

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет технологічний

Кафедра Харчових та хімічних технологій

СИЛАБУС

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Харків 2020

| | |
|--|--|
| Кафедра | Кафедра Харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies http://him.uipa.edu.ua/ |
| Назва навчальної дисципліни | Технологія виробництва кулінарної продукції Technology of production of culinary products Навчальна дисципліна ведеться українською мовою |
| Рівень вищої освіти | Молодший бакалавр, бакалавр |
| Викладач (-і) | 1. Доктор педагогічних наук, професор Лазарева Тетяна Анатоліївна; <i>посилання на профайл викладача:</i> orcid.org/0000-0003-4435-3345 ; контактний телефон: 0667484293; електронна пошта: Lazareva_t.a@ukr.net |
| Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА | Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА https://do.uipa.edu.ua/course/view.php?id=802 |
| Консультації | Зазначається формат, розклад і місце проведення консультацій Очні консультації: щосереди та щоп'ятниці 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту Lazareva_t.a@ukr.net |

1. Коротка анотація до курсу

Курс „Технологія виробництва кулінарної продукції” спрямований на формування у здобувачів вищої освіти наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва кулінарної продукції із сировини різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску кулінарної продукції.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

K12. Здатність аналізувати проектні рішення, пов'язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

K16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

AK1 Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.

AK2 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.

2. Мета курсу: формування у здобувачів вищої освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів, способів та методів ведення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, вирішення виробничих завдань, керування технологічними процесами, визначення якості готової продукції, формування вмінь діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, удосконалювати існуючі та розробляти нові технології виробництва кулінарної продукції.

Завдання курсу:

1. Сформувані уявлення про класичні, сучасні та нетрадиційні технології продукції харчування;
2. Сформувані знання про стадії, процеси та операції виробництва продуктів харчування;
3. Сформувані уявлення про формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
4. Пояснити принципи управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;
5. Розвинути практичні навички виробництва і реалізації кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання – вказуються результати навчання, що отримає здобувач після вивчення дисципліни

| Очікувані результати навчання (ПР) | Складові результатів навчання |
|---|--|
| <p>ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери</p> <p>ПР 11. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі</p> <p>ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності</p> | <p>Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують процес виробництва кулінарної продукції; Вміти проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</p> <p>Знати основи і розуміти принципи функціонування механічного, гідромеханічного, масо обмінного, теплового обладнання та устаткування галузі, що використовується в процесі виробництва кулінарної продукції</p> <p>Вміти розраховувати масу сировини, продуктів, вихід страв, відходи та втрати</p> <p>Вміти розраховувати кількість та продуктивність механічного, гідромеханічного, масо обмінного, теплового обладнання та устаткування галузі</p> |

| Очікувані результати навчання (ПР) | Складові результатів навчання |
|--|---|
| <p>ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі</p> <p>ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>АР 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства</p> <p>АР 2 Набути практичні навички використання теоретичних знань для</p> | <p>Вміти надати оцінку технологічним процесам виробництва харчових продуктів з погляду змін, що відбуваються під дією різних факторів середовища та умов обробки;</p> <p>Знати основні технологічні поняття та визначення, які використовуються у технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати основні закономірності технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати сутність фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та технологічних процесів, що відбуваються при обробці харчової сировини;</p> <p>Знати сутність змін властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки;</p> <p>Знати сутність змін властивостей харчової сировини при кулінарній обробці продуктів;</p> <p>Знати послідовність стадій, операцій та дій, критерії та параметри технологій виробництва кулінарної продукції;</p> <p>Вміти науково обґрунтовувати критерії та параметри технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції;</p> <p>Вміти визначати хімічний склад, поживну, біологічну та енергетичну цінність, якість продуктів харчування;</p> <p>Вміти проектувати іконографічну модель виробництва нового та фірмового продукту;</p> <p>Вміти складати моделі технологічних процесів виробництва харчових продуктів</p> |

| Очікувані результати навчання (ПР) | Складові результатів навчання |
|--|--------------------------------------|
| характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування | |

5. Обсяг курсу

| Види навчальних занять | Кількість годин (кредитів) | Форми поточного та підсумкового контролю |
|------------------------|----------------------------|--|
| Лекції | 32 | Опитування, письмовий та усний контроль |
| Практичні заняття | 8 | Розв'язування задач, виконання вправ |
| Лабораторні заняття | 32 | Складання звітів з лабораторних робіт |
| Самостійна робота | 84 | Виконання самостійних завдань в системі ДН |
| Курсовий проект | 84 | Виконання курсового проекту |
| Всього | 240 (8 кредитів) | Підсумковий контроль: іспит |

6. Ознаки навчальної дисципліни:

| Навчальний рік | Курс (рік навчання) | Семестр | Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю) | Нормативна / вибіркова |
|----------------|---------------------|-----------|---|------------------------|
| 2021/2022 | 2 | 3 (осінь) | 015 Професійна освіта (Харчові технології) | нормативна (Н) |

7. Пререквізити – Виробниче навчання та виробнича практика.

8. Постреквізити – Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі, Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ, Технологія харчових виробництв

9. Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання – Використовується обладнання лабораторій кафедри Технології харчових та хімічних технологій.

10. Політики курсу - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без виявлення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні іспиту дозволяється користування будь якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

| № тижня | Вид і номер заняття | Тема заняття або завдання на самостійну роботу | К-ть годин |
|--|----------------------|---|------------|
| Змістовий модуль 1. Сучасні ресторанні технології приготування бульйонів, відварів, соусів, супів | | | |
| | Лекція 1 | Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції. | 2 |
| | Самостійна робота 1 | Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції | 5 |
| | Лекція 2 | Сучасні ресторанні технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів. | 2 |
| | Самостійна робота 2 | Сучасні ресторанні технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів. | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Лекція 3 | Сучасні ресторанні технології приготування супів. Характеристика, асортимент та технології супів. | 2 |
| | Самостійна робота 3 | Сучасні ресторанні технології приготування супів | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Лекція 4 | Сучасні ресторанні технології приготування соусів. Класифікація соусів і н/ф для їхнього приготування. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю. Технологія приготування соусів. Вимоги до якості соусів. Нові напрямки в технології соусів. | 2 |

| | | | |
|--|----------------------|--|---|
| | Практичне заняття 1 | Розрахунок закладки сировини при виготовленні бульйонів, супів, соусів | 2 |
| | Лабораторна робота 1 | Сучасні ресторанні технології приготування супів | 4 |
| | Самостійна робота 4 | Сучасні ресторанні технології приготування соусів | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| <i>Всього за змістовий модуль 1 – 54 год. (лекцій – 8 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 20 год. СРКП - 20)</i> | | | |
| Змістовий модуль 2. Сучасні ресторанні технології приготування страв з овочів, плодів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів | | | |
| | Лекція 5 | Сучасні ресторанні технології приготування страв з відварених, припущених, тушкованих, смажених овочів, плодів та грибів, шляхи їх вдосконалення | 2 |
| | Лекція 6 | Сучасні ресторанні технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів. Шляхи її вдосконалення | 2 |
| | Лабораторна робота 2 | Сучасні ресторанні технології приготування страв з овочів, плодів та грибів | 4 |
| | Самостійна робота 5 | Сучасні ресторанні технології приготування страв з овочів, плодів та грибів | 5 |
| | Лабораторна робота 3 | Сучасні ресторанні технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів | 4 |
| | Самостійна робота 6 | Сучасні ресторанні технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів. Шляхи її вдосконалення | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| <i>Всього за змістовий модуль 2 – 32 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 8 год., СР – 10 год. СРКП - 10)</i> | | | |

Змістовий модуль 3. Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та субпродуктів, птиці, пернатої дичини та кролика

| | | |
|----------------------|--|---|
| Лекція 7 | Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості н/ф. Технологія приготування страв з відвареного м'яса та тушкованого м'яса. | 2 |
| Лекція 8 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів. Приготування готової кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика | 2 |
| Практичне заняття 2 | Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв з м'яса та субпродуктів. | 2 |
| Лабораторна робота 4 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів. Приготування готової кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика | 4 |
| Самостійна робота 7 | Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості н/ф. | 5 |
| Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| Самостійна робота 8 | Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості н/ф. | 9 |
| Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 9 |

Всього за змістовий модуль 4 – 38 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 14 год. СРКП – 14 год.)

Змістовий модуль 4. Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби, нерибних морепродуктів

| | | |
|----------------------|---|---|
| Лекція 9 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби. Напівфабрикати з риби із кістковим скелетом. Напівфабрикати з риби із хрящовим скелетом. Технологія приготування страв із відвареної, смаженої, та запеченої риби. Технологія приготування страв з нерибних продуктів. | 2 |
| Практичне заняття 3 | Розрахунок сировини для приготування страв із гідробіонтів | 2 |
| Лабораторна робота 5 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів | 4 |

| | | | |
|---|----------------------|---|---|
| | Самостійна робота 9 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби. Напівфабрикати з риби із кістковим скелетом. Напівфабрикати з риби із хрящовим скелетом. Технологія приготування страв із відвареної, смаженої, та запеченої риби. Технологія приготування страв з нерибних продуктів. | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Самостійна робота 10 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з нерибних морепродуктів | 5 |
| Всього за змістовий модуль 5 – 23 год. (лекцій – 2 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 10 год. СРКП – 5 год.) | | | |
| Змістовий модуль 5. Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв і закусок | | | |
| | Лекція 10 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць. Загальна характеристика та будова яєць. Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини. Страви з яєць. Технологія приготування страв. Вимоги до якості страв з яєць. | 2 |
| | Самостійна робота 11 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць. Загальна характеристика та будова яєць. Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини. Страви з яєць. Технологія приготування страв. Вимоги до якості страв з яєць. | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Лекція 11 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з кисломолочного сиру. Загальна характеристика кисломолочного сиру. Вимоги до якості сировини. Страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру | 2 |
| | Лабораторна робота 6 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць та сиру | 4 |
| | Самостійна робота 12 | Сучасні ресторанны технології приготування страв з кисломолочного сиру. | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Лекція 12 | Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок. Технологія закритих та відкритих бутербродів, канапе, салатів, вінегретів та шляхи їх | 2 |

| | | | |
|--|----------------------|--|---|
| | | вдосконалення. Технологія холодних страв та закусок з риби, морепродуктів та шляхи їх вдосконалення. Технологія холодних страв та закусок з м'яса, м'ясопродуктів, птиці та шляхи їх вдосконалення | |
| | Практичне заняття 4 | Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв із яєць, кисломолочного сиру, холодних закусок | 2 |
| | Лабораторна робота 7 | Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок | 4 |
| | Самостійна робота 13 | Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок. | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| <i>Всього за змістовий модуль 6 –46 год. (лекцій – 6 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 8 год., СР – 15 год. СРКП – 15 год.)</i> | | | |
| Змістовий модуль 6. Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв та напоїв | | | |
| | Лекція 13 | Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Класифікація солодких страв. Свіжі та швидкозаморожені плоди та ягоди. Компоти, киселі. | 2 |
| | Лекція 14 | Сучасні ресторанны технології приготування желеподібних солодких страв. | 2 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Лабораторна робота 8 | Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв та напоїв. | 4 |
| | Самостійна робота 14 | Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| <i>Всього за змістовий модуль 7 – 28 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 5 год. СРКП – 10 год.)</i> | | | |
| Змістовий модуль 7. Сучасні ресторанны технології приготування борошняних та кондитерських виробів | | | |
| 7 | Лекція 15 | Сучасні ресторанны технології приготування заморожених та гарячих солодких страв | 2 |
| | Самостійна | Сучасні ресторанны технології приготування заморожених та гарячих солодких страв | 5 |

| | | | |
|---|----------------------|--|---|
| | робота 15 | | |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| | Лекція 16 | Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв. | 2 |
| | Самостійна робота 16 | Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв | 5 |
| | Самостійна робота КП | Виконання курсового проекту | 5 |
| Всього за змістовий модуль 8 – 22 год. (лекцій – 2 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 0 год., СР – 10 год. СРКП – 10 год.) | | | |
| Всього з навчальної дисципліни 1 – 240 год. (лекцій – 32 год., ПЗ – 8 год., ЛР – 32 год., СР – 84 год. СРКП – 84 год.) | | | |

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/екзамен (іспит) - 73/27

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

| № | Види робіт здобувача | Кількість | Оцінка за одну | Загальна оцінка |
|---|---------------------------------------|-----------|----------------|-----------------|
| 1 | Засвоєння лекцій | 16 | 0,5 | 8 |
| 2 | Виконання лабораторних робіт | 8 | 3 | 24 |
| 3 | Оцінки на практичних заняттях | 4 | 2 | 8 |
| 4 | Самостійна робота | 16 | 2 | 32 |
| 5 | Реферат | 1 | 1 | 1 |
| 6 | Іспит | | | 27 |
| | Всього за навчальну дисципліну | | | 100 |
| 7 | Виконання курсового проекту | 1 | 100 | 100 |

Критерії та порядок оцінювання курсової роботи

| Критерії оцінювання | Максим. бал |
|---|-------------|
| 1. Виконання курсового проекту | |
| Обґрунтованість актуальності теми роботи, її зв'язок з об'єктом і предметом дослідження; змістова відповідність мети, завдань і конструктивних висновків | 10 |
| Повнота розкриття теми роботи. Ступінь розкриття теми, висвітлення та аналіз основних понять та ключових теоретичних положень, відповідність змісту підрозділів їх назвам | 20 |
| Рівень практичного дослідження проблеми, реальність і суттєвість результатів, запропонованих рекомендацій | 10 |
| Відповідність списку першоджерел затвердженій темі. Наявність у списку літератури проблемних статей. Якість бібліографічного опису | 5 |
| Структурованість, лаконічність, дотримання наукового стилю викладення матеріалу, розвиненість мови | 5 |
| Дотримання правил оформлення наукового тексту, рисунків, бібліографії, цитування та посилань на першоджерела | 5 |
| Дотримання регламенту виконання роботи, співпраця з науковим керівником, урахування зауважень наукового керівника | 5 |
| Максимальна кількість балів за виконання курсового проекту | 60 |
| 2. Захист курсового проекту | |
| Рівень володіння змістом роботи, повнота розкриття теми у доповіді | 20 |
| Чіткість, логічність, послідовність доповіді, наявність презентації | 10 |
| Повнота та коректність відповідей на поставлені питання | 10 |
| Максимальна кількість балів за захист курсового проекту | 40 |
| Максимальна оцінка за курсовий проект | 100 |

Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Підсумкова оцінка | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою (екзамен) | Оцінка за національною шкалою (залік) |
|-------------------|-------------|--|---------------------------------------|
| 90 – 100 | A | відмінно | зараховано |
| 82 – 89 | B | добре | |
| 74 – 81 | C | | |
| 64 – 73 | D | задовільно | |
| 60 – 63 | E | | |
| 35 – 59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання | незараховано |
| 0 – 34 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | |

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх лабораторних робіт;
- 2) Присутність та активна участь у практичних заняттях.
- 3) Виконання здобувачем усіх самостійних завдань в дн.

13. Питання до екзамену/заліку

1. При якому порушенні ведення технологічного процесу варіння бульйонів останні мають каламутний колір?
2. З чим готують та подають супи з бобовими?
3. Що необхідно зробити, щоб супи-пюре не мали клейкої консистенції?
4. Яка особливість технології прозорих супів є:
5. Чим обумовлюється якість м'ясного бульйону?
6. На яких бульйонах готують картопляні супи?
7. На яких бульйонах готують супи з макаронними виробами?
8. Який соус готують без борошна?

9. До яких страв подають соус основний червоний?
10. Який емульгатор використовується у соусі "Майонез"?
11. Як пасерують борошно для приготування молочних соусів?
12. Чому консистенція соусів із загусниками при охолодженні стає більш густою?
13. Чому картопля очищена довше не темнішає при зберіганні у воді?
14. З якою метою та коли слід підкислювати варильне середовище з овочами?
15. Як варять свіжозаморожені овочі?
16. Як варити овочі зеленого кольору у кількості 1 кг?
17. Чим обумовлено пом'якшення овочів при тепловій обробці?
18. З чого складається м'ясо?
19. Чим зверху покрито м'язове волокно?
20. Чим обумовлена деформація шматків м'яса під час варіння?
21. Назвіть вологоємні наповнювачі для котлетної маси із м'яса
22. Від чого залежить вибір способу теплової обробки м'ясопродуктів?
23. Назвіть напівфабрикати натуральні порційні зі свинини, телятини, баранини
24. Які напівфабрикати з яловичини відносять до порційних напівфабрикатів?
25. Які напівфабрикати з баранини та свини відносять до порційних напівфабрикатів?
26. Які напівфабрикати з птиці, дичини та кролика відносять до дрібношматкових напівфабрикатів?
27. Назвіть напівфабрикати з котлетної маси м'яса птиці
28. Назвіть великошматкові напівфабрикати з яловичини
29. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини
30. Які частини м'яса відносять до субпродуктів
31. Назвіть порційні напівфабрикати з птиці, дичини та кролика
32. Яким чином видаляють нутрощі у судака для фарширування?
33. Мета першого ошпарювання риби осетрових порід
34. Якої теплової обробки потребують нерибні продукти морського промислу?
35. Назвіть великошматкові напівфабрикати із риби з кістковим скелетом
36. В чому полягає відмінність рибної котлетної маси від м'ясної?
37. Яка мета вилучення візги з риби осетрових порід?
38. Чому м'ясо безхребетних морепродуктів після тривалої теплової обробки стає більш щільним?

39. Яким чином створюються жельовані системи ніжної консистенції, які добре зберігають форму?
40. З якою метою яйця, зварені в шкаралупі, треба негайно занурити в холодну воду?
41. Якими чином нарізають хліб на відкриті бутерброди?
42. Чим зумовлено забарвлення жовтка?
43. Які яйця мають сильний запах сірководню та з якої причини?
44. Який основний білок, що містить кисломолочний сир?
45. Яким чином впливає теплова обробка кисломолочного сиру на казеїн?
46. У чому полягає мета ретельного протирання кисломолочного сиру?
47. Охарактеризуйте закусочні бутерброди
48. Чим відрізняються муси від желе?
49. Чим відрізняється самбук від мусу?
50. Назвіть тонізуючі речовини чаю
51. Яку структуру мають молочні коктейлі
52. Завдяки чому змінюється колір кави під час обсмаження?
53. Для чого додають крохмаль до пшеничного борошна у кондитерському виробництві?
54. Яке борошно використовують для приготування пісочного тіста?

14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. — 384 с.
2. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К. : ЦУЛ, 2010. - 324 с.
3. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, КНТЕУ. - К : КНТЕУ, 2005. - 370 с.
4. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. - Х. : Світ книги, 2012. - 537 с.
5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. — К.: А.С.К., 2000. — 848 с.

Додаткова

7. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.
8. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.
9. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. — К.: Балтія-Друк, 2006. — 232 с.
10. Конвісер І.Ю. Болілій О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник-К: Київ нац. торг.екон. ун-ситет, 2001-236с.
11. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. - 620 с.
12. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. - 556с.

Інформаційні ресурси

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>