

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

О.О. Сімакова, О.А. Боднарук

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

О.О. Сімакова, О.А. Боднарук

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 3
від “28” вересня 2020 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 2
від “29” жовтня 2020 р.

Кривий Ріг
2020

УДК 641.5 (076.5)
С 37

Сімакова, О. О.

С 37 Основи кулінарії [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; О. О. Сімакова, О. А. Боднарук – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 31 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм здобуття вищої освіти і покликані допомогти студентам організувати вивчення дисципліни «Основи кулінарії» завдяки інформації щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських і лабораторних занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до поточного та підсумкового форм контролю, перелік рекомендованої літератури.

© Сімакова О. О., Боднарук О. А., 2020

© Донецький національний
університет економіки й торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2020

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	5
ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	6
ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	11
Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів, м'яса та виробництво напівфабрикатів із них.....	12
Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки птиці, риби і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах	14
ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	16
Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів, м'яса та виробництво напівфабрикатів із них.....	17
Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки птиці, риби і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах	24

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 т. 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 – молоді, немолоді, хворої та практично здорової.

Методичні рекомендації будуть сприяти більш глибокому вивченню дисципліни «Основи кулінарії», 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 рекомендацій є систематизація теоретичного матеріалу, підготовка до лабораторних і семінарських занять, перевірка отриманих знань тестуванням, рішенням ситуаційних задач.

Мета дисципліни – отримання комплексу знань про технологічні властивості сировини, засоби її обробки, асортимент напівфабрикатів та їх призначення, класифікацію робочих місць в підприємствах ресторанного господарства, розміщення і оснащення необхідним обладнанням, інвентарем, дотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва та реалізації напівфабрикатів і страв, особисту гігієну працівників.

Завдання дисципліни – вивчення технологічних властивостей сировини; вивчення характеристик технологічного процесу виробництва напівфабрикатів; відпрацювання асортименту та ознайомлення з призначенням напівфабрикатів з основної сировини; ознайомлення з санітарно-гігієнічними умовами виробництва і реалізації напівфабрикатів, страв.

ЧАСТИНА 1.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова дисципліна
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	24
Практичні / семінарські, годин	32
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3,5
самостійної роботи студента	5,9
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Ціль – отримання комплексу знань про технологічні властивості сировини, засоби її обробки, асортимент напівфабрикатів та їх призначення, класифікацію робочих місць в підприємствах харчування, розміщення і оснащення необхідним обладнанням, інвентарем, дотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва та реалізації напівфабрикатів і страв, особисту гігієну працівників.

Завдання: вивчення технологічних властивостей сировини; вивчення характеристик технологічного процесу виробництва напівфабрикатів; відпрацювання асортименту та ознайомлення з призначенням напівфабрикатів з основної сировини; ознайомлення з санітарно-гігієнічними умовами виробництва і реалізації напівфабрикатів, страв.

Предмет: вивчення основ кулінарної майстерності.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса.

Тема 4. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.

Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із птиці, дичини та кролика.

Тема 7. Механічна кулінарна обробка рибо- та морепродуктів.

Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів, м'яса та виробництво напівфабрикатів із них					
Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування	17	3	4		10
Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових	17	3	4		10
Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса	17	3	4		10
Тема 4. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса	24	3	4		17
Разом за змістовим модулем 1	75	12	16		47
Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки птиці, риби і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах					
Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	17	3	4		10
Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	17	3	4		10
Тема 7. Механічна кулінарна обробка рибо- та морепродуктів	17	3	4		10
Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби	24	3	4		17
Разом за змістовим модулем 1	75	12	16		47
Усього годин	150	24	32		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування	4
2	Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових	4
3	Механічна кулінарна обробка м'яса	4

4	Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса	4
5	Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	4
6	Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	4
7	Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів	4
8	Виробництво напівфабрикатів із риби	4
Всього		32

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Захист лаборатор- них робіт	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2	2	2			6
Тема 2	2	2	2			6
Тема 3	2	2	2	10		16
Тема 4	2	2	2			6
Разом змістовий модуль 1	8	8	8	10	13	47
Змістовий модуль 2						
Тема 5	2	2	2	15		21
Тема 6	2	2	2			6
Тема 7	2	2	2			6
Тема 8	2	2	2			6
Разом змістовий модуль 2	8	8	8	15	14	53
Усього годин	16	16	16	25	27	100

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

ЧАСТИНА 2.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ
ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.
КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПІВ ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ
ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ ОВОЧІВ, М'ЯСА ТА
ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ НИХ

Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції.
Типи підприємств харчування. Технологічні принципи
виробництва продукції харчування.
Семинар – запитань і відповідь

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1. Визначення підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств за типами та чинники, які впливають на тип підприємства.
2. Класифікація підприємств за класами. Визначення класу.
3. Загальні вимоги до підприємств ресторанного господарства. Особливості діяльності. Виробничо-торговельна структура підприємств.
4. Характеристика складських, виробничих, торговельних приміщень.
5. Організація роботи овочевого, м'ясного, рибного, м'ясо-рибного, доготувального, 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.

2. Індивідуальне тестування.

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових.
Лабораторно-практичне заняття

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Харчова цінність рослинної сировини.
2. Товарознавча характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибульних, томатних, салатних овочів та зелені, їх використання в харчуванні.
3. Механічна кулінарна обробка овочів, засоби очистки, норми відходів по сезонам. Використання відходів.
4. Механічна кулінарна обробка круп та бобових.
5. 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 з сортування, мийки, очищення, нарізання овочів. Оснащення їх обладнанням. Організація робочого місця кухаря у овочевому цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Лабораторна робота «Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових та виробництво напівфабрикатів».*

Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса. Лабораторно-практичне заняття

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

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

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Лабораторна робота «Механічна кулінарна обробка м'яса».*

Тема 4. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса. Лабораторно-практичне заняття

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Асортимент і технологія виготовлення порційних, дрібношматкових напівфабрикатів.
2. Вироби з січеного м'яса натурального та з домішками.
3. Централізоване виробництво м'ясних напівфабрикатів, їх упаковка, маркування 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 з розподілу туш, обвалки отрубів, виготовленню напівфабрикатів, обробки субпродуктів та кісток; з виробництва натуральної січеної маси та котлетної маси, при централізованому виробництві напівфабрикатів із м'яса.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Лабораторна робота «Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса».*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ ПТИЦІ, РИБИ І ВИГОТОВЛЕННЯ
НАПІВФАБРИКАТІВ. ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ У ЦЕХАХ

Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.
Лабораторно-практичне заняття

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика сільськогосподарської птиці як харчової сировини.
2. Технологічна схема обробки птиці: розморожування, опалювання, миття, заправка тушок.
3. Технологічна схема обробки різних видів дичини.
4. Обробка субпродуктів.
5. Централізована обробка сільськогосподарської птиці.
6. Організація робочих місць з обробки птиці.

2. Індивідуальне тестування.

3. Лабораторна робота «Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика».

Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської
птиці, дичини, кролика.
Лабораторно-практичне заняття

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Асортимент напівфабрикатів, упаковка, маркування, транспортування.
2. Виробництво напівфабрикатів.
3. Виробництво котлетної та кнельної мас із птиці.
4. Організація робочих місць із виробництва напівфабрикатів.

2. Індивідуальне тестування.

3. Лабораторна робота «Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, дичини, кролика».

Тема 7. Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів.
Лабораторно-практичне заняття

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Харчова цінність риби та морепродуктів.
2. Особливості обробки безлускової риби.
3. Особливості обробки ракообразних, головоногих та двустворчатих молюсків, голкокожих, водоростей.
4. Організація робочих місць з обробки риби з кістковим, хрящовим скелетом, нерибних продуктів моря.

2. Індивідуальне тестування.

3. *Лабораторна робота «Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів».*

**Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби.
Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика асортименту напівфабрикатів із обробки риби з кістковим, хрящовим скелетом для варіння, припущення, смаження, запікання.
2. Технологія котлетної і кнельної мас, виробу з них.
3. Централізоване виробництво напівфабрикатів з риби. Упаковка, маркування, транспортування напівфабрикатів.
4. Організація робочого місця кухарів в рибному цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів із риби.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Лабораторна робота «Виробництво напівфабрикатів із риби».*

**ЧАСТИНА 3.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.
КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПІВ ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ
ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ ОВОЧІВ, М'ЯСА ТА
ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ НИХ

Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції.
Типи підприємств харчування. Технологічні принципи
виробництва продукції харчування.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Класифікація підприємств ресторанного господарства за типами та класами.
- 2) Аналіз роботи підприємства з повним виробничим циклом.
- 3) Аналіз роботи підприємства з неповним виробничим циклом.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. В залежності від характеру виробництва підприємства ресторанного господарства підрозділяються

- A. заготівельні
- B. супутні
- C. інноваційні
- D. консервативні

2. В залежності від асортименту продукції підприємства ресторанного господарства підрозділяються

- A. специфічні
- B. неспецифічні
- C. інноваційні
- D. спеціалізовані

3. В залежності від часу функціонування підприємства ресторанного господарства підрозділяються

- A. літні
- B. універсальні
- C. цілорічні
- D. зимові

4. В залежності від місця функціонування підприємства ресторанного господарства підрозділяються

- A. специфічні
- B. пересувні
- C. консервативні
- D. обов'язкові

5. В залежності від контингенту підприємства ресторанного господарства підрозділяються

- A. шкільні
- B. дитячі
- C. спеціальні
- D. загальнодоступні

Рекомендована література:

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
2. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
3. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
4. deRestoran. Кафе та ресторани України: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://derestoran.com>.
5. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
6. Компанія «Ресторатор Україна»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 1) Роль овочів, круп, бобових у харчуванні людини.
 - 2) Харчова цінність овочів, круп, бобових.
 - 3) Класифікація овочів.
 - 4) Правила теплової обробки овочів, круп, бобових, втрати поживних речовин.
 - 5) Вимоги до якості, умовам зберігання та реалізації страв з овочів, круп, бобових.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. До бульбоплодів відносяться

- A. топінамбур
- B. буряк
- C. морква
- D. цибуля

2. До коренеплодів відносяться

- A. морква
- B. картопля
- C. топінамбур
- D. часник

3. До гарбузових овочів відносяться

- A. огірки
- B. томати
- C. баклажани

- Д. бруква
- 4. До десертних овочів відносяться**
- А. артишок
В. кавун
С. бруква
Д. гарбуз
- 5. До листових овочів відносяться**
- А. шпинат
В. петрушка
С. кріп
Д. чабер
- 6. Спосіб очищення овочів**
- А. біохімічний
В. вогневий
С. водний
Д. технологічний
- 7. Прості форми нарізання овочів являють собою**
- А. цибульки
В. відерця
С. часточки
Д. зернятка
- 8. Фігурні форми нарізання овочів являють собою**
- А. стружку
В. сонечко
С. цибульки
Д. відерця

Рекомендована література:

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2016. 280 с.
3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2018. 992 с.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2004. 428с.
6. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куц Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280с.
7. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
8. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.

9. Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. К. : Кондор, 2014. 136 с.
10. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2018. 371 с.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 1) Роль м'яса у харчуванні людини.
 - 2) Харчова цінність м'яса.
 - 3) Сутність розподілу туші яловичини.
 - 4) Розподіл туш дрібної худоби.
 - 5) Кулінарна розділка туш диких тварин.
 - 6) Аналіз обробки субпродуктів.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. М'ясо являє собою важливе джерело

- A. білків
- B. мінеральних речовин
- C. органічних кислот
- D. жирів

2. Технологічний процес обробки м'яса включає

- A. способи оглушення
- B. клеймування
- C. жиловку
- D. ветогляд

3. Відділення м'яса від кістки

- A. обвалка
- B. зачистка
- C. жиловка
- D. розморозка

4. Форма клейма для I-ої категорії угодваності м'яса

- A. квадратне
- B. овальне
- C. кругле
- D. кругле з цифрою I

5. Необхідність обмивання туші теплою водою

- A. поліпшення тургору м'яса
- B. розморожування
- C. маринування
- D. видалення мікроорганізмів з поверхні

6. Умови розморожувати м'ясо

- A. у підвішеному стані
- B. у воді

- C. на повітрі
 - D. на виробничих столах
- 7. Температурні умови повільного розморожування**
- A. температура від + 20 до + 25 °С, вологість 85-95 %
 - B. температура від - 1 до - 4 °С, вологість 90 %
 - C. температура від + 15 до + 18 °С, вологість 85 %
 - D. температура від 0 до + 6-8 °С, вологість 90-95 %
- 8. Склад тазостегнової частини являє собою**
- A. боковий шматок
 - B. вирізка
 - C. частину лопатки
 - D. поперекову частину
- 9. М'ясо обсушують**
- A. салфетками
 - B. повітрям
 - C. в сушильній машині
 - D. на сонці
- 10. Кістки тазостегнового отруба**
- A. лопаткова
 - B. крижова
 - C. хребетна
 - D. променева
- 11. Оптимальне призначення вирізки**
- A. для варіння
 - B. для смаження
 - C. для тушкування
 - D. для запікання
- 12. Мета проведення маринування м'яса**
- A. розм'якшення сполучної тканини
 - B. зменшення маси
 - C. збільшення кількості вітамінів
 - D. видалення кісткової тканини

Рекомендована література:

1. Винникова Л. Г. Технологія мяса и мясных продуктов : учебник. К. : ИНКОС, 2016. 600 с.
2. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с. 36. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2018. 182 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

Тема 4. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Кулінарне використання напівфабрикатів із м'яса яловичини.
- 2) Кулінарне використання напівфабрикатів із м'яса свинини.
- 3) Кулінарне використання напівфабрикатів із м'яса баранини.
- 4) Кулінарне використання напівфабрикатів із м'яса телятини, козлятини.
- 5) Кулінарне використання напівфабрикатів із м'яса диких тварин.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Напівфабрикат з вирізки яловичини являє собою

- A. суповий набір
- B. лангет
- C. азу
- D. гуляш

2. Відруб з яловичини для смаження являє собою

- A. покромку
- B. вирізку
- C. грудинку
- D. лопатку

3. Напівфабрикат із довгого м'яза спини являє собою

- A. азу
- B. ескалоп
- C. рагу
- D. антрекот

4. Напівфабрикат із корейки являє собою

- A. антрекот
- B. азу
- C. ескалоп
- D. лангет

5. Напівфабрикат із тазостегнової частини свинини являє собою

- A. шніцель
- B. лангет
- C. антрекот
- D. бефстроганов

6. Частина для приготування ромштекса

- A. корейка
- B. по кромка
- C. довгий м'яз спини
- D. лопатка

7. Розміри бефстроганов

- A. бруски 25-30 мм, масою 5-7 г
- B. шматочки по 10-15 г
- C. бруски 25-30 мм, масою 10-15 г
- D. шматочки по 30-40 г

8. Розміри шашлику

- A. шматочки по 10-15 г
- B. бруски по 5-7 г
- C. шматочки по 30-40 г
- D. шматочки по 7-10 г

9. Січені натуральні напівфабрикати являють собою

- A. люля-кебаб
- B. азу
- C. ескалоп
- D. тефтелі

10. М'ясні напівфабрикати з котлетної маси являють собою

- A. лангет
- B. бефстроганов
- C. люля-кебаб
- D. зрази

11. Спосіб нарізання порційних і дрібношматкових напівфабрикатів

- A. на м'ясорубці
- B. уперек м'язових волокон
- C. під час теплової обробки
- D. уздовж м'язових волокон

12. Добавка у котлетне м'ясо являє собою

- A. хліб
- B. маринад
- C. лимонну кислоту
- D. соду

13. Різниця між котлетою відбивною та натуральною з свинини

- A. наявність кісточки
- B. наявність паніровки
- C. використана частина м'яса
- D. наявність жиру

14. Кількість хлібу для котлетної маси

- A. 10 %
- B. 15 %
- C. 25 %
- D. 50 %

15. Різниця між шашликом з цибулею та шашликом по-карськи

- A. у формі нарізання
- B. у виді мяса
- C. у засобі маринування
- D. у засобі подавання

16. Напівфабрикат округлої форми являє собою

- A. біфштекс
- B. азу
- C. лангет
- D. бефстроганов

17. Напівфабрикат з кісткою являє собою

- A. азу
- B. рагу
- C. плов
- D. лангет

Рекомендована література:

1. Винникова Л. Г. Технологія мяса и мясных продуктів : учебник. К. : ИНКОС, 2016. 600 с.
2. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.
3. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. К : КНТЕУ, 2013. 322с.
4. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2018. 718 с.
5. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К. : Центр учбової літератури, 2012. 324 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ : Арий, 2011. 680 с.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ ПТИЦІ, РИБИ І ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ. ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ У ЦЕХАХ

Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Харчова та енергетична цінність м'яса птиці.
- 2) Аналіз вимог до сировини.
- 3) Використання напівфабрикатів із птиці у промисловому виробництві.
- 4) Способи формування тушок.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. За угодованістю та якістю птиця поділяється

- A. вища та 1 категорії
- B. 1 та 2 категорії
- C. 1 категорія
- D. 1, 2 та 3 категорії

2. Частина тушки, з якої починається відділення пір'я з дичини

- A. ніжки
- B. крила
- C. шия
- D. грудка

3. Спосіб відокремлення шиї у непатраної птиці

- A. по останній шийний хребець
- B. по перший шийний хребець
- C. по другий шийний хребець
- D. по п'ятий шийний хребець

4. **Термічний стан птиці під час надходження на підприємства харчування**
 - A. охолоджена
 - B. остигнула
 - C. розморожена
 - D. жива
5. **Харчові речовини, які характеризують особливу цінність м'яса птиці**
 - A. вітаміни
 - B. мінеральні речовини
 - C. білки
 - D. поліненасичені жирні кислоти
6. **Відносна вологість під час розморожування птиці**
 - A. 90-95 %
 - B. 100-110 %
 - C. 70-75 %
 - D. 60-65 %
7. **Продукт для натирання птиці для поліпшення відділення волосся являє собою**
 - A. крохмаль
 - B. борошно
 - C. модифікований крохмаль
 - D. сіль
8. **Температура в товщі м'яз після розморожування птиці**
 - A. 5⁰С
 - B. 10⁰С
 - C. 6⁰С
 - D. 1⁰С

Рекомендована література:

1. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куц Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2018. 280с.
2. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
3. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
4. Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. К. : Кондор, 2014. 136 с.
5. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2018. 371 с.

Тема 6. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 1) Асортимент напівфабрикатів з птиці.
 - 2) Правила зняття філе з птиці.

- 3) Особливості приготування котлетної та кнельної мас з птиці.
- 4) Використання передньої та задньої частини кроликів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

- 1. Кількість великих філе у птиці**
 - A. п'ять
 - B. шість
 - C. три
 - D. два
- 2. Спосіб нарізання хлібу для панірування курки по-столичному**
 - A. брусками
 - B. соломкою
 - C. кубиками
 - D. кружками
- 3. Начинка для котлети по-київськи являє собою**
 - A. масло
 - B. гриби
 - C. сир
 - D. яйце
- 4. Добавка для котлетної маси являє собою**
 - A. висівний хліб
 - B. житній хліб
 - C. пшеничний хліб
 - D. крохмаль
- 5. Добавка для кнельної маси являє собою**
 - A. сметану
 - B. майонез
 - C. сироватку
 - D. вершки
- 6. Оптимальний температурний режим зберігання напівфабрикатів із птиці**
 - A. 0-4 °С
 - B. 10-15 °С
 - C. 20-25 °С
 - D. -1 – -4 °С
- 7. Вид напівфабрикату для котлети по-київськи**
 - A. дрібношматковий
 - B. дроблений
 - C. натуральний панірований
 - D. великошматковий
- 8. Паніровка для тефтелів із птиці являє собою**
 - A. сухарі
 - B. пшеничний хліб
 - C. вівсяний хліб
 - D. борошно
- 9. Напівфабрикати з птиці для тушкування являють собою**
 - A. чахохбілі
 - B. котлету по- кіївськи
 - C. котлету пожарську
 - D. курку по-столичному
- 10. Смажені страви із птиці являють собою**
 - A. рагу

- В. курчати табака
- С. чахохбілі
- Д. курку у томатному соусі з грибами

11. Строк зберігання напівфабрикату з філе

- А. 48 годин
- В. 12 годин
- С. 36 годин
- Д. 6 годин

12. Паніровка для приготування котлет по-столичному

- А. борошно
- В. сухарі
- С. хліб білий, нарізаний соломкою
- Д. крохмаль

Рекомендована література:

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2016. 280 с.
3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арії, 2018. 992 с.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2014. 428с.

Тема 7. Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 1) Класифікація риби.
 - 2) Аналіз харчової цінності рибопродуктів.
 - 3) Механічна обробка риби з кістковим скелетом.
 - 4) Правила обробки солоної риби.
 - 5) Обробка риб з хрящовим скелетом. Способи видалення визиги.
 - 6) Особливості обробки безлускової риби.
 - 7) Класифікація нерибних продуктів моря, особливості обробки.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

- 1. Температура плавлення жиру риби**
 - A. висока
 - B. низька
 - C. дуже висока
 - D. дуже низька
- 2. Основний білок сполучної тканини риб**
 - A. еластин
 - B. колаген
 - C. ретикулін
 - D. холестерин
- 3. Найцінніша риба, що надходить у підприємства харчування**
 - A. жива
 - B. охолоджена
 - C. морожена
 - D. солена
- 4. Дії, якщо є сумнів про свіжість риби під час її приймання**
 - A. відмовлення від приймання
 - B. приймання і відправлення в теплову обробку
 - C. звернення до санітарного контролю
 - D. відказ від постачальника
- 5. Спосіб відтаювання частикових порід риб**
 - A. у холодній воді
 - B. у теплій воді
 - C. на повітрі
 - D. у солоній холодній воді
- 6. Температура у товщі м'язів, коли риба вважається розмороженою**
 - A. 0°C
 - B. -1°C
 - C. $+2^{\circ}\text{C}$
 - D. $+1^{\circ}\text{C}$
- 7. Спосіб розморожування філе риби**
 - A. на повітрі
 - B. у воді
 - C. у воді з додаванням солі
 - D. в упаковці
- 8. Спосіб розморожування осетрової риби та великих екземплярів сомів**
 - A. на повітрі
 - B. у воді
 - C. у воді з додаванням солі
 - D. у гарячій воді
- 9. Початок оброблення риби частикових порід являє собою**
 - A. видалення голови
 - B. патрання
 - C. зняття луски
 - D. видалення плавнів
- 10. Температура мороженої риби**
 - A. $-1 - +1^{\circ}\text{C}$
 - B. $-5 - -10^{\circ}\text{C}$
 - C. -6°C
 - D. -20°C
- 11. Морська риба являє собою**
 - A. камбалу, навагу, окунь, оселедець, щуку

- В. окунь, палтус, оселедець, скумбрію
- С. ляща, окунь, судака, сома
- Д. осетра, лосося, коропа

12. Жирні породи риби являють собою

- А. щуку, судак, хек
- В. коропа, товстолобика
- С. оселедець, вугор, осетрові
- Д. сом, вугор

Рекомендована література:

1. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник. К. : Кондор, 2020. 232 с.
2. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с. 36. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2018. 182 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби.

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Асортимент напівфабрикатів із риби з кістковим скелетом.
- 2) Особливості приготування котлетної та кнельної маси з риби.
- 3) Асортимент напівфабрикатів із риби з хрящовим скелетом.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Змінення смаку риби при засолі і вимочуванні

- А. залишається незмінний
- В. погіршується
- С. поліпшується
- Д. зникає

2. Найбільш достовірний спосіб визначення свіжості риби

- А. визначити запах риби
- В. у товщу риби помістити розігрітий ніж
- С. досить огляду риби
- Д. скуштувати шматочок

3. Кількість солі у рибі, що призначена для смаження і варіння

- A. для смаження 5 %, для варіння 3 %
- B. для смаження 11 %, для варіння 22 %
- C. для смаження 3 %, для варіння 5 %
- D. для смаження 5 %, для варіння 3 %

4. Недолік способу вимочування риби у солоній воді

- A. процес вимочування сповільнюється
- B. процес вимочування збільшується
- C. процес вимочування не змінюється
- D. погіршується смак риби

5. Спосіб патрання риби для напівфабрикату "кругляки фаршировані"

- A. через отвір при видаленні голови
- B. через отвір при видаленні спинного плавця
- C. через отвір при розрізі від анального отвору до зябрових кришок
- D. через отвір при видаленні грудного плавця

6. Найліпший спосіб видалення визиги в осетрової риби

- A. після оброблення на ланки
- B. зсередини риби, підтягнувши кухарською голкою
- C. після напівкругового надрізу хвоста
- D. після напівкругового надрізу голови

7. Мета ошпарювання осетрової риби

- A. видалення спинних жучків
- B. видалення черевних і бічних жучків
- C. зменшення згустків білку при тепловій обробці
- D. зменшення вологості

Рекомендована література:

1. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник. К. : Кондор, 2020. 232 с.
2. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

Навчальне видання

*Сімакова Ольга Олександрівна,
Боднарук Ольга Анатоліївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,25.

Донецький національний університет
економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.