

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

Кафедра технології в ресторанному господарстві

О.О. Сімакова, Н.В. Кравченко

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для вивчення курсу для студентів
напряму підготовки 6.071701 "Харчові технології та інженерія"
денної та заочної форм навчання

ДОНЕЦЬК – 2014

Міністерство освіти і науки України
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган–Барановського

Кафедра технології *в ресторанному господарстві*

О.О. Сімакова, Н.В. Кравченко

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**для вивчення курсу для студентів
напряму підготовки 6.071701 "Харчові технології та інженерія" денної та
заочної форм навчання**

Затверджені на засіданні
кафедри технології харчування
Протокол № ____
від ____ 2014 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № _____
від “ _____ ” _____ 2014 р.

Донецьк – 2014

ББК 36.99я73

С 37

УДК 641.5 (076.5)

Рецензенти:

канд. техн. наук, проф. Коршунова Г.Ф.
канд. техн. наук, доц. Васильєва О.О.

Сімакова, О. О.

С 37 Основи кулінарної майстерності [Текст] : метод. вказівки для вивч. курсу для студ. напряму підготовки 6.071711 "Харч. технології та інженерія" ден. та заочної форм навчання / О. О. Сімакова, Н. В. Кравченко ; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. технології в р. г. – Донецьк : [ДонНУЕТ], 2014. – 37 с.

У методичних вказівках для вивчення курсу «Основи кулінарної майстерності» для студентів напряму підготовки 6.071711 "Харч. технології та інженерія" містяться матеріали, на які потрібно звернути увагу під час вивчення означених тем дисципліни, розроблені плани занять, наведено структуру та порядок виконання самостійної роботи студентів, а також питання та ситуаційні завдання для самоконтролю, тести по дисципліні, надані основний та додатковий перелік літератури.

ББК 36.99я73

© Колектив авторів, 2014 р.

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2014 р.

ЗМІСТ

Вступ	5
Розділ I. Ідентифікація навчального модулю “ Основи кулінарної майстерності ”	6
1. Модуль I. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів та виробництво напівфабрикатів із них.....	6
Тема №1.1 Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства.....	6
Тема №1.2 Технологічний процес обробки овочів та виробництво напівфабрикатів із них.....	7
2. Модуль II Технологічний процес обробки м`яса і виготовлення напівфабрикатів.....	12
Тема 2.1. Технологічний процес обробки м`яса.....	12
Тема 2.2. Технологічний процес виготовлення напівфабрикатів із м`яса.....	12
3. Модуль III. Технологічний процес обробки птаха і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах.....	18
Тема 3.1. Технологічний процес обробки птаха і виготовлення напівфабрикатів.....	18
Тема 3.2. Виробництво напівфабрикатів у цехах.....	18
4. Модуль IV. Технологічний процес обробки риби і виготовлення напівфабрикатів. Склад та характеристика приміщень для	

відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. НД в підприємствах ресторанного господарства.....	25
Тема 4.1. Технологічний процес обробки риби і виготовлення напівфабрикатів.....	25
Тема 4.2. Склад та характеристика приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. НД в підприємствах ресторанного господарства.....	25

Розділ II. Перелік тем рефератів для вивчення навчального модулю “Основи кулінарної майстерності”	32
Перелік основної та додаткової літератури.....	34
Нормативні матеріали МОН і ДонНУЕТ ім.М.Туган-Барановського....	36

Вступ

Сучасній людині сьогодні не просто цікаві, але і необхідні знання про те, як удосконалювалися мистецтво і наука про харчування, специфіку національних типів харчування, формування таких загальноприйнятих понять, як смак, апетит, раціональне використання сировини.

Їжа — одна з найбільш істотних складових частин матеріальної культури людини. Склад їжі, способи її приготування залежать від рівня розвитку продуктивних сил, напряму господарської діяльності людей, географічних умов і ін.

Склад їжі, способи її приготування і споживання, визначені головним чином господарською діяльністю людей, поступово склалися в стійку традицію. З їжею пов'язані різноманітні народні звичаї і повір'я. Від того, що ми їмо, залежить не тільки наше здоров'я в цілому, але і наш настрій, працездатність і навіть здібність до творчості, тобто наш духовний світ. Таким чином, проблема харчування важлива для кожної людини - молодого, немолодого, хворого і практично здорового.

Методичні вказівки для самостійного вивчення курсу «Основи кулінарної майстерності» для студентів напряму підготовки 6.071711 «Харчові технології та інженерія» розроблені на основі робочої програми з метою – оказати допомогу в закріпленні знань однієї з профільюючих дисциплін.

Дисципліна «Основи кулінарної майстерності» вивчається студентами першого курсу денної та заочної форми навчання напряму підготовки 6.071711 «Харчові технології та інженерія».

Методичні вказівки будуть сприяти більш глибокому вивченню курсу, систематизації знань з основ харчування, принципів виробництва продукції ресторанного господарства, а також поглибленню знань з технологічних принципів виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Метою даних методичних вказівок для самостійного вивчення курсу «Основи кулінарної майстерності» для студентів напряму підготовки 6.071711 «Харчові технології та інженерія» є систематизація теоретичного матеріалу, підготовка до лабораторних і семінарських занять, перевірка отриманих знань тестуванням, рішенням ситуаційних задач.

**Розділ I. Ідентифікація навчального модулю
“ Основи кулінарної майстерності ”
Змістові модулі**

Модуль 1.

***Класифікація та характеристика типів підприємств
ресторанного господарства. Технологічні принципи
виробництва продукції ресторанного господарства.
Технологічний процес обробки овочів та виробництво
напівфабрикатів із них.***

Під час вивчення літератури необхідно звернути увагу на наступні питання.

Тема 1.1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства.

1. Визначення підприємств харчування. Класифікація підприємств за типами, та чинники які впливають на тип підприємства.
2. Класифікація підприємств за класами. Визначення класу.
3. Загальні вимоги до підприємств харчування. Особливості діяльності підприємств харчування. Виробничо-торговельна структура підприємств харчування.
4. Характеристика складських, виробничих, торговельних приміщень.
5. Організація роботи овочевого, м'ясного, рибного, м'ясо-рибного, доготовочного, гарячого, холодного та спеціалізованих цехів.
6. Організація роботи мийних кухонного й столового посуду.
7. Спеціалізація цехів по ознакам: технологічної, предметної, змішаної. Безцехова структура виробництва.
8. Основні вимоги до організації робочих місць. Спеціалізовані та універсальні робочі місця.
9. Класифікація засобів обробки сировини на стадіях технологічного процесу:
 - засоби, які використовуються на стадії механічної обробки сировини з метою одержання напівфабрикатів (механічні);

- засоби, які використовуються на стадії теплової обробки сировини і напівфабрикатів з метою одержання готової кулінарної продукції (теплові);
- засоби, які використовуються на стадії реалізації готової кулінарної продукції.

Тема 1.2. Технологічний процес обробки овочів та виробництво напівфабрикатів із них.

1. Харчова цінність рослинної сировини.
2. Товарознавча характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибульних, томатних, салатних овочів та зелені, їх використання в харчуванні. Будова рослинної клітини.
3. Механічна обробка овочів, засоби очистки, норми відходів по сезонам. Використання відходів.
4. Асортимент напівфабрикатів з овочів та їх призначення.
3. Виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності з овочів, їх призначення. Упаковка, маркування і транспортування овочевих напівфабрикатів.
4. Обробка грибів.
5. Робочі місця, які відокремлюються у цеху по сортуванню, мийці, очищенню, нарізці овочів. Оснащення їх обладнанням. Організація робочого місця кухаря у овочевому цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів.

Питання для самоконтролю

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства за типами та класами.
2. Аналіз роботи підприємства із повним та неповним виробничим циклом.
3. Яку роль грають овочі у харчуванні людини?
4. Харчова цінність овочів.
5. Класифікація овочів.
6. Правила теплової обробки овочів, втрати поживних речовин.
7. Вимоги до якості, умовам зберігання та реалізації страв з овочів.

Індивідуальні завдання

1. Проаналізувати доцільність варки овочів у воді та на пару, втрати поживних речовин. Чи можливо зменшити ці втрати?
2. Чому слід проводити процес варки овочів при закритій кришці?

3. Розрахувати відсоток відходів овочів для приготування щів із свіжої капусти з картоплею в період з 1 січня до 29 лютого.

Тести до теми

1. У підприємства ресторанного господарства овочі надходять:

- у свіжому,
- солоному,
- розмороженому,
- маринованому,
- охолодженому,
- сушеному,
- в`яленому,
- замороженому вигляді.

2. До бульбоплодів відносяться:

- батат,
- топінамбур,
- буряк,
- морква,
- цибуля,
- картопля.

3. До коренеплодів відносяться:

- петрушка,
- морква,
- ріпа,
- картопля,
- петрушка,
- пастернак,
- топінамбур,
- часник,
- цибуля,
- буряк,
- бруква,
- селера,
- редис.

4. До гарбузових овочів відносять:

- огірки,
- томати,
- кабачки,
- баклажани,
- гарбуз,
- бруква.

5. До капустяних овочів відносять:

- капусту білокачанну,
- червонокачанну,
- чорнокачанну,
- савойську,
- паризьку,
- брюсельську,
- амстердамську,
- кольорову.

6. До пряних овочів відносять:

- хрін,
- укріп,
- естрагон,
- чабер,
- петрушка,
- паприка,
- майоран.

7. До десертних овочів відносять:

- артишоки,
- ревінь,
- кавун,
- спаржа,
- гарбуз.

8. До листових овочів відносять:

- салат,
- шпинат,
- петрушка,
- укріп,

- щавель.

9. Способи очищення овочів:

- механічний,
- машинний,
- біохімічний,
- вогневий,
- водний,
- технологічний,
- паровий,
- мікробіологічний,
- хімічний.

10. Схема механічної обробки картоплі включає наступні етапи:

- мийка,
- сортування,
- калібрування,
- мийка,
- очищення,
- мийка,
- доочищення,
- вирізання глазків,
- мийка,
- приготування н/ф.

11. Схема механічної обробки капусти включає наступні етапи:

- сортування,
- мийка,
- видалення верхнього листя,
- замочування,
- мийка,
- видалення кочериги,
- приготування н/ф.

12. Схема механічної обробки коренеплодів включає наступні етапи:

- мийка,
- сортування,
- калібрування,

- мийка,
- очищення,
- мийка,
- доочищення,
- вирізання глазків.
- мийка,
- приготування н/ф.

13. Прості форми нарізання овочів:

- кубики,
- кульки,
- часточки,
- соломка,
- напівкульки,
- брусочки,
- кільця,
- напівкільця,
- дольки,
- зернятка.

14. Фігурні форми нарізання овочів:

- стружка,
- кульки,
- місяць,
- сонечко,
- напівмісяць,
- шістерьонки,
- зірочки,
- часнички,
- цибульки,
- бочонки,
- відерця.

Модуль 2

Технологічний процес обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів.

Під час вивчення літератури необхідно звернути увагу на наступні питання.

Тема 2.1. Технологічний процес обробки м'яса.

1. Харчова цінність м'яса і його використання в харчуванні.
2. Технологічна схема обробки м'ясопродуктів: розморожування, миття, розподіл на отруба яловичини, свинини, баранини.
3. Обвалка і зачистка великошматкових напівфабрикатів.

Тема 2.2. Технологічний процес виготовлення напівфабрикатів із м'яса.

1. Асортимент і технологія виготовлення порційних, дрібношматкових напівфабрикатів.
2. Вироби з рубленого м'яса натурального та з домішками.
3. Централізоване виробництво м'ясних напівфабрикатів, їх упаковка, маркірування і транспортування.
4. Класифікація субпродуктів. Обробка субпродуктів і кісток. Напівфабрикати з субпродуктів.
5. Особливості обробки туш диких тварин, поросят, кроликів, зайців.
6. Організація робочих місць по розподілу туш, обвалка отрубів, виготовленню напівфабрикатів, обробки субпродуктів та кісток, по виробництву натуральної рубленої маси та котлетної маси, при централізованому виробництві напівфабрикатів з м'яса.

Питання для самоконтролю

1. Роль м'яса у харчуванні людини.
2. Харчова цінність м'яса.
3. Проаналізувати передзабійну витримку тварин.
4. Первинна переробка скота.
5. Пояснити сутність розподілу туші скота.
6. Механічна обробка та зберігання.
7. Обґрунтувати режими заморожування м'яса.
8. Що відносять до вторинної білоквмісної сировини?
9. Аналіз обробки субпродуктів.

Індивідуальні завдання

1. Проаналізувати фактори, які впливають на якість м'ясної сировини на окремих етапах технологічної обробки.
2. Розрахувати кількість м'якоті лопатки (яловичина) брутто для варки 100л бульйону.
3. Чому при варці м'яса втрати ваги більші, ніж при смаженні?

Тести до теми

1. М'ясо для людини є важливим джерелом :
 - білків
 - мінеральних речовин
 - органічних кислот
2. Технологічний процес обробки м'яса включає :
 - способи оглушення
 - клеймування
 - жиловка
 - ветогляд
3. Відділення м'яса від кістки це:
 - обвалка
 - зачистка
 - жиловка
 - розморозка
4. I категорія уговованої позначається клеймом:
 - квадратним
 - овальним
 - круглим
 - круглим з буквою Г
5. Обмивання туші теплою водою необхідне для :
 - поліпшення тургору м'яса
 - розморожування
 - маринування
 - видалення мікроорганізмів з поверхні

6. Не припустимо розморожувати м'ясо :

- у підвішеному стані
- у воді
- на повітрі
- на виробничих столах

7. Умови повільної розморозки :

- температура від +20 до +25 0С, вологість 85-95 %
- температура від -1 до -4 0С, вологість 90%
- температура від +15 до +18 0С, вологість 85%
- температура від 0 до +6-8 0С, вологість 90-95%

8. До складу тазостегнової частини входить :

- боковий шматок
- вирізка
- частина лопатки
- пояснична частина

9. З вирізки яловичини отримують наступні п\ ф

- суповий набір
- лангет
- азу
- гуляш

10. Які відруби яловичини потрібно використовувати для смаження:

- покромка
- вирізка
- грудинка
- лопатка

11. З довгого м'яза спини отримують наступні н\ ф :

- азу
- ескалоп
- рагу
- антрекот

12. З корейки отримують наступні н\ ф:

- антрекот

- азу
- ескалоп
- лангет

13. М'ясо обсушують:

- салфетками
- повітрям
- в сушильній машині

14. У тазостегнового отруба виділяють кістки:

- лопаточна
- крижова
- хребетна
- лучева

15. Які частини використовують для котлетної маси:

- вирізка
- тонкий край
- покромка II кат. ухарчованості
- внутрішня частина

16. Оптимальне призначення вирізки:

- для варіння
- для смаження
- для тушкування

17. З тазостегнової частини свинини отримують наступні н\ф :

- шніцель
- лангет
- антрекот
- беф-строганов

18. Для приготування ромштекса використовують наступні частини:

- корейку
- покромку
- довгий м'яз спини
- лопатку

19. Беф-строганов має наступні стандартні розміри :

- бруски 25-30 мм, масою 5-7 г
- шматочки по 10-15 г
- бруски 25-30 мм, масою 10-15 г
- шматочки по 30-40 г

20. М'ясо для шашлику має наступні стандартні розміри :

- шматочки по 10-15 г
- бруски по 5-7 г.
- шматочки по 30-40 г
- шматочки по 7-10 г

21. Асортимент м'ясних січених натуральних н\ф включає :

- люля-кебаб
- азу
- ескалоп
- тефтелі

22. Асортимент м'ясних н\ф з котлетної маси включає :

- лангет
- беф-строганов
- люля-кебаб
- зрази

23. Нарізку порційних і дрібношматкових н/ф слід проводити :

- на м'ясорубці
- уперек м'язових волокон
- під час теплової обробки
- уздовж м'язових волокон

24. Маринування м'яса проводять для :

- розм'якшення сполучної тканини
- зменшення маси
- збільшення кількості вітамінів
- видалення кісткової тканини

25. У котлетне м'ясо додають :

- хліб
- маринад

- лимонну кислоту
- соду

26. В чому різниця між котлетою відбивною та натуральною з свинини :

- наявність кісточки
- наявність паніровки
- використана частина м'яса

27. Скільки хліба потрібно взяти для котлетної маси , %:

- 10
- 15
- 25
- 50

28. В чому різниця між шашликом з луком та шашликом по-карськи:

- у формі нарізки
- вид мяса
- засіб маринування

29. Який напівфабрикат має округлу форму:

- біфштекс
- азу
- лангет
- бефстроганов

30. Який напівфабрикат нарізається з кісточкою:

- азу
- рагу
- плов
- лангет

Модуль 3
Технологічний процес обробки птиці і виготовлення
напівфабрикатів.
Виробництво напівфабрикатів у цехах

Під час вивчення літератури необхідно звернути увагу на наступні питання.

Тема 3.1. Технологічний процес обробки птиці і виготовлення напівфабрикатів.

1. Характеристика сільськогосподарської птиці як харчової сировини.
2. Технологічна схема обробки птахів: розморожування, опалювання, миття, заправка тушок “шпагатом”.
3. Зйомка і зачистка дичини птахів, виготовлення напівфабрикатів. Обробка субпродуктів.
4. Котлетна та кнельна маса з птахів.
5. Централізована обробка сільськогосподарської птиці.
6. Асортимент напівфабрикатів, упаковка, маркіровка, транспортування.
7. Організація робочих місць по обробці птахів, виготовленню напівфабрикатів з них.

Тема 3.2. Виробництво напівфабрикатів у цехах

1. Виробництво напівфабрикатів у заготовочному цеху. Призначення цеху, лінії по доробки м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів. Організація робочих місць для приготування порційних, та дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці. Основне обладнання: виробничі столи, ванни, машини для розрихлення м'яса, м'ясорубки, кухонна універсальна машина, функціональна місткість, настільні терези, лотки, холодильні шафи.

2. Виробництво напівфабрикатів у цеху обробки зелені та сезонних овочів. Асортимент сировини, що підлягає обробці. Характеристика напівфабрикатів. Основне обладнання: підтоварники, мийні ванни, виробничі столи, овочерізка, стелаж, пристрої для нарізки зелені, набір інструменту, посуду, інвентарю.

3. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції у гарячому цеху. Основні лінії і дільниці цеху, її призначення, основне обладнання: лінія виготовлення бульйонів і супів. Організація робочих на лінії жаріння, варіння, тушкування, запікання, для виготовлення гарнірів, гарячих напоїв, борошняних

кулінарних виробів. Особливості організації робочих місць у гарячих цехах дієтичних їдальнях, гриль-барах, спеціалізованих підприємств, та підприємствах швидкого обслуговування. Характеристика технологічного процесу виготовлення бульйонів, супів, соусів, гарнірів, гарячих напоїв.

4. Технологічний процес виробництва продукції у холодному цеху. Асортимент продукції: холодні страви та закуски, холодні напої, холодні солодкі страви, фрукти, плоди та ягоди. Обладнання цеху: виробничі столи, ванни, холодильні шафи, столи для приладів малої механізації, універсальні кухонні машини зі змінним механізмом, функціональні місткості. Організація робочих місць для виготовлення страв із гастрономічних рибних та м'ясних продуктів, для порціонування та відпустку страв на роздачу. Особливості організації виробничих ділянок для виготовлення бутербродів у кафе та підприємствах швидкого обслуговування.

5. Технологічний процес виробництва продукції у кондитерському (борошняному) цеху. Асортимент продукції цеху: випічні борошняні та кондитерські вироби, оздоблювальні напівфабрикати, фарші та начинки. Основне обладнання цехів: підтоварники, стелажі, виробничі столи, ванни, холодильні шафи, машини для просіювання борошна, тістомісильні, тісторозкатувальні, збивальні. Приміщення для обробки яєць: призначення – для миття яєць, овоскоп, простої для відділення жовтка від білка, місткості для яєчної маси. Набір посуду та інвентарю. Проточні лінії по виготовленню виробів з тіста (вареників, пельменів).

Питання для самоконтролю

1. Харчова та енергетична цінність м'яса птахів.
2. Проаналізувати вимоги до сировини.
3. Проаналізувати асортимент страв із птиці.
4. Правила оформлення та подачі страв.
5. Проаналізувати асортимент страв із дичини.
6. Викоритання напівфабрикатів із птиці у промисловому виробництві.
7. Як використовують передню та задню частину кроликів?
8. Поясніть чому у дичини необхідно видаляти хребет?

Індивідуальні завдання

1. Обґрунтуйте чому окремі смажені страви із птиці відпускають на крутоні.
2. Необхідність заправки птиці перед тепловою обробкою.
3. Проаналізувати причини втрат маси птиці під час теплової обробки.
4. Яка частина птиці вважається найціннішою?
5. Поясніть правила смаження котлет по-київськи.
6. Дайте рекомендації щодо підбору гарниру до котлет січених з птиці або кролика.

Тести до теми

1. За угодованістю та якістю птиця поділяється на:

- високу та 1 категорії
- 1 та 2 категорії
- 1 категорію
- 1, 2 та 3 категорії

2. Відділення пера птиці починається з:

- ніжок
- крил
- шиї
- грудки

3. Заправлення птиці відбувається:

- у дві нитки
- у три нитки
- у чотири нитки
- у п'ять ниток

4. Для приготування н/ф котлети по- київськи використовують:

- ніжки
- крила
- філе
- філе з крильною кісткою

5. Скільки у птиці філе:

- п'ять
- шість
- три
- два

6. Шию у непотрошених птахів відділяють:

- по останній шийний хребець
- по перший шийний хребець
- по другий шийний хребець
- по п'ятий шийний хребець

7. Для панірування шніцеля по- міністерські хліб нарізають:

- брусками
- соломкою
- кубиками
- кружками

8. На підприємства харчування птиця поступає:

- охолоджена
- остигнула
- розморожена
- жива

9. Котлети по-київськи готують з:

- з маслом
- з грибами
- з сиром
- з яйцем

10. Котлетну масу готують з:

- с висівним хлібом
- з чорним хлібом
- з пшеничним хлібом
- без хліба

11. У кнельну масу додають:

- сметану
- майонез

- сироватку
- вершки

12. Особлива цінність м'яса птиці характеризується наявністю:

- вітамінів
- мінеральних речовин
- жирів
- поліненасичених жирних кіслот

13. Розморожують птицю при відносній вологості:

- 90-95%
- 100-110%
- 70-75%
- 60-65%

14. Для поліпшення відділення волосся птиці її натирають:

- крохмалем
- борошном
- модифікованим крохмалем
- сіллю

15. Для виготовлення страв з кнельної маси використовують теплову обробку:

- жарка
- на пару
- запікання
- тушіння

16. Зберігаються н/ф із птиці при температурі:

- 0-4 °С
- 10-15 °С
- 20-25 °С
- -1 – (-4) °С

17. До якого н/ф відносяться котлети по –київськи:

- дрібнокусковий
- дріблений
- натуральний панірований
- великий кусок

18. Тюфтельки птиці панірують у:

- сухарях
- пшеничному хлібі
- вівсяному хлібі
- борошні

19. До страв з тушкованої птиці відносять н/ф:

- чахохбілі
- котлети по- кїївськи
- котлети по- жарськї
- шніцель по- мїністерськї

20. До жареної страви відносять:

- рагу
- курчата табака
- чахохбілі
- кури у томатному соусі з грибами.

21. При розморожуванні температура в товщі м'яз повинна бути:

- 5 °С
- 10 °С
- 6 °С
- 1 °С

22. Усунення зі шкіри дрібних волосоподібного пір'я здійснюється за допомогою:

- запальнички
- газових горілок
- жарочної шафи
- костра

23. Строк зберігання н/ф філе:

- 48 годин
- 12 годин
- 36 годин
- 6 годин

24. Для приготування котлет по-столичному використовують наступну паніровку:

- борошно
- сухарі
- хліб білий, нарізаний соломкою
- крохмаль

25. При виготовленні суфле із варених кур вводять соус:

- червоний з естрагоном
- томатний
- молочний
- луковий

Модуль 4

Технологічний процес обробки риби і виготовлення напівфабрикатів.

*Склад та характеристика приміщень для відвідувачів.
Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу.
НД в підприємствах ресторанного господарства.*

Під час вивчення літератури необхідно звернути увагу на наступні питання.

Тема 4.1. Технологічний процес обробки риби і виготовлення напівфабрикатів.

1. Харчова цінність риби та морепродуктів.
2. Характеристика асортименту напівфабрикатів при обробці риби з кістковим, хрящовим скелетом для варки, припущення, жаріння, запікання.
3. Особливості обробки безлускової риби.
4. Технологія котлетної і кнельної мас, вироби з них.
5. Централізоване виробництво напівфабрикатів з риби. Упаковка, маркування, транспортування напівфабрикатів.
6. Особливості обробки ракообразних, головоногих та двустворчатих, моллюсків, голкокожих, водоростей.
7. Організація робочих місць по обробці риби з кістковим, хрящовим скелетом, нерибних продуктів моря.
8. Організація робочого місця кухарів в рибному цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів з риби.

Тема 4.2. Склад та характеристика приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. НД в підприємствах ресторанного господарства.

1. Склад та характеристика приміщень для відвідувачів.
2. Характеристика обіденних приміщень. До торговельних приміщень відносять: торгова група приміщень – аванзалу, загальний та банкетний зал, буфети, а також сервізна, мийна столового посуду.
3. Характеристика торгових меблів (столи, стільці, серванти і ін.) відвідувачів вимагали безпеки для здоров'я персоналу.
4. Організація роботи буфетів при самообслуговуванні і обслуговуванні офіціантами. Асортимент продукції буфетів.

5. Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду, їх лінії, зберігання чистого посуду, приборів. Кратка характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.
6. Організація робочого місця офіціанта, бармена.
7. Організація робочих місць в виробничих цехах.
8. Організація робочих місць у торговельних приміщеннях.
9. Характеристика роздавальної, магазину-кулінарії. Організація роботи роздавальної їжі в підприємствах на лінії роздачі з самообслуговування, комплексні лінії роздавання та час роботи через офіціантів. Організація роботи продавця магазину-кулінарії. Формування асортименту продукції в магазині. Обладнання і інструмент на робочому місці продавця, планування робочого місця.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. Санітарно-гігієнічні вимоги до території і приміщень підприємств громадського харчування. Методи прибирання інвентарю і засоби для цього. Методи дезінфекції приміщень, інвентарю, обладнання. Особлива гігієна працівників підприємств. Санітарні вимоги до миття посуду, інвентарю, устаткуванню. Вимоги до санітарного одягу працівників.
11. НД в підприємствах харчування. Характеристика НД – Збірників рецептур, ТУ і ТП, технологічні схеми, технологічні картки, ДОСТА, ОСТи, РСТ, СП, поняття про контроль якості. Організація вхідного, операційного, вихідного контролю. Бракераж кулінарної продукції.

Питання для самоконтролю

1. Проаналізувати асортимент та якість риби.
2. Хімічний склад риби.
3. Перелічить способи консервування риби.
4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності.
5. Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.
6. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу.

7. Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таро-пакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції.

8. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів із риби; вимоги до якості напівфабрикатів.

Індивідуальні завдання

1. Чому при варці риби утворюється піна?

2. Проаналізувати шляхи формування асортименту страв з риби.

3. Поясніть чому котлети із риби при смаженні розпадаються? Чим обумовлено це явище? Що необхідно застосувати при виробництві напівфабрикатів?

4. Поясніть чому міноги не можна потрошити.

5. Які види риб при обробці ошпарюють?

6. Чим відрізняється паніровка зраз рибних від паніровки тільного.

7. Поясніть причину деформації шматків риби під час смаження. Які порушення технології приготування напівфабрикатів могли стати причиною цього явища?

Тести до теми

1. Яку температуру плавлення має жир риби ?

- високу
- низьку
- дуже високу

2. Вміст екстрактивних речовин у рибі

- більш, ніж у м'ясі
- менш, ніж у м'ясі
- лише сліди

3. З яких білків в основному складається сполучна тканина риби ?

- еластину
- колагену
- ретикуліну

4. Уколи плавців якої риби викликають на шкірі людини запальні процеси ?

- севрюги
- судака
- щуки

5. Яка найбільш цінна риба, що надходить у підприємства масового харчування.

- жива
- охолоджена
- морожена

6. Як зміниться смак риби при засолі і вимочуванні ?

- смак залишається незмінний
- смак її погіршується
- смак її поліпшується

7. Який найбільш достовірний спосіб визначення свіжості риби ?

- визначити запах риби
- у товщу риби помістити розігрітий ніж
- досить огляду риби

8. Що зробити, якщо є сумнів про свіжість риби при її прийманні?
- відмовитися від приймання
 - прийняти і відправити в теплову обробку
 - звернутися до санітарного контролю
9. Чи змінюється тканина мороженої риби при збереженні в холодильнику ?
- частково змінюється незворотно
 - цілком змінюється
 - зовсім не змінюється
10. Як відтають частикові породи риб ?
- у холодній воді
 - у теплій воді
 - на повітрі
11. У якому випадку риба вважається розмороженою ?
- якщо і у товщі досягає 0°C
 - якщо і у товщі досягає -1°C
 - якщо і у товщі досягає $+2^{\circ}\text{C}$
12. Як відтають філе риби?
- на повітрі
 - у воді
 - у воді з додаванням солі
13. Як відтають осетрову рибу, великі екземпляри сомів?
- на повітрі
 - у воді
 - у воді з додаванням солі
14. Який відсоток солі повинна мати риба, що призначена для жарки і варіння ?
- для жарки-5% для варіння 3%
 - для жарки - 11 % для варіння 22%
 - для жарки - 3 % для варіння 5%
15. Який недолік має спосіб вимочування риби у солоній воді ?

- при нагромадженні солі у воді між її змінами процес вимочування сповільнюється
- при нагромадженні солі у воді між її змінами процес вимочування збільшується
- при нагромадженні солі у воді між її змінами процес вимочування не змінюється

16. З чого починають оброблення риби частикових порід?

- з видалення голови
- з патрання
- зі зняття луски

17. Послідовність видалення плавців

- спинний, анальний, у зябрових кришок
- анальний, у зябрових кришок, спинний
- у зябрових кришок, спинний, анальний

18. Який відсоток відходів складає при обробленні риби з головою?

- 14 -20 %
- 20 -23 %
- 7-10%

19. Використання риби, яка розділена на філе зі шкірою і реберними кістами

- для тушіння
- для варіння
- для фритюрного смаження

20. Потрошіння риби для напівфабрикату "кругляки фаршировані"

- через отвір при видаленні голови
- через отвір при видаленні спинного плавця
- через отвір при розрізі від анального отвору до зябрових кришок

21. Як можна видалити визигу в осетрової риби ?

- після оброблення на ланки
- зсередини риби, підтягши кухарською голкою
- після напівкругового надрізу хвоста

22. Ціль ошпарювання осетрової риби

- для видалення спинних жучків
- для видалення черевних і бічних жучків
- для зменшення згустків білка при тепловій обробці

23. Основна мета видалення спинних жучків у стерляді після варіння і припускання.

- зменшити утрати живильних речовин
- щоб риба не деформувалася при тепловій обробці
- щоб легше видалити жучки Ціль маринування риби.

24. Ціль маринування риби ?

- розм'якшення тканини риби
- додання аромату
- додання смаку

25. Виходячи з умов існування риб їх підрозділяють на такі групи

- прохідні, напівпровідні
- прісноводні, морські
- прохідні, напівпровідні, прісноводні, морські

26. За термічним станом температура мороженої риби складає ?

- $-1...+1^{\circ}\text{C}$
- $-5...10^{\circ}\text{C}$
- -6°C

27. До морських риб відносяться

- камбала, навага, окунь, оселедець, щука
- окунь, палтус, оселедець, скумбрія
- лящ, окунь, судак, сом

28. До жирних порід риб відносять

- щука, судак, хек
- короп, товстолобик
- оселедець, вугор, осетрові

29. За будовою скелету рибу поділяють на рибу

- з кістковим скелетом
- з хрящовим скелетом
- з м'язовим скелетом

Розділ 2

Перелік тем рефератів для вивчення навчального модулю “Кулінарне мистецтво”

1. Аналіз механічної обробки ракоподібних (краби, креветки, лангусти, омари, раки) та асортимент страв з них.
2. Аналіз механічної обробки головоногих моллюсків (кальмари, восьминоги, каракатиці) та асортимент страв з них.
3. Аналіз механічної обробки двохстулкові моллюски (мідії, морський гребінець, устриці) та асортимент страв з них.
4. Аналіз механічної обробки брюхоногих моллюсків (рапани) та асортимент страв з них.
5. Аналіз механічної обробки іглоногих трепангів (кукумарії, морські їжаки) та асортимент страв з них.
6. Особливості переробки великої рогатої худоби, свиней і дрібної рогатої худоби. Способи оглушення і забою, їх переваги і недоліки. Технологічні операції по обробленню туш.
7. Аналіз технології переробки субпродуктів.
8. Переробка крові. Вимоги до сировини і готової продукції. Продукти переробки харчової і технічної крові і їх раціональне використання.
9. Значення м'яса в харчуванні людини. Вимоги до якості м'ясної сировини, використовуваної на виробництво продуктів дитячого харчування.
10. Особливості тканинного, хімічного складу і властивості м'яса птиці. Харчова цінність. Вимоги до якості.
11. Ідентифікація складу сировини і якості м'ясних продуктів за мікроструктурними показниками.
12. Класифікація м'яса по термічному стану. Поняття охолодженого, замороженого і розмороженого м'яса. Обґрунтування вибору способу холодильної обробки м'яса залежно від умов і цілей виробництва, виду продукції, що виробляється.
13. Охолодження м'яса. Способи охолодження, техніка і режими процесу охолодження. Аналіз процесів, що протікають в м'ясі при охолодженні, замороженні, розмороженні.
14. Аналіз технології приготування страв з риби. Хімічний склад основних частин риби.

15. Аналіз показників якості і безпеки гідробіонтів і продуктів з них.
16. Аналіз класифікації морських рослин та їх використання в харчових технологіях.
17. Аналіз механічної обробки грибів та асортимент страв з них.
18. Обґрунтування охолодження і зберігання плодів і овочів в охолоджену стані. Способи охолодження і режими охолодження.
19. Аналіз основних технологічних процесів обробки гідробіонтів.
20. Аналіз сучасного стану проблем і перспектив розвитку м'ясної промисловості по збільшенню вироблення продукції, підвищенню її якості і ефективності виробництва на основі прискорення науково-технічного прогресу.
21. Аналіз основних характеристики добавок, вживаних при виготовленні м'ясних продуктів, вибір і обґрунтування необхідності застосування різних харчових добавок залежно від споживчих властивостей готових продуктів.
22. Аналіз технології та асортимент страв із смаженої риби.
23. Аналіз технології та асортимент страв із відварної риби.
24. Аналіз технології та асортимент страв із припущеної риби.
25. Аналіз технології та асортимент страв із запеченої риби.
26. Аналіз обробки бульбоплодів та асортимент страв з них.
27. Аналіз обробки корнеплодів та асортимент страв з них.
28. Аналіз обробки гарбузових овочів та асортимент страв з них.
29. Аналіз обробки капустяних овочів та асортимент страв з них.
30. Аналіз обробки листових овочів та асортимент страв з них.
31. Аналіз обробки пряних овочів та асортимент страв з їх використанням.
32. Аналіз обробки десертних овочів та асортимент страв з них.
33. Обґрунтування теплової обробки овочів, втрати харчових речовин.

Перелік основної і додаткової навчально-методичної літератури

І. Основна література

1. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания.- М.: Экономика,1982.-224с.
2. Беляев М.И. Производство полуфабрикатов для общественного питания .- М.: Экономика,1985.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. /Ковалев Н.И. , Сальников М.А. -М.: Экономика,1978.
4. Коршунова А.Ф. Опорные конспекты .-Донецк: ДонГУЭТ,2000-69 с.

II. Додаткова література

1. Про підприємництво : Закон України //Відомості Верховної Ради України.-1991.-№14.-Ст.168.
2. Про підприємства в Україні: Закон України //Відомості Верховної Ради України.-1991.-№24.-Ст.272.
3. Про захист прав споживачів: Закон України //Відомості Верховної Ради України.-1991.-№30.-Ст.380.
4. Правила роботи підприємств харчування: Наказ №219 Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України від 24.07.02 р.
5. ДСТУ 3279-95 .Стандартизація послуг.Основні положення.Видання офіційне.Чинний від 1997-01-01.-К.: Держстандарт України ,1999.-10с.
6. ДСТУ 3862-99 .Громадське харчування.Терміни та визначення.Видання офіційне. Чинний від 2001-01-01.-К.: Держстандарт України , 1999.-31с.
7. ГОСТ 30389-95.Общественное питание .Классификация предприятий.Издание официальное. Дата введения 1995-07-01.-М.: Госстандарт России , 1995.-18с.
8. Анфилова Н.А. Кулинария : Учебник – 4-е изд. –М.: Экономика,1991.
9. Габриэльянс М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров/ Габриэльянс М.А. , Козлов А.П. -М .:Экономика,1981.
10. Дозяк В.С. Українська кухня:Технологія приготування страв-К. : Вища школа,1995.

11. Донченко Л.В. История основных пищевых продуктов. Введение в специальность. Учеб. пос. -М.: ДеЛик,2002.-304с.
12. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи.- М.: Мастерство, 2001.
13. Егер Е. Основи харчування / Е.Егер, М.Оленвеллер.- К. : Вища школа,1995.
14. Жолик Г.А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей , плодов и ягод: Учеб. пос.- М.:Урожай,2001.-135с.
15. Карсекін В.В. Рациональне харчування в сім'ї / Карсекін В.В., Калакура М.М.-К.: Техніка ,1986.
16. Конвісер І.О. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. пос./ Конвісер І.О. , Болілий О.С.-К. : Київ ,нац. торг. екон. ун-т,2001-236 с.
17. Кругляцков Г.Н. , Кругляцкова Г.В. Товароведение продовольственных товаров : Учебник- Ростов н/Д : Изд. центр «МарТ»,1999.
18. Малявко А.А. Технология приготовления первых, вторых, сладких блюд. - К. : Вища школа,1991.
19. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей.-М. : Экономика, 1990.
20. Послуги громадського харчування: Збірник нормативних документів.:ХДЦМС,1997.
21. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании и практикум.- К.: Вища школа, 1990.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: А.С.К.,1998.
23. Сони́на Л.М. Пособие для повара.- М.: Экономика,1990.
24. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева , Л.М. Алешина и др .-К.: Экономика ,1993.
25. Страви української кухні .-К.:Радянська Україна,1991.
26. Старовойт Л.Я. Кулінарія /Старовойт Л.Я.,Касовенко М.С.-К.: Вища школа,1993.
27. Тимофеев В.М. Торговый инвентарь и посуда :Справочник (общественное питание) / В.М. Тимофеев ,В.В. Ворнян .- М.: Экономика,1988.
28. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пос.- М.: Новое знание ,2002 -799с
29. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : Учебник .-2-е изд.-М.: Издательский Дом “Дашков и К”,2002.

30. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі –Ужгород : Кондор,2003.

III. Нормативні матеріали МОН і ДонНУЕТ ім.М.Туган-Барановського

1. Вища Освіта України і Болонський процес // Навчальна програма. – Київ – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004. – 18 с.
2. ІСУЯ 7.5.1 – 03.01/УН “Загальні вимоги до організації процесу проведення навчальних занять”.
3. ІСУЯ 7.5.1 – 03.02/УН “Загальні вимоги до організації методичного забезпечення виконання індивідуальних завдань з дисциплін”.
4. ІСУЯ 7.5.1 – 03.03/УН “Загальні вимоги до організації виконання індивідуальних завдань”.
5. ІСУЯ 7.5.1 – 03.04/УН “Загальні вимоги до організації СРС”.
6. ІСУЯ 7.5.1 – 03.05/УН “Загальні вимоги до організації НДРС”.
7. ІСУЯ 7.5.1 – 03.07/УН “Загальні вимоги до організації поточного контролю”.
8. ІСУЯ 7.5.1 – 03.08/УН “Загальні вимоги до організації підсумкового контролю”.

Навчальне видання
Сімакова Ольга Олександрівна, канд. техн. наук., доцент
Кравченко Наталя Вікторівна, асистент

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**для самостійного вивчення курсу для студентів
напряму підготовки 6.071701 «Харчові технології та інженерія»
денної та заочної форм навчання**

(українською мовою)

Технічний редактор

О.І. Шелудько

Зведений план 2014 р., поз №

Підписано до друку _____ 2014 р. Формат 60×84/16. Папір
офсетний

Гарнітура Times New Roman. Друк – ризографія. Ум. друк. арк. ____
Обл.-вид. арк. Тираж прим. Зам. №

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
83050, м. Донецьк, вул. Щорса, 31.

Редакційно-видавничий відділ

83023, м. Донецьк, вул. Харитонова, 10. тел.: (0622) 97-60-50

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 1106
від 05.11.2002 р.