

## ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва освітнього компонента                                                | Функціонально-технологічні властивості сировини ресторанного господарства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Факультет                                                                  | Факультет інженерної та професійної освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Кафедра                                                                    | Кафедра харчових технологій                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)              | Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Рівень (рівні) вищої освіти                                                | Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Загальний обсяг освітнього компонента                                      | 3 кредити ЄКТС / 90 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Семестр (семестри) вивчення                                                | 2 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Форма підсумкового контролю                                                | Залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Мова викладання                                                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Форми здобуття освіти та розподіл годин                                    | <p>Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год.</p> <p>Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год.</p> <p>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</p> <p>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</p>                                |
| Коротка анотація та мета                                                   | <p>Дисципліна розкриває класифікацію сировини ресторанного господарства за походженням та функціонально-технологічними властивостями. Здобувачі вивчають вплив властивостей сировини на вибір способів кулінарної обробки та якість готової продукції. Розглядаються методи оцінювання технологічної придатності сировини для приготування страв.</p> <p><b>Формування у здобувачів знань про функціонально-технологічні властивості сировини, що використовується в закладах ресторанного господарства.</b></p>       |
| Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються | <p><b>Компетентності:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Здатність оцінювати функціонально-технологічні властивості сировини ресторанного господарства.</li> <li>Здатність обирати способи кулінарної обробки сировини з урахуванням її властивостей.</li> <li>Здатність прогнозувати вплив сировини на якість готової кулінарної продукції.</li> </ol> <p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Класифікувати сировину ресторанного господарства за</li> </ol> |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <p>функціонально-технологічними ознаками.</p> <p>2. Обирати раціональні способи обробки сировини відповідно до її властивостей.</p> <p>3. Оцінювати відповідність сировини вимогам технологічного процесу приготування страв.</p> |
| <b>Пререквізити / рекомендований рівень підготовки</b> | Базові знання з дисципліни «Основи фізіології харчування», здобуті в межах попередньої підготовки.                                                                                                                                |
| <b>Мінімальна та максимальна чисельність групи</b>     | Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.                                                                                                                                                                                       |