

Лазарева Т. А., Цихановська І.В.

ОНОВЛЕННЯ ЗМІСТУ НАВЧАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»

*Навчально-науковий інститут "Українська інженерно-педагогічна академія"
Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, м. Харків, Україна*

У сучасному світі, де харчова промисловість постійно розвивається, а споживацькі вподобання змінюються з неймовірною швидкістю, оновлення змісту дисципліни "Технологія виробництва кулінарної продукції" стає необхідною умовою для підготовки кваліфікованих фахівців. Одним із вагомих факторів є поява нових видів харчової сировини: рослинного, тваринного, мінерального походження. Використання їх у харчових технологіях приготування страв потребує дослідження хімічного складу, властивостей, вивчення методів обробки, впливу на технологічні процеси та вибір оптимальних параметрів ведення технологічного процесу, визначення умов зберігання та забезпечення якості сировини та готової продукції.

У зв'язку з цим виникає необхідність оновлення змісту дисципліни темами: «Сучасні методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції»; «Технологічні прийоми та режими приготування страв із використанням нетрадиційної харчової сировини»; «Застосування сучасного обладнання»; «Забезпечення якості та дослідження сенсорних властивостей готової продукції».

На зміни технології приготування страв впливає зростання популярності здорового харчування. У суспільстві все більше людей прагнуть до здорового способу життя, що робить акцент на вживанні якісної та корисної їжі. Це потребує від кулінарів не лише знання традиційних рецептів, але й глибокого розуміння принципів здорового харчування, вміння готувати страви з урахуванням потреб та вподобань споживачів, розробляти нові рецептури та технології приготування страв із підвищеними біологічною та харчовою цінністю, зміненою енергетичною цінністю, високим вмістом клітковини, вітамінів та мінеральних сполук.

З появою нових видів устаткування в харчовій галузі спостерігається розширення асортименту та створення інноваційних страв та напоїв зі зміненою текстурою, смаком або функціональністю. Впровадження сучасного обладнання призводить до автоматизації та оптимізації багатьох процесів, підвищення

енергоефективності та продуктивності, покращення безпеки харчових продуктів, розробки нових продуктів, зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. Складні умови військового стану в нашій країні, перебування частини населення на окупованій території або за кордоном України, вимушене переселення та постійні зміни міст перебування, відсутність електроенергії та звичних продуктів харчування призводить до необхідності вивчення та дослідження технологій приготування страв в умовах військового часу.

У зв'язку з цим зміст навчання дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» вирішено оновити наступною навчальною інформацією: використання гнучких та адаптивних систем приготування їжі, які можна використовувати в польових умовах або в місцях з обмеженими ресурсами; впровадження нових методів консервування та зберігання їжі, які можуть продовжити термін придатності їжі та зменшити втрати; шляхи вдосконалення технологій приготування страв у польових умовах для військовослужбовців.

Отже, оновлення змісту дисципліни "Технологія виробництва кулінарної продукції" відповідає сучасним вимогам та стану розвитку харчової галузі. Пропонована тематика курсу має практичне значення для підготовки кваліфікованих фахівців харчової галузі.

Література:

1. Україна та глобальна продовольча безпека в умовах війни. URL: https://niss.gov.ua/news/komentariiekspertiv/ukrayina-ta-hlobalna-prodovolcha-bezpeka-v-umovakh-viyny#_ftn1 (дата звернення: 13.05.2023).

2. Клименко Н. (2022). Особливості забезпечення цивільного захисту в умовах воєнного стану. *Науковий вісник: Державне управління*, (2 (12)), 218–233. [https://doi.org/10.33269/2618-0065-2022-2\(12\)-218-233](https://doi.org/10.33269/2618-0065-2022-2(12)-218-233)