

# СТАЛІ ХАРЧОВІ ЛАНЦЮГИ ТА БЕЗПЕКА АЮВЕРДИЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Факультет біолого – технологічний

<b>Семестр</b>	<b>8</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>залік</b>
<b>Викладач</b>	<b>к.т.н., доцент КРАМАРЕНКО Дмитро Павлович</b>

## *Коротка анотація дисципліни*

Сталі харчові ланцюги – не тільки данина моді, а й життєво необхідна реальність для харчових виробництв, у тому числі, і для закладів ресторанного господарства.

На сьогодні споживач не хоче залежати від того, наскільки якісну сировину було використано для приготування улюбленої страви, від кваліфікації та настрою кухаря тощо. Відвідувач закладу ресторанного господарства бажає бачити у меню страви стабільно високої якості із прогнозованими смаковими характеристиками, що вирізнятиме даний заклад з-поміж інших.

Хоча завдання здається тривіальним, над його вирішенням працює увесь колектив закладу, для злагодженої роботи якого потребується розробка низки протоколів, що визначають чіткий контроль якості вхідної сировини, напівфабрикатів та готової продукції, суворе дотримання нормативної документації, проведення виробничих дегустацій, взаємодія із аналітичними лабораторіями тощо.

Злагоджене функціонування харчового ланцюга від підбору сировини до отримання готової продукції дозволить закладу ресторанного господарства мати стабільну аудиторію відвідувачів, що дозволить раціонально розподіляти трудові, фінансові та сировинні ресурси та підвищити прибуток.

**Мета дисципліни «Сталі харчові ланцюги та безпека аюрведичної продукції»** - здобуття здобувачами всебічних знань у сфері безпечності харчової продукції та набуття практичних навичок визначення показників якості і безпечності харчових аюрведичних продуктів, розробки та управління системами управління безпечністю продукції в умовах закладу ресторанного господарства.

**Результати навчання.** Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні набути здатності отримувати такі компетентності.

**Інтегральна:** розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі технології аюрведичних харчових продуктів або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

*Загальні:*

- застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науковотехнічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій;
- проведення досліджень на відповідному рівні;

- -здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

*Фахові:*

- організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів;

- мати поглиблені знання наукових основ з аюрведичної теорії харчування і приготування аюрведичної кулінарної продукції, сучасних тенденцій здорового способу життя, раціонального харчування;

- аналізувати, удосконалювати та розробляти асортимент, обґрунтовувати правила подавання та споживання аюрведичних страв та кулінарних виробів для осіб з різними домінуючими дошами;

- мати поглиблені знання, необхідні для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності в закладах ресторанного господарства, що забезпечують якість та конкурентоспроможність аюрведичної кулінарної продукції;

- мати поглиблені знання основних фізико-хімічних, структурно-механічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах та аюрведичній кулінарній продукції під час кулінарної обробки; • складати і використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарної продукції, проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації;

- складати рецептурні композиції страв та кулінарних виробів згідно з аюрведичною теорією, залежно від індивідуальної конституції людини;

- розрахувати втрати сировини та продуктів із врахуванням технологічних втрат харчових речовин, що відбуваються під час технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства;

- складати дієти залежно від природної конституції людини, її віку, пори року. Програмні результати навчання:

- самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів;

- використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до міжнародних стандартів;

- розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження, екологічної безпеки; • вміти проводити науково-дослідні роботи з метою вивчення і розширення асортименту аюрведичної кулінарної продукції;

- вміти оцінювати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції відповідно до аюрведичної теорії харчування; • вміти використовувати практичні навички щодо сучасних форм компонування, оформлення аюрведичної кулінарної продукції;

- вміти забезпечувати відповідність заданих параметрів технологічного процесу на окремих стадіях виробництва аюрведичної кулінарної продукції ресторанного господарства.

**Тематичний план:**

Тема 1. Нормативно-правова база та номенклатура показників якості та безпечності харчової продукції в умовах закладів ресторанного господарства

Тема 2. Нормативна база закладів харчової промисловості та її оновлення

Тема 3. Розробка систем управління якістю та безпечністю харчової продукції

Тема 4. Організація постачання, контроль безпечності та якості рослинної сировини у закладах харчової промисловості

Тема 5. Організація постачання, контроль безпечності та якості харчової сировини

Тема 6. Організація постачання, контроль безпечності та якості імпортованої сировини та харчової продукції

Тема 7. Контроль виробничого процесу

Тема 8. Контроль готової кулінарної продукції, призначеної для реалізації

Тема 9. Контроль якості безпечності кулінарних страв

Тема 10. Функціонування, корегування систем управління якістю та безпечністю у закладі ресторанного господарства. Взаємодія із зовнішніми контролюючими органами

