

## ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва освітнього компонента                                                | Технологія приготування страв у закладах швидкого харчування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Факультет                                                                  | Природничо-математичної та технологічної освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Кафедра                                                                    | Професійної освіти та технологій за профілями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)              | Дубова Наталія Вячеславівна, кандидат педагогічних наук, доцент                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Рівень (рівні) вищої освіти                                                | бакалавр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Загальний обсяг освітнього компонента                                      | 4 кредитів ЄКТС / 120 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Семестр (семестри) вивчення                                                | III курс 6 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Форма підсумкового контролю                                                | залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Мова викладання                                                            | українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Форми здобуття освіти та розподіл годин                                    | Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота – 80 годин. Заочна: 8/8/104.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Коротка анотація та мета                                                   | <p>Дисципліна спрямована на вивчення особливостей технології приготування та реалізації страв і кулінарних виробів у закладах швидкого харчування різних форматів.</p> <p><b>Мета дисципліни</b> — формування професійної здатності розробляти та реалізовувати технології страв і кулінарних виробів для закладів швидкого харчування з урахуванням вимог до швидкості обслуговування, якості, безпечності, економічності та сучасних потреб споживачів.</p> |
| Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються | <p>здатність класифікувати сучасні формати та типи закладів швидкого харчування;</p> <p>здатність аналізувати асортимент продукції закладів fast food;</p> <p>уміння розробляти та вдосконалювати технологічні карти страв і кулінарних виробів;</p> <p>здатність обґрунтовувати вибір сировини та напівфабрикатів;</p> <p>уміння обирати раціональні способи</p>                                                                                             |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <p>механічного та теплового оброблення продуктів;</p> <p>здатність визначати оптимальні технологічні режими приготування страв;</p> <p>уміння застосовувати сучасне технологічне обладнання;</p> <p>здатність організовувати потокове та стандартизоване виробництво;</p> <p>уміння забезпечувати стабільність якості продукції при високій інтенсивності виробництва;</p> <p>уміння враховувати вимоги до швидкості обслуговування та мінімізації технологічних втрат;</p> <p>здатність розробляти нові види страв з урахуванням сучасних харчових трендів;</p> <p>здатність оцінювати якість готової продукції та ефективність технологічного процесу.</p> |
| Пререквізити / рекомендований рівень підготовки | <p>ресторанна справа; санітарія та гігієна; технологія виробництва кулінарної продукції; основи безпечності харчових продуктів; товарознавства харчових продуктів; технологічне обладнання закладів харчування.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Мінімальна та максимальна чисельність групи     | 5 осіб/10 осіб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |