Вид контролю: залік.

З робочою програмою навчальної дисципліни можна ознайомитись на кафедрі професійної освіти, трудового навчання та технологій.

Очні консультації: за попередньою домовленістю з викладачем –
Вт. 14.15- 15.35.

Онлайн консультації: за попередньою домовленістю з викладачем – Пн.
16.00-18.00.

E-mail викладача: ddunadin@gmail.com