Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Полтавський фаховий коледж НУХТ»

ХАРАКТЕРИСТИКА

вибіркових освітніх компонентів
освітньо-професійної програми
«**Виробництво харчової продукції**»

ВК 01 «Основи аюрведичного харчування»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є давня система медицини – аюрведа, основні принципи харчування з урахуванням індивідуального підходу до здоров'я людини, зокрема її тіла, розуму й духу.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є ознайомлення з науковими підходами до сучасних тенденцій здорового способу життя, правильного харчування, що передбачає аюрведична теорія, і застосування отриманих знань у майбутній професійній діяльності.







ВК 02 «Барна справа та робота сомельє»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є організація роботи й матеріально-технічна база барів різних типів і класів; номенклатура послуг, що пропонуються баром, організація робочого місця бармена та підготовка бару до роботи й обслуговування споживачів; алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої вітчизняного та закордонного виробництва; технологія приготування змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв та забезпечення контролю їх якості; правила та вимоги до реалізації продукції та послуг у барах.



- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є формування знань про організацію роботи й обслуговування у барах; про основні відомості класифікації барів; порядок підготовки бару до прийому гостей; вимоги до працівників відповідно до обслуговування гостей і методів роботи бармена, барбека та сомельє; про класифікацію основних базових алкогольних та безалкогольних напоїв; методи й особливості приготування змішаних напоїв у барі, їх оформлення, види подачі та особливості вживання таких напоїв.

ВК 03 «Технологія змішаних напоїв і коктейлів»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є технології приготування змішаних коктейлів і напоїв.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є підготовка до ефективної професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, упровадження інноваційних технологій за умови творчого поєднування і застосування знань з фахових дисциплін для виробництва високоякісних змішаних коктейлів і напоїв з гарантованим ступенем безпеки для людини.











ВК 04 «Дієтичні добавки та ароматизатори»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є знання застосовування дієтичних добавок та ароматизаторів та їх використання у технологіях продукції ресторанного господарства.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є формування системи спеціальних теоретичних та практичних знань із загальних підходів та принципів розроблення дієтичних добавок та їхнього використання у технологіях продукції ресторанного господарства, оцінювання безпечності продукції, до складу якої вони входять, а також застосування ароматизаторів для поліпшення органолептичних показників готової продукції, підвищення харчової та біологічної цінності, подовження її терміну зберігання.





ВК 05 «Програма безпеки харчування та НАССР»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є ознайомлення з шляхами забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини, проблемами безпеки, моніторингом одержання екологічно безпечної продукції й основними принципами формування й управління якістю продукції на всіх етапах виробництвах для захисту здоров'я населення та збереження його генофонду.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є набуття теоретичних знань і формування практичних навичок з якості й біологічної безпеки продуктів харчування.





ВК 06 «Професійна етика»

- ***Предметом*** ***вивчення освітнього компоненту*** є моральні та психологічні аспекти, етичні й психологічні механізми взаємовідносин між основними суб'єктами ринку.
- ***Метою*** ***вивчення освітнього компоненту*** є формування розуміння та сприйняття етичних норм професійної діяльності та оволодіння основними навичками їх використання; сприяння розвитку комунікативних якостей у відносинах з різними суб'єктами ринку; отримання необхідних знань про загальні норми ділового етикету та можливості їхнього використання в професійній діяльності.







ВК 07 «Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є кулінарна продукція підприємств ресторанного господарства, дієтичні добавки (біологічно активні речовини), а також продукти харчування й готові кулінарні вироби з додаванням дієтичних добавок; ефективні способи покращення якості й харчової цінності продуктів за рахунок додавання дієтичних добавок; фізико-хімічні та біохімічні процеси, які відбуваються в продуктах при додаванні в них біологічно активних речовин.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є формування системи знань про проблеми екології харчових продуктів, ознайомлення з поняттями «здорове харчування» та «адекватне харчування», вивчення певних технологій приготування страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних речовин.





ВК 08 «Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства»

- ***Предметом*** ***вивчення освітнього компоненту*** є сукупність знань про організацію виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства на основі молекулярних технологій; практичне використання фізико-хімічних перетворень інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні й технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ з точки зору науки.
- ***Метою*** ***вивчення освітнього компоненту*** є здобуття теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх (молекулярних) харчових продуктів заданої якості, ознайомлення із процесами, які є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також надати цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.









ВК 09 «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є наукове обґрунтування організації раціонального санітарного режиму закладу та формування спеціаліста, який уміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань – виробництва кулінарної продукції з санітарно-гігієнічними показниками якості.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є підготувати спеціаліста-технолога харчування з питань санітарії та гігієни галузі; сформувати гігієнічний підхід до вирішення питань проєктування, обладнання та утримання закладів ресторанного господарства; організації технології продукції харчування; профілактики інфекційних захворювань та харчових отруєнь.







ВК 10 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства»

- ***Предметом вивчення освітнього компоненту*** є набуття базових знань, навичок володіння технікою карвінгу, декорування кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв.
- ***Метою вивчення освітнього компоненту*** є отримання спеціальних теоретичних знань та практичних навичок з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, вивчення основних естетичних принципів сучасного дизайну, оволодіння методами оформлення та прикрашання готової продукції, набуття уміння використовувати отримані знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.











Вдалого вибору!