

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського**

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

**Кривий Ріг
2021**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського**

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 4
від «11» листопада 2021 р.

Схвалено навчально-методичною радою
ДонНУЕТ
Протокол № 4
від «25» листопада 2021 р.

**Кривий Ріг
2021**

УДК 641.5 (076.5)
С 47

Слащева, А. В.

С 47 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. економіки та бізнесу; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 39 с.

Методичні рекомендації призначені для організації вивчення дисципліни «Основи кулінарії» студентами всіх форм здобуття вищої освіти. В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання, зміст семінарських та практичних занять, методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів, питання для самоконтролю та завдання для самотестування, перелік рекомендованої літератури.

© Слащева А. В., 2021

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	13
Змістовий модуль 1. Основи кулінарної обробки овочів, круп, бобових, м'яса	14
Змістовий модуль 2. Основи кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, птахів та дичини, кролика, нутрії, гідро біонтів	18
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	22
Змістовий модуль 1. Основи кулінарної обробки овочів, круп, бобових, м'яса	23
Змістовий модуль 2. Основи кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, птахів та дичини, кролика, нутрії, гідро біонтів	30
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	39

ВСТУП

Сьогодення вимагає більш повного задоволення потреб населення у високоякісних і різноманітних харчових продуктах, удосконаленні технології приготування їжі, поліпшенні якості та підвищенні культури її споживання. Нові технології та концепції харчування потребують фахівців нового зразка, що ознайомлені з тенденціями галузі та відповідають вимогам сучасних роботодавців.

Навчальна дисципліна «Основи кулінарії» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань про основи кулінарної майстерності. Вивчення дисципліни передбачає засвоєння навчального матеріалу підчас лекцій та практичних занять, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної роботи, що сприяє формуванню професійної підготовки кадрів у ресторанній сфері. Методичні рекомендації будуть сприяти більш глибокому вивченню дисципліни «Основи кулінарії», систематизації знань з основ харчування, принципів механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів для продукції ресторанного господарства, а також поглибленню знань з технологічних принципів виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Результатом засвоєння дисципліни є оволодіння наступними компетенціями: здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства; розуміння виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу; здатність розробляти нову харчову продукцію, використовуючи сучасні кулінарні техніки та інгредієнти; здатність організувати та здійснювати ефективний контроль якості продуктів кулінарної продукції.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Основи кулінарії» та призначено для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання. При проведенні практичних та семінарських занять активно використовуються інтерактивні імітаційні та неімітаційні методи навчання (моделювання ситуації, peer-learning, fleepchart).

ЧАСТИНА I
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28 / 8
Практичні / семінарські, годин	28 / 8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	ПМК

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань про основи кулінарної майстерності.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області основ кулінарної професійної майстерності; формуванні вмій та навичок: формування асортименту та підготовки напівфабрикатів для організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно вибору сировини та виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції.

Предмет: основи підготовки напівфабрикатів для організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів

Тема 3. Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів

Тема 4. Механічна кулінарна обробка круп та бобових

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини

Тема 6. Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів

Тема 7. Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси

Тема 8. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці

Тема 9. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці

Тема 10. Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини

Тема 11. Механічна кулінарна обробка кролика, нутрії та нетрадиційної тваринної сировини

Тема 12. Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів

Тема 13. Механічна кулінарна обробка риби

Тема 14. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації технологічних процесів виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції та взаємодії між структурними виробничими підрозділами;

здатність застосовувати знання з основ кулінарної майстерності у практичних ситуаціях щодо організації виробничих процесів на підприємствах ресторанного господарства;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нову продукцію з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час розробки і впровадження асортименту страв для закладів ресторанного господарства;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу;

здатність розробляти нову харчову продукцію, використовуючи сучасні кулінарні техніки та інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості продуктів кулінарної продукції;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей,

технології та асортименту кулінарних страв і виробів;

традиційних та інноваційних способів кулінарної обробки харчових продуктів;

– **уміння/навички:**

застосовувати кулінарну майстерність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання кулінарної продукції,

впроваджувати прогресивні технології виробництва кулінарної продукції;

організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо кулінарних інновацій та сучасних технологій в ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами, бренд-шефами);

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усього	У тому числі		
		л	п/с	лаб
Змістовий модуль 1. Основи кулінарної обробки овочів, круп, бобових, м'яса				
Тема 1. Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції	11	2	2	7

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів	11	2	2		7
Тема 3. Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів	11	2	2		7
Тема 4. Механічна кулінарна обробка круп та бобових	11	2	2		7
Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини	11	2	2		7
Тема 6. Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів	11	2	2		7
Тема 7. Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси	11	2	2		7
Разом за 1 модуль	77	14	14		49
Змістовий модуль 2. Основи кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, птахів та дичини, кролика, нутрії, гідробіонтів та нетрадиційної тваринної сировини					
Тема 8. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці	11	2	2		7
Тема 9. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці	11	2	2		7
Тема 10. Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини	11	2	2		7
Тема 11. Механічна кулінарна обробка кролика та нутрії	10	2	2		6
Тема 12. Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів	10	2	2		6
Тема 13. Механічна кулінарна обробка риби	10	2	2		6
Тема 14. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби	10	2	2		6
Разом за 2 модуль	73	14	14		45
Усього годин	150	28	28		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
Змістовий модуль 1. Основи кулінарної обробки овочів, круп, бобових, м'яса		
1	Семінар запитань і відповідей Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції	2
2	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка овочів	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів	2
4	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка круп та бобових	2
5	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів	2
7	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси	2
Змістовий модуль 2. Основи кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, птахів та дичини, кролика, нутрії, гідробіонтів та нетрадиційної тваринної сировини		
8	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці	2
10	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини	2
11	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка кролика та нутрії	2
12	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів	2
13	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка риби	2
14	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби	2
	Всього	28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

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

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист практичних завдань	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	2		2	6
Тема 2		2	2		2	6
Тема 3	2	2	2		2	8
Тема 4		2	2		2	6
Тема 5		2	2		2	6
Тема 6	2	2	2		2	8
Тема 7	2		2	10		14
Разом за змістовим модулем 1	6	12	14	10	12	54
Змістовий модуль 2						
Тема 8		2	2		2	6
Тема 9	2	2			2	6
Тема 10		2	2		2	6
Тема 11		2			2	6
Тема 12		2	2		2	6
Тема 13		2	2	10	2	16
Тема 14	2					10
Разом за змістовим модулем 2	4	12	8	10	12	46
Усього балів	10	24	26	20	24	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

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

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 II
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ
ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ОВОЧІВ, КРУП, БОБОВИХ, М'ЯСА

Тема 1. Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції Семінар запитань і відповідей

Вхідний контроль

1. Які види харчування ви вивчали?
2. Які заклади ресторанного господарства ви знаєте?
3. Яку роль відіграють основні поживні речовини?
4. Які види овочів, м'яса, риби ви знаєте?

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

1. Основні поняття кулінарії
2. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції
3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції
4. Способи кулінарної обробки сировини і напівфабрикатів

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод reer-leaning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів Семінар запитань і відповідей

1. Обговорення основних положень теми та питань для 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. Асортимент напівфабрикатів з овочів та їх призначення.
5. Кулінарна обробка грибів.
6. Організація робочого місця кухаря у овочевому цеху.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод reer-leaning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 3. Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів **Семінар з виконанням практичних задач**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Інвентар для нарізання овочів.
2. Кулінарні особливості французької нарізки овочів.
3. Кулінарні особливості японської нарізки овочів.
4. Фігурні способи нарізання овочів.
5. Основи карвінгу.

2. Практична задача «Набуття кулінарних навичок нарізання овочевих напівфабрикатів».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути види класичної французької та японської нарізки овочів.
2. Виконання завдання: відпрацювати техніки французької нарізки овочів:
 - морква (або буряк, ріпа, картопля, гарбуз) – батоне, бланкет, жульєн, фاین-жульєн, брюнуа, сизлє, крудіте, рондель, емансе, облік, мірпуа, пейзаж (фермьє);
 - картопля – пай, вигляд, фермьє, нуазет, дюшес;
 - кабачки (баклажани, цукіні) – рондель, мірпуа, турне;
 - помідори – конкасе;
 - цибуля ріпчаста – жульєн, брюнуа, сотейнг;
 - салат, шпинат, щавель, зелень – техніка шифонад.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Правила поведінки в технологічній лабораторії та техніка безпеки.
2. Загальні вимоги до механічної обробки овочів.
3. Норми відходів при механічній обробці овочів.
4. Як на практиці використовувати принцип збереження С-вітамінної активності овочів та зелені?
5. Способи запобігання потемніння овочів після очищення.

Тема 4. Механічна кулінарна обробка круп та бобових **Семінар запитань і відповідей**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Значення круп та бобових у харчуванні.
2. Харчова цінність круп та бобових

3. Кулінарна обробка круп
4. Кулінарна обробка бобових

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, flipchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини Семінар запитань і відповідей

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика м'яса великої рогатої худоби
2. Харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів
3. Загальна схема механічної кулінарної обробки м'яса
4. Обробка туш
5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса
 - 5.1. Кулінарне використання великошматкових напівфабрикатів
 - 5.2. Порційні та дрібношматкові напівфабрикати
 - 5.3. Напівфабрикати із посіченого м'яса
6. Кулінарна обробка туш диких тварин
7. Механічна кулінарна обробка субпродуктів і солонини

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, flipchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 6. Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів Семінар з виконанням практичних задач

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 отруби яловичини, свинини, баранини.
3. Обвалка і зачистка крупноматкових напівфабрикатів.
4. Кулінарне використання крупношматкових напівфабрикатів
5. Порційні напівфабрикати

2. Практична задача «Набуття кулінарних навичок приготування крупно

шматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: засвоїти класифікацію великошматкових та порційних напівфабрикатів зі свинини, яловичини, баранини.
2. Виконання завдання: відпрацювати техніки кулінарного приготування порційних напівфабрикатів з яловичини та свинини.
3. Презентація результатів роботи в групі: за допомогою flipchart студенти схематично малюють схему кулінарної обробки туші яловичини, свинини, баранини.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Які порційні напівфабрикати виготовляють із вирізки?
2. Які порціні напівфабрикати виготовляють із товстого та тонкого краю яловичини?
3. Які порційні напівфабрикати зі свинини ви знаєте?

Тема 7. Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси

Семінар з виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Які частини туші яловичини, свинини та баранини використовують для приготування дрібношматкових напівфабрикатів?
2. Дрібношматкові напівфабрикати: класифікація, особливості.
3. Технологія натуральної посіченої маси.
4. Технологія котлетної маси. Види наповнювачів для котлетної маси. Роль наповнювачів.
5. Напівфабрикати з натуральної посіченої та котлетної маси.

2. Практична задача «Набуття кулінарних навичок приготування дрібношматкових напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси з м'ясної сировини».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: засвоїти класифікацію та особливості приготування дрібношматкових напівфабрикатів, натуральної посіченої та котлетної мас та напівфабрикатів з них.
2. Виконання завдання: відпрацювати кулінарні навички приготування дрібношматкових напівфабрикатів, натуральної посіченої та котлетної мас та напівфабрикатів з них.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Роль водоутримуючих компонентів у котлетній масі?
2. Види наповнювачів для котлетної маси?
3. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати, які підлягають смаженню.
4. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати, які піддають тушкуванню.
5. Назвіть напівфабрикати з натуральної посіченої маси. Які частини туші яловичини або свинини для цього використовують?

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ
ПТИЦІ, ПТАХІВ ТА ДИЧИНИ, КРОЛИКА, НУТРИЇ, ГІДРОБІОНТІВ

Тема 8. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці
Семінар запитань і відповідей

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. Централізована обробка сільськогосподарської птиці.
4. Організація робочих місць з обробки птиці.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, floorchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 9. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з
сільськогосподарської птиці
Семінар з виконанням практичних задач

1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:

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

2. Практична робота «Відпрацювання навичок кулінарної обробки та приготування напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: ознайомитися з асортиментом та технологією напівфабрикатів з птиці.
2. Виконання завдання:
 - а) відпрацювати техніки заправки тушок птиці;
 - б) відпрацювати навички обробки тушок птиці та її розподілу на кулінарні частини
 - в) відпрацювати навички приготування напівфабрикатів з птиці;
 - г) приготувати котлетну та кнельну маси, відпрацювати навички приготування напівфабрикатів з них.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Які наповнювачі використовують для котлетної маси з птиці?
2. Яке співвідношення «м'ясо : наповнювач» рекомендується для посіченої маси за птиці?
3. Що таке подвійна паніровка?
4. Які види паніровки ви знаєте? Які паніровки використовують для напівфабрикатів з птиці?

**Тема 10. Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини
Семінар запитань і відповідей**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Види диких птахів та дичини, що використовується у закладах ресторанного господарства
2. Харчова цінність та особливості м'яса диких птахів та дичини, що використовується у закладах ресторанного господарства
3. Технологічна схема обробки диких птахів
4. Технологічна схема обробки дичини

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, flipchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

**Тема 11. Механічна кулінарна обробка кролика, нутрії
та нетрадиційної тваринної сировини
Семінар запитань і відповідей**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Харчова цінність та особливості морфологічної будови кролика та нутрії
2. Особливості кулінарної обробки кролика та нутрії
3. Технологічні особливості виробництва напівфабрикатів із кролика
4. Технологічні особливості виробництва напівфабрикатів із нутрії
5. Особливості вживання в їжу екзотичних видів м'яса (ссавці, плазуни, земноводні, комахи та їх личинки)

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, floorchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 12. Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів

Семінар запитань і відповідей

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Класифікація та особливості нерибних гідробіонтів (молюсків, ракоподібних, голкошкірих, морських водоростей)
2. Особливості кулінарної обробки головоногих (кальмар, восьмніг, каракатиця), брюхоногі (морські вушка, морські блюдця, літорини тощо) та двостворкових (мідії, устриці, морські гребінці) молюсків
3. Особливості кулінарної обробки ракоподібних (омари, лобстери, лангустини, раки, краби, креветки)
4. Особливості кулінарної обробки голкошкірих (трепанг, кукумарія, голотурія)
5. Особливості кулінарної обробки морських водоростей
6. Водні рептилії та медузи: особливості вживання в їжу

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, floorchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 13. Механічна кулінарна обробка риби

Семінар запитань і відповідей

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Класифікація риби та її харчова цінність.
2. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим скелетом і виробництво напівфабрикатів
3. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом і виробництво

напівфабрикатів

4. Механічна кулінарна обробка безлускової риби.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 14. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби Семінар з виконанням практичних задач

1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим скелетом і виробництво напівфабрикатів

2. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом і виробництво напівфабрикатів

3. Механічна кулінарна обробка безлускової риби.

2. Практична робота «Відпрацювання кулінарних навичок механічної обробки риби та приготування напівфабрикатів».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: вивчити асортимент рибних напівфабрикатів, котлетної маси з риби та напівфабрикатів на її основі.

2. Виконання завдання:

а) виконати механічну кулінарну обробку риби з кістковим скелетом;

б) підготувати напівфабрикат для приготування риби фаршированої;

в) відпрацювати навички нарізання стейків або кругляків;

г) відпрацювати навички пластування, приготування філе зі шкірою без кісток та філе без шкіри та кісток;

д) приготувати напівфабрикати для риби орлі та кольбер;

е) приготувати котлетну рибну масу та напівфабрикати з неї;

ж) приготувати кнельну рибну масу та сформувати тільне.

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Техніка приготування риби кольбер. Який вид панірування та теплової обробки використовується для риби кольбер?

2. Які особливості приготування кнельної рибної маси?

3. Який маринад використовують для риби орлі?

4. Що таке візига? Яким способом її видаляють?

5. Як видаляють жучки з осетрових риб?

**ЧАСТИНА III
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ОВОЧІВ, КРУП, БОБОВИХ, М'ЯСА

Тема 1. Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції

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, 16, 17, 18]

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів

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) Правила теплової обробки овочів, втрати поживних речовин.
- 2) Вимоги до якості, умовам зберігання та реалізації страв з овочів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. На які елементи багаті овочі

- A. клітковина
- B. білки
- C. жири
- D. крохмаль

2. Перед очищенням картоплю сортують по розмірах, оскільки це

- A. збільшує відходи при його механічній обробці
- B. дозволяє правильно використовувати різні по розмірах бульби
- C. забезпечує одночасну розварюваність при варінні
- D. зменшує відходи при його механічній обробці

3. Втрати яких речовин при механічному способі очищення картоплі будуть пропорційні кількості відходів

- A. крохмалю
- B. вітаміну С, азотистих речовин
- C. немає вірної відповіді
- D. жирів

4. Вітамін С краще зберігається в укропі, коли його

- A. січуть
- B. стругають
- C. шматують
- D. нарізають

5. Свіжозаморожені овочі варять

- A. після розморожування, закладаючи в киплячу підсолену воду
- B. не розморожуючи, кладуть у киплячу підсолену воду
- C. не розморожуючи, кладуть у холодну підсолену воду
- D. після розморожування, кладуть у холодну підсолену воду

Рекомендована література: [1-3, 6, 8]

Тема 3. Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів

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 картоплі та їх кулінарне призначення
- 2) Асортимент напівфабрикатів з коренеплодів та їх кулінарне призначення
- 3) Японські форми нарізання овочів.
- 4) Основи карвінгу.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Картоплю для приготування напівфабрикату «котлети картопляні»

A. після варіння - обсушують, протирають, змішують з яйцями або без них і формують

B. після припускання і протирання - формують

C. після запікання і протирання - охолоджують, змішують з яйцями, формують

D. припускають, протирають, змішують з зеленим луком

2. Овочеву масу для котлет морквяних готують так

A. моркву варять, протирають, додають яйця, перемішують, формують

B. моркву соломкою припускають, додають манну крупу, проварюють, охолоджують до 40°C і формують

C. моркву кубиками тушкують, протирають, додають манну крупу, яйця, перемішують, формують

D. моркву протирають та тушкують додають яйця, формують

3. Очищені шампіньйони зберігають перед тепловою обробкою у

A. воді

B. розчині куховарської солі

C. розчині кислоти (оцтової або лимонної)

D. бульйоні

4. До десертних овочів відносяться

A. артишок

- В. кавун
- С. бруква
- Д. гарбуз

5. До бульбоплодів відносяться

- А. топінамбур
- В. буряк
- С. морква
- Д. цибуля

Рекомендована література: [1-2, 4, 7]

Тема 4. Механічна кулінарна обробка круп та 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) Правила теплової обробки круп і бобових, втрати поживних речовин.
- 2) Вимоги до якості, умовам зберігання та реалізації страв з круп і бобових.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

Особливості підготовки бобових до теплової обробки

- А. бланшування
- В. замочування
- С. смаження
- Д. пророщування

Витримування набряклої крупи в гарячому стані називають

- А. розстойкою
- В. формуванням
- С. упріванням
- Д. дозріванням

Термін варіння круп прямо залежить від

- А. товщини клітинних стінок
- В. ступеня клейстеризації крохмалю
- С. швидкості проникнення води в глибину ядра круп
- Д. гідролізу крохмалю

Для формування котлет та биточків із овочів і каш, аби котлетна маса не кришилася, її температура повинна бути

- А. 20...30°C
- В. 40...45°C

C. 60...70°C

D. 8...10°C

Якої хімічної речовини найбільше міститься в крупах

A. білків

B. цукрів

C. вітамінів

D. крохмалю

Рекомендована література: [1-2, 5, 9-11]

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини

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) Кулінарна обробка туш дрібної худоби.

2) Кулінарна обробка туш диких тварин.

3) Аналіз обробки субпродуктів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. М'ясо не розморожують у воді тому, що

A. збільшуються втрати м'ясного соку

B. збільшується маса м'яса з одночасним зменшенням харчової цінності

C. м'ясо втрачає аромат і смак

D. поліпшується зовнішній вигляд

2. Які традиційні наповнювачі використовують у котлетній масі

A. борошно

B. макаронні вироби

C. хліб

D. крохмаль

3. До першої категорії субпродуктів відносяться

A. печінка, нирки, язик

B. мозок, рубець, легені

C. серце, вухо, губи

D. язик, горловина, вухо, м'ясні обрізки, м'ясо стравоходу, вим'я

4. До другої категорії субпродуктів відносяться

A. печінка, нирки, язик

B. легені, трахея, селезінка

C. серце, вуха, губи

D. язик, горловина, вуха

5. Температурні умови повільного розморожування

- A. температура від +20 до +25⁰С, вологість 85-95%
- B. температура від -1 до -4⁰С, вологість 90%
- C. температура від +15 до +18⁰С, вологість 85%
- D. температура від 0 до +6-8⁰С, вологість 90-95%

Рекомендована література: [1, 3, 10, 12-14]

Тема 6. Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів

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) Обвалка і зачистка крупноматкових напівфабрикатів.
- 2) Кулінарне використання крупношматкових напівфабрикатів
- 3) Порційні напівфабрикати

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для приготування страви «Зрази відбивні» використовують

- A. яловичину – бокову та зовнішню частини
- B. яловичину – товстий та тонкий край,
- C. яловичину – бокову частину та тонкий край
- D. яловичину – грудинку та шийну частину

2. Кулінарне використання великошматкових напівфабрикатів із

яловичини обумовлено

- A. ступенем вгодованості тварини
- B. породою тварини
- C. віком тварини
- D. неоднаковим вмістом і будовою сполучної тканини

3. Напівфабрикати великошматкові (товстий і тонкий краї)

пропонують

- A. варити цілими
- B. тушкувати цілими
- C. смажити цілими
- D. припускати цілими

4. Великошматкові напівфабрикати зі свинини (корейка, лопаткова частина, тазостегнова частина, грудинка, шия) рекомендується

- A. варити цілими
- B. тушкувати цілими

- C. смажити цілими
- D. запікати цілими

5. Для приготування лангету використовують

- A. середню частину вирізки
- B. хвостову частину вирізки
- C. тонкий край
- D. товстий край

Рекомендована література: [1-2, 9, 11-13]

Тема 7. Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси

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) Технологія натуральної посіченої маси.
- 2) Технологія котлетної маси.
- 3) Види наповнювачів для котлетної маси.
- 5) Водозв'язувальна здатність білків м'яса та крохмалю. Роль наповнювачів в котлетній масі.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Напівфабрикат бефстроганов підлягає

- A. тушкуванню
- B. смажінню
- C. варінню
- D. бланшуванню

2. Для приготування січених виробів з риби використовують подвійну паніровку (льезон, сухарі)

- A. шніцель, тільне
- B. котлети, біфштекси
- C. зрази рублені, котлети
- D. шніцель, котлети

3. До котлетного м'яса з туші яловичини відносять

- A. шю, пашину, покромку яловичини II категорії вгодованості, обрізки
- B. м'якоть лопаткової частини, покромку, обрізки
- C. м'якоть пашини, обрізки, підлопаткову частину
- D. товстий край

4. Для приготування страв зі смаженої яловичини використовуються

наступні кулінарні частини

- A. лопаточну частину, покромку, бокову частину
- B. вирізку, товстий край, тонкий край
- C. лопаточну частину, товстий край, тонкий край
- D. вирізку, покромку, бокову частину

5. 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

Рекомендована література: [1-3, 4, 9-11]

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ, ПТАХІВ ТА ДИЧИНИ, КРОЛИКА, НУТРІЇ, ГІДРОБІОНТІВ

Тема 8. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці

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) Централізована обробка сільськогосподарської птиці.
- 2) Організація робочих місць з обробки птиці.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. За термічним станом сільськогосподарська птиця на підприємства ресторанного господарства надходить

- A. розморожена
- B. жива
- C. парна
- D. заморожена або охолоджена

2. У білому м'ясі птиці міститься більше ніж у темному

- A. міоглобіну
- B. білків
- C. жиру
- D. вуглеводів

3. За угодованістю та якістю птиця поділяється

- A. вища та 1 категорії
- B. 1 та 2 категорії

С. 1 категорія

Д. 1, 2 та 3 категорії

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

А. ніжки

В. крила

С. шия

Д. грудка

5. Спосіб відокремлення шиї у непатраної птиці

А. по останній шийний хребець

В. по перший шийний хребець

С. по другий шийний хребець

Д. по п'ятий шийний хребець

Рекомендована література: [1-3, 10, 12]

Тема 9. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці

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) Організація робочих місць із виробництва напівфабрикатів з птиці.

2) Види паніровок.

3) Паніровки, які використовують для напівфабрикатів з птиці.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Цілою фарширують птицю

А. індичку, курчат-бройлерів

В. рябчиків, куріпок

С. фазанів

Д. качок, гусаків

2. Із філе курки або індички готують напівфабрикати

А. котлети натуральні, паніровані, птиця по-столичному

В. птиця смажена у фритюрі

С. курчата-табака

Д. воловани з куркою

3. Спосіб нарізання хлібу для панірування курки по-столичному

А. брусками

В. соломкою

С. кубиками

D. кружками

4. Начинка для котлети по-київськи являє собою

A. масло

B. гриби

C. сир

D. яйце

5. Добавка для котлетної маси являє собою

A. висівковий хліб

B. житній хліб

C. пшеничний хліб

D. крохмаль

Рекомендована література: [1-2, 5, 8, 11]

Тема 10. Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини

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 цінність та особливості м'яса диких птахів та дичини, що використовується у закладах ресторанного господарства

2) Схеми обробки лося, косулі, кабана

3) Схеми обробки екзотичних тварин (зебри, жирафа, буйвола тощо)

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Кулінарне розбирання м'яса диких тварин (лося, оленя) проводять відповідно до схеми розбирання туш

A. яловичини

B. козлятини

C. баранини

D. свинини

2. Дичина на підприємства харчування надходить

A. патрана у пір'ях

B. жива

C. охолоджена патрана без пір'я

D. заморожена у пір'ях

3. Із філе фазанів, рябчиків, тетеревів, куріпок готують напівфабрикати

A. котлети натуральні, паніровані, птиця по-столичному

B. птиця смажена у фритюрі

- С. курчата-табака
- Д. воловани з куркою

4. Смажені страви із птиці являють собою

- А. рагу
- В. курчати тапака
- С. чахохбілі
- Д. курку у томатному соусі з грибами

5. Строк зберігання напівфабрикату з філе

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

Рекомендована література: [13, 14, 19]

Тема 11. Механічна кулінарна обробка кролика, нутрії та нетрадиційної тваринної сировини

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) Особливості вживання в їжу екзотичних видів м'яса (ссавці, плазуни, земноводні, комахи та їх личинки).

2) Кулінарне використання нетрадиційних частин тварин (хаггіс, йоркширський чорний пудинг та інші) або екзотичних продуктів (сунхуадань, балют тощо).

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. На підприємства масового харчування тушки кроликів надходять

А. охолодженими або замороженими, без шкіри, голови, передніх лап, нутроців (за винятком нирок); дуже рідко — з печінкою, легенями, серцем (лівер)

В. охолодженими, без шкіри, голови, передніх лап, нутроців (за винятком нирок); дуже рідко — з печінкою, легенями, серцем (лівер)

С. виключно замороженими, без шкіри, голови, передніх лап, нутроців (за винятком нирок); дуже рідко — з печінкою, легенями, серцем (лівер)

Д. охолодженими, без шкіри, з передніми лапами, без нутроців (за винятком нирок); дуже рідко — з печінкою, легенями, серцем (лівер)

2. Заморожені тушки кроликів розморожують

А. на повітрі

- В. у воді
- С. комбінованим способом (у воді, потім – на повітрі)
- Д. у замороженому вигляді кролики не поступають

3. Смаженню підлягають такі частини крольчатини

- А. грудинка
- В. окісточки, лопатки та спинна частина
- С. грудинка та спинна частина
- Д. лопатки та грудинка

4. М'ясо кроликів

- А. ніжне, дрібноволокнисте, з невеликим вмістом сполучної тканини
- В. сухувате, крупноволокнисте, з великим вмістом сполучної тканини
- С. соковите, але невеликим вмістом сполучної тканини
- Д. містить багато сполучної тканини, тому його бажано варити або

тушкувати

5. Подрібнені серце, легені та лівер баранини, зварені у баранячому шлунку мають назву

- А. лютефіск
- В. йоркширський чорний пудинг
- С. балют
- Д. хаггіс

Рекомендована література: [1-2, 13, 14, 19]

Тема 12. Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів

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) Особливості кулінарної обробки морських водоростей
- 2) Водні рептилії та медузи: особливості вживання в їжу

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Раки використовуються

- А. живі у твердому панцирі
- В. живі у м'якому панцирі
- С. поснулі с твердим панциром
- Д. заморожені з м'яким панциром

2. Добірні (вибрані) раки мають розмір

- А. 11-13 см
- В. 8-9 см

C. 10-11 см

D. 13см та більш

3. До головоногих молюсків відносяться

A. криль, лангусти, креветки

B. краби, креветки, лангусти

C. осьминог, краб, лобстер

D. кальмар, осьминог, каракатиця

4. До двостулкових молюсків відносяться

A. морські гребінці, мідії, устриці

B. криль, морські їжі, устриці

C. криль, морські гребінці, устриці

D. морські гребінці, трепанги, устриці

5. До ракоподібних відносяться

A. лобстери, трубачі, кукумарії

B. устриці, криль, трепанги

C. креветки, криль, трепанги

D. краби, креветки, омари

Рекомендована література: [1-2, 15]

Тема 13. Механічна кулінарна обробка 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) Кулінарне використання водних рептилій

2) Кулінарне використання морських тварин

3) Кулінарне використання нетрадиційних частин риби (очі тунця, акулічі плавники)

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Спосіб розморожування риби, який забезпечує отримання якісних страв із риби з кістковим скелетом

A. на стелажах на повітрі окремо одна від одної

B. блоками в упаковці, в якій риба надійшла на підприємство

C. у гарячій воді

D. у холодній воді

2. Чому при обробленні риби варто видаляти внутрішню темну плівку

A. має не естетичний вид

B. додає неприємний запах

С. містить шкідливі компоненти

Д. деформує напівфабрикат при жарці

3. У судака для фарширування видаляють нутрощі таким способом

А. розрізанням спинки

В. розрізанням черева

С. разом із головою

Д. зніманням шкіри та розрізом черева

4. Відмінність рибної котлетної маси від м'ясної полягає в тому, що

А. до рибної котлетної маси додають більше хліба, а іноді замінюють третину сирої риби на варену

В. масу тричі подрібнюють на м'ясорубці

С. до маси додають пасеровану ріпчасту цибулю

Д. до маси додають часник

5. Перед пластуванням риби осетрових порід із неї видаляють

А. спинні, бокові і черевні щитки

В. голову, плавники

С. спинні щитки і хорду (визигу)

Д. голову, щитки

6. Мета першого ошпарювання риби осетрових порід

А. зменшення втрат м'ясного соку під час подальшої обробки напівфабрикатів

В. полегшення зняття шкіри з напівфабрикатів

С. для того щоб не знімати шкіру

Д. полегшення видалення щитків та інших хрящових наростів на шкірі

Рекомендована література: [1-2, 15]

Тема 14. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з 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) Особливості кулінарної механічної обробки тунця

2) Особливості японської кулінарної механічної обробки сьомги (для сашімі)

3) Особливості кулінарної механічної обробки фугу та інших екзотичних видів риби

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для приготування риби орлі використовують

- A. брусочки з філе без шкіри та кісток
- B. порційні куски без шкіри та кісток
- C. філе без шкіри та кісток
- D. філе зі шкірою без кісток

2. У шуки для фарширування шкіру знімають

- A. «панчохою»
- B. зрізають із м'якоттю завтовшки 0,5 см
- C. відділяють кістки
- D. смужками

3. Для приготування «Піджарки з риби» використовують

- A. порційні куски без шкіри та кісток
- B. брусочки з філе без шкіри та кісток
- C. філе без шкіри та кісток
- D. філе зі шкірою без кісток

4. Мета нарізки порційних напівфабрикатів із філе риби під кутом 30-45°

- A. отримання шматків меншої товщини
- B. поліпшення якості обсмажування і зовнішнього вигляду порційних шматків
- C. зменшення втрат маси під час смаження
- D. збільшення маси під час смаження

5. Які рибні рублені страви готують з використанням фритюрної жарки

- A. тільне
- B. котлети
- C. зрази
- D. шніцель

6. Для приготування яких страв в рублену рибну масу вводять збиті білки

- A. котлети, тефтелі
- B. шніцель, котлета
- C. хлібці, рибний пудинг
- D. биточки, котлети

Рекомендована література: [1-2, 15]

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 83 с.
2. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.
4. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
5. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. К.: Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
6. 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.
7. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
8. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К: Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
9. 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.
10. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 280 с.
11. 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.
12. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куш 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. 280 с.
13. Выбор Джейми. Курица и дичь: [перевод с английского] / Джейми Оливер. М.: Издательство «Э», 2016. 96 с.
14. Дичь. Большая кулинарная энциклопедия. М.: ЗАО «Бизнес ту бизнес», 2010. 384 с.
15. Рыба и морепродукты. Большая кулинарная энциклопедия. М.: ЗАО «Бизнес ту бизнес», 2011. 624 с.
16. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
17. deRestoran. Кафе та ресторани України: URL: <http://derestoran.com>.
18. Питання ресторанного бізнесу. URL: <http://www.ukrbiz.net>.
19. Кулінарні тренди. URL: <https://chefs-academy.com/blog>

Навчальне видання

Слащева Аліна Вячеславівна

Кафедра економіки та бізнесу

ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,44.

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.