

# ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

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

**Кількість кредитів – 6. Семестр – 5.**

## Анотація дисципліни

Програма вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Технологічне обладнання харчової промисловості та технологія приготування страв» складена відповідно до навчального плану підготовки бакалавра за освітньо-професійною програмою «Середня освіта (Трудове навчання та технології)».

**Предметом вивчення є:** технологічні процеси виробництва півфабрикатів та готової продукції на підприємствах харчової промисловості з використанням механічного, торговельно-технологічного та теплового обладнання.

**Мета дисципліни:** набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із механізацією технологічних процесів приготування продукції харчування, теоретичних основ процесів механічної та теплової обробки продуктів, перспективними напрямками розвитку механічного, торговельно-технологічного та теплового обладнання, їх вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням та ремонтом.

**Основними завданнями навчальної дисципліни є:**

- систематизоване ознайомлення з конструкцією апаратів і машин, процесами, які протікають в них;
- перспективними напрямками розвитку та правилами їх експлуатації, технічним обслуговуванням; методами ефективного використання і економією паливноенергетичних ресурсів;
- методами проведення розрахунків окремих вузлів та апаратів;
- технологічні процеси обробки сировини;
- приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв, кулінарних і кондитерських виробів із застосуванням прогресивної індустріальної технології;
- фізичні, хімічні та біохімічні процеси, що протікають у продуктах при їх приготуванні, їх первинній і тепловій обробці;
- естетичні вимоги до оформлення і відпуску готової продукції, вимоги до стандартів, технічних умов і технологічних інструкцій до якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів;
- методи раціонального використання сировини і впровадження безвідходної технології;
- зберігання і реалізація напівфабрикатів і готових виробів;
- виробництво і використання охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів високого ступеня готовності;

## **Очікувані результати навчання**

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

- предметну область, види сучасного обладнання, конструкцію, принцип роботи та правила ефективної експлуатації окремих машин та апаратів;
- професійну діяльність, принципи, методи розрахунку механічного обладнання та їх окремих вузлів, технологічні вимоги, які до нього пред'явлені; визначення і аналіз техніко-економічних показників роботи устаткування, методи економії паливно-енергетичних ресурсів та підвищення економічної ефективності обладнання і поняття у професійній діяльності;
- рівні безпеки, для попередження ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання на підприємствах харчової промисловості;
- базові навички у галузі охорони праці для забезпечення відповідного рівня якості та безпечності технологічного обладнання для виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості;
- особливості приготування, асортимент страв і кулінарних виробів для харчування школярів.

### **вміти:**

- абстрактно і системно мислити, обґрунтувати вибір обладнання, згідно пред'явлених технологічних вимог і особливостей виробництва, аналізувати режими роботи обладнання з метою їх оптимізації та синтезувати, критично осмислювати основні теорії, проводити дослідження на відповідному рівні;
- оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт;
- здійснювати пошук, оброблення й аналіз інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій, які дозволять забезпечувати технічне обслуговування та ефективне використання устаткування та виконувати матеріальні та теплові розрахунки апаратів;
- обробляти сировину, готувати напівфабрикати;
- готувати готову продукцію з дотриманням вимог технологічного процесу;
- раціонально використовувати сировину, впроваджувати прогресивну індустріальну технологію;
- користуватись нормативно-технологічною документацією,
- виконувати розрахунки кількості сировини, напівфабрикатів, готової продукції;
- обґрунтовувати вибір страв за ціновими, технологічними характеристиками.

Вид контролю: екзамен.

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](mailto:ddunadin@gmail.com)