

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Кафедра технології ресторанного і
оздоровчого харчування**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

(змістовні модулі: «Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці», «Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з гідробіонтів. Технологія супів», «Технологія холодних та солодких страв, напоїв, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів готових до споживання в умовах індустріалізації галузі»)

для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (професійне спрямування «Технології харчування»)
денної та заочної форм навчання

Затверджено
Радою спеціальностей 7.(8.)05170101; 8.05170102;
7.(8.)05170103; 7.(8.)05170104;
7.(8.)05170105; 7.(8.)05170106; 7.(8.)05170107;
7.(8.)05170108; 7.(8.)05170109;
8.05170110; 7.(8.)05170112;
та напряму підготовки бакалаврів
6.051701; 6.051702; 6.051401

Протокол № 1_ від 24.10 2016 р.

ОДЕСА ОНАХТ 2016

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» (змістовні модулі: «Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці», «Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з гідробіонтів. Технологія супів», «Технологія холодних та солодких страв, напоїв, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів готових до споживання в умовах індустріалізації галузі») для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (професійне спрямування «Технології харчування») денної та заочної форм навчання / Укл. Ю. О. Козонова - Одеса: ОНАХТ, 2016.- 11 с.

Укладач Ю. О. Козонова, к.т.н., доцент

Відповідальний за випуск

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор Л. М. Тележенко.

ЗМІСТ

Питання для підготовки до першого модульного контролю з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства».....	4
Питання для підготовки до другого модульного контролю з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства».....	5
Приклад модульного білету.....	6
Приклад екзаменаційного білету.....	6
Перелік лабораторних робіт з курсу «Технології продукції ресторанного господарства» (третій курс перший семестр).....	7
Перелік лабораторних робіт з курсу «Технології продукції ресторанного господарства» (третій курс другий семестр).....	7
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	7
Додаток 1. Приклади технологічних схем.....	8

**Питання для підготовки до першого модульного контролю з дисципліни
«Технології продукції ресторанного господарства»**

1. Що таке м'ясо. Класифікація
2. Особливості хімічного складу м'яса.
3. Особливості будови м'язових тканин окремих частин туші.
4. Корисні властивості м'яса для організму людини.
5. Що таке первинна обробка м'яса. Які операції вона передбачає
6. Особливості розморожування м'яса.
7. Основні сорти яловичини для стейків. Способи та терміни витримування яловичини.
8. Особливості розділення яловичих туш.
9. Особливості розділення баранячої туші
10. Особливості розділення свинячої туші
11. Асортимент напівфабрикатів з м'яса (загальна класифікація)
12. Напівфабрикати з яловичини (крупношматкові, порційні, дрібношматкові)
13. Напівфабрикати з свинини (крупношматкові, порційні, дрібношматкові)
14. Напівфабрикати з телятини (крупношматкові, порційні, дрібношматкові)
15. Напівфабрикати з баранини (крупношматкові, порційні, дрібношматкові)
16. Особливості приготування січених напівфабрикатів
17. Характеристика січених натуральних напівфабрикатів
18. Характеристика січених напівфабрикатів з хлібом
19. Особливості централізованого виробництва м'ясних напівфабрикатів
20. Особливості обробки субпродуктів і кісток
21. Особливості хімічного складу птиці, дичини, кроликів
22. Особливості первинної обробки птиці
23. Особливості первинної обробки дичини
24. Особливості первинної обробки кролика
25. Асортимент напівфабрикатів з м'яса птиці
26. Формування тушок птиці «у кишеньку»
27. Формування тушок птиці «в одну нитку»
28. Формування тушок птиці «в дві нитки»
29. Особливості формування тушок дичини
30. Порційні напівфабрикати з птиці, дичини і кролика
31. Січені напівфабрикати з птиці, дичини і кролика
32. Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса та птиці
33. Значення м'ясних страв у харчуванні людини
34. Зміни, які відбуваються в м'ясі при тепловій обробці.
35. Зміни м'язових білків при тепловій обробці.

- 36.Зміни сполучних білків при тепловій обробці.
- 37.Зміни маси та вмісту розчинних речовин м'ясних продуктів.
- 38.Формування специфічного смаку і запаху м'яса.

**Питання для підготовки до другого модульного контролю з дисципліни
«Технології продукції ресторанного господарства»**

1. Значення м'ясних страв у харчуванні людини
2. Зміни, які відбуваються в м'ясі при тепловій обробці.
3. Зміни м'язових білків при тепловій обробці.
4. Зміни сполучних білків при тепловій обробці.
5. Зміни маси та вмісту розчинних речовин м'ясних продуктів при тепловій обробці.
6. Формування специфічного смаку і запаху м'яса.
7. Класифікація страв з м'яса
8. Страви з відвареного та припущеного м'яса та субпродуктів
9. Страви з смаженого м'яса та субпродуктів
- 10.Технологія су-вид
- 11.Чим технологія су-вид відрізняється від варіння?
- 12.Страви з тушкованого м'яса і субпродуктів
- 13.Страви з запеченого м'яса
- 14.Страви з січеного м'яса
- 15.Страви з м'яса диких тварин
- 16.Вимоги до якості м'ясних страв. Умови зберігання
17. Значення у харчуванні страв з птиці, дичини і кролика
- 18.Страви із відвареної та припущеної птиці, дичини і кролика
- 19.Страви із смаженої птиці, дичини і кролика
- 20.Страви з тушованої птиці, дичини і кролика
- 21.Вимоги до якості страв з птиці, дичини і кролика
- 22.Страви із яєць. Значення у харчуванні
- 23.Страви із яєць. Характеристика сировини
- 24.Процеси, що проходять при тепловій обробці яєць.
- 25.Асортимент страв із яєць
- 26.Вимоги до якості страв з яєць
- 27.Страви з сиру кисломолочного. Значення у харчуванні
- 28.Процеси, що проходять при тепловій обробці сиру кисломолочного
- 29.Страви з сиру кисломолочного. Характеристика сировини
- 30.Асортимент страв з сиру кисломолочного
- 31.Вимоги до якості страв із сиру кисломолочного
32. Основні визначення та функції меню
33. Основні вимоги до меню. Класифікація

34. Основні правила складання меню
35. Особливості розробки меню для різного контингенту споживачів
36. Оформлення меню
37. Електронне меню

Приклад модульного білету

Одеська національна академія харчових технологій
(назва вищого навчального закладу)

Форма № У-5.09

Напрямок підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
Професійне спрямування «Технології харчування»
Навчальний предмет «Технології продукції ресторанного господарства»

Семестр IV
Модуль 1

БІЛЕТ № 1

1. Загальна характеристика рибної сировини
2. Приготування напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом
3. Особливості приготування котлетної та кнельної маси.
Характеристика виробів, які готують з котлетної маси

Затверджено на засіданні кафедри ТРiOX Протокол № ___ від «___» _____ 2016 р.

Зав. кафедрою Тележенко Л.М. Екзаменатор Козонова Ю.О.
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Приклад екзаменаційного білету

Одеська національна академія харчових технологій
(назва вищого навчального закладу)

Форма № У-5.09

Напрямок підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
Професійне спрямування «Технології харчування»
Навчальний предмет «Технологія продукції ресторанного господарства»

Семестр V

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Що таке м'ясо. Класифікація
2. Зміни, які відбуваються в м'ясі при тепловій обробці.
3. Страви з відвареного та припущеного м'яса та субпродуктів
4. Процеси, що проходять при тепловій обробці сиру кисломолочного

Затверджено на засіданні кафедри ТРiOX Протокол № ___ від «___» _____ 2015 р.
Зав. кафедрою Тележенко Л.М. Екзаменатор Козонова Ю.О.
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

**Перелік лабораторних робіт
з курсу «Технології продукції ресторанного господарства»
(третій курс перший семестр)**

1. Технологія приготування страв з відварного та смаженого м'яса
2. Технологія приготування страв з тушкованого та запеченого м'яса
3. Технологія приготування страв з січених напівфабрикатів
4. Технологія приготування страв з субпродуктів
5. Технологія приготування страв з птиці та кролика
6. Технологія приготування страв з яєць та сиру кисломолочного
7. Технологія холодних та гарячих напоїв

**Перелік лабораторних робіт
з курсу «Технології продукції ресторанного господарства»
(третій курс другий семестр)**

1. Технологія приготування страв з відварної та смаженої риби
2. Технологія приготування страв з запеченої та смаженої риби
3. Технологія приготування супів
4. Технологія приготування холодних страв та закусок
5. Технологія приготування солодких страв

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологія продукції громадського харчування. У 2-х т. / А.С. Ратушний, Б.А.Баранов, Н.І. Ковальов та ін - М.: Мир. 2003 – 416 с .
2. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник - К.: Вища школа, 1995. - 550 с.
3. Фурс І. М. Технологія виробництва продукції громадського харчування: Навч.посібник / М.: Нове знання, 2002. - 799 с.
4. Технологія виробництва ресторанної продукції. ОКЛ з курсу "Технологія продуктів харчування" / авт. - Укл. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк. - К.: КНТЕУ, 2005
5. Довідник технолога громадського харчування. - М.: Економіка, 2000.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємства товариств.живлення / А. І. Здобнов, В. А. Циганенко, М. І. Пересічний. - К.: А. С.. К., 1998. - 656 с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності, О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. - К.: А. С. К., 2000.
8. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1982. -717 с.

9. Збірник рецептур страв дієтичного харчування для підприємств громадського харчування / Укр НІІТОП, Ін-т харчування АМН. - К.: Техніка, 1988. – 407 с.

10. Скурихин І.М. Хімічний склад харчових продуктів. - М.: Легка і харч. пром-сть, 1984. - 327 с.

11. Хімічний склад харчових продуктів / Под ред. А. А. Локровского. - М.: Хім. пром-сть, 1976. - 288 с.

12. Смілянський Б. Л., Абрамова Ж. І. Довідник з лікувального харчування для дієтсестер і кухарів.

13. Ковалев Н. Н. Технологія приготування пици: Учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – М.: Изд. дом «Деловая литература», 2001. – 480 с.

14. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації). Укладачі: Мазаракі А., Пересічний М. І., Зубар М. Н., Кутєпова Р. І.

Додаток 1
Приклади технологічних схем

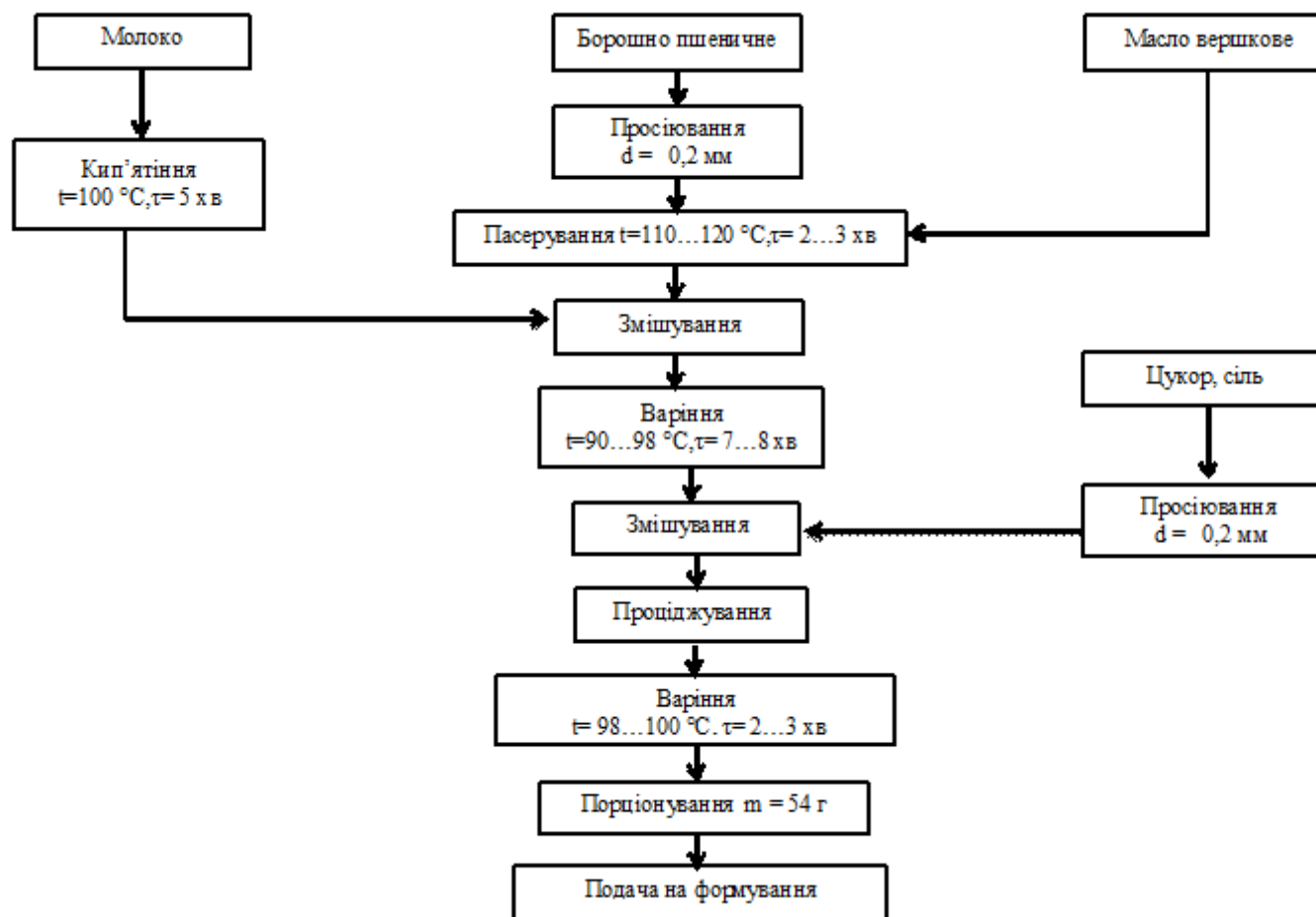


Рис. 1 Технологічна схема приготування страви «Соус молочний густий» № 797

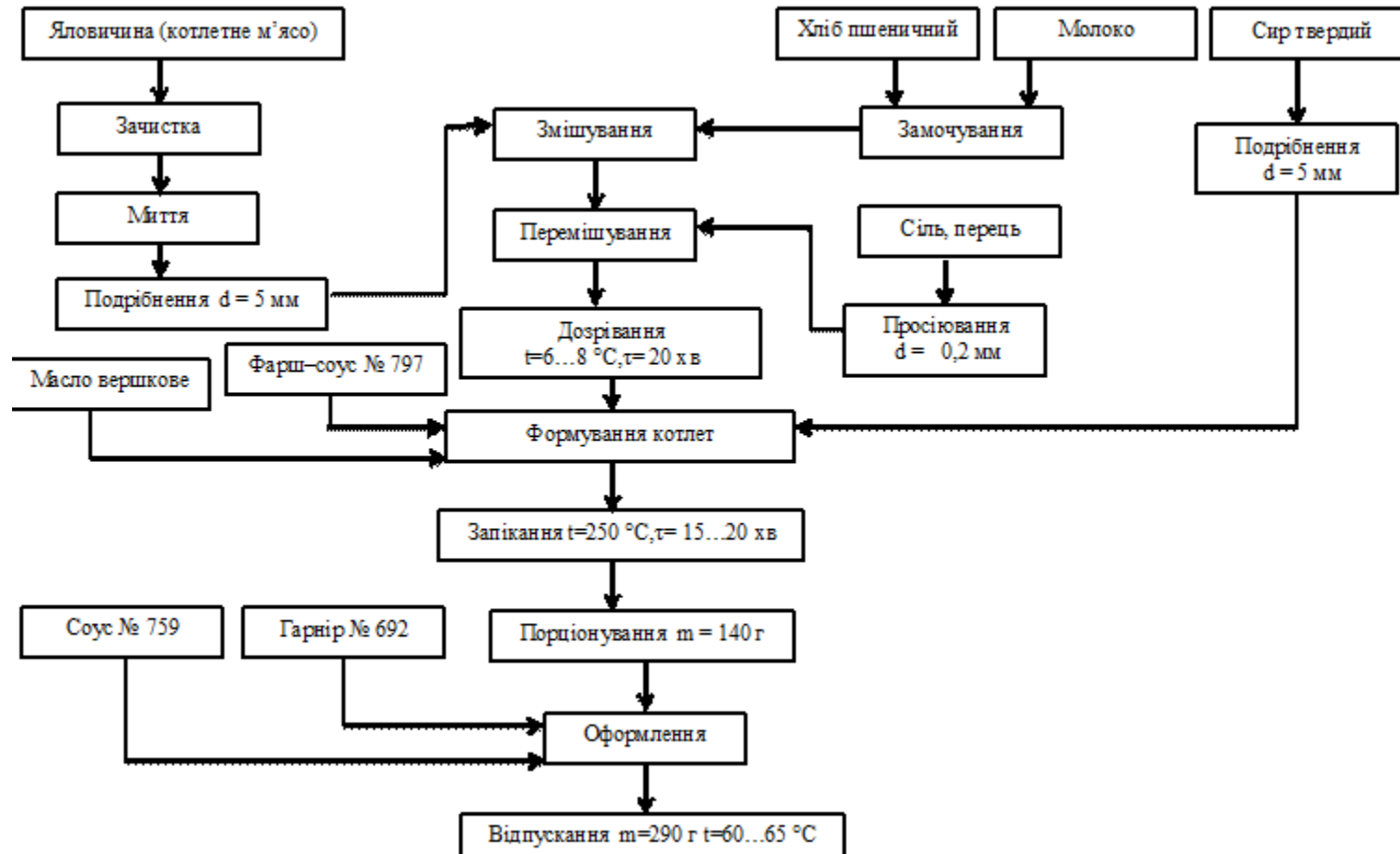


Рис. 2 Технологічна схема приготування страви «Котлети рублені запечені з молочним соусом» № 613

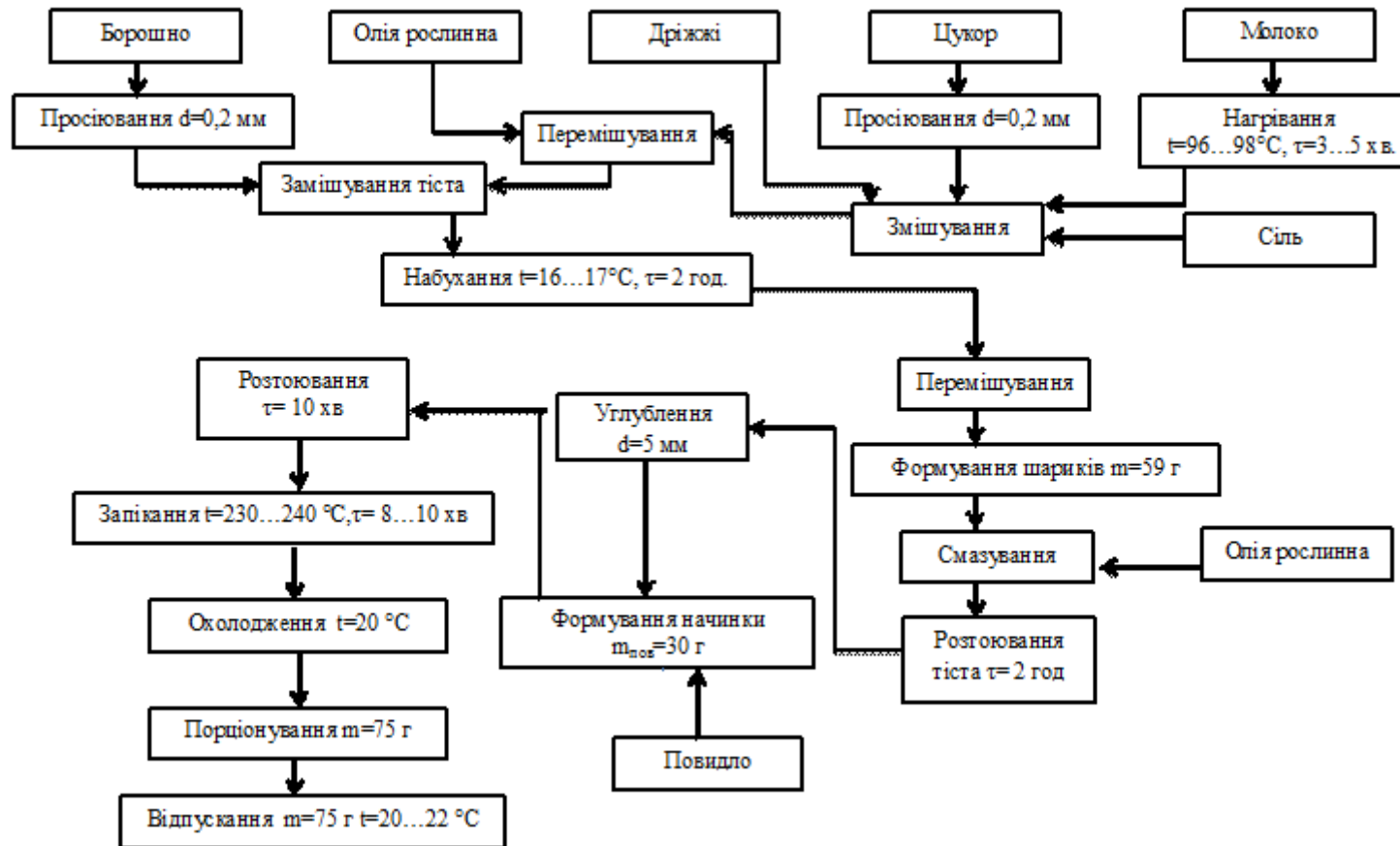


Рис. 3 Технологічна схема приготування страви «Ватрушка» № 1058

