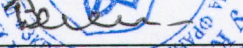


Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

Затверджено
на засіданні приймальної комісії
Львівського національного університету
імені Івана Франка
19.04.2024 р. (протокол № 3)

Ректор  Володимир МЕЛЬНИК



ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
для здобуття освітнього ступеня магістра

Спеціальність – 181 «Харчові технології»
Освітня програма – «Харчові технології»

Львів 2024

Вступні випробування проводяться на основі екзаменаційних питань навчальних програм дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності 181 "Харчові технології".

Фахове випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутого (або такого, що здобувається) ступеня або освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти, яка передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми певного рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Підстави зарахування: наявність вищої освіти першого (бакалаврського) рівня підтвердженого відповідним дипломом та складання іспитів: ЄВІ та фахового іспиту.

Конкурсний бал розраховується відповідно до алгоритму розрахунку при вступі на освітній рівень магістра.

Для конкурсного відбору на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 та НРК7:

$$\text{Конкурсний бал (КБ)} = 0,2 \times \text{П1} + 0,2 \times \text{П2} + 0,6 \times \text{П3},$$

де:

- П1 – оцінка тесту загальної навчальної компетентності ЄВІ;
- П2 – оцінка тесту з іноземної мови ЄВІ;
- П3 – оцінка ЄФВВ (ЄДКІ) або оцінка фахового іспиту.

Базу тестів фахового вступного випробування спеціальності 181 Харчові технології на освітній рівень «Магістр» складають 2000 тестів з дисциплін: Харчові технології; Технології продукції ресторанного господарства; Організація ресторанної справи; Барна справа та робота соміле; Кондитерське та пекарське мистецтво.

Працівники Приймальної комісії Університету формують індивідуальні набори тестів за кількістю вступників у день фахових випробувань. Тести мають форму бланкового опитування. Абітурієнт має визначити правильну відповідь серед наведених тверджень. Кожна правильна відповідь оцінюється у 4 умовні бали (загалом max = 100), що є оцінкою (від 100 до 200) результату фахових випробувань.

Академічна добросовісність при складанні іспиту: очікується, що вступники під час процедури фахових випробувань будуть представляти їхні знання та міркування. Списування, втручання в роботу інших вступників, отримання додаткової інформації за допомогою гаджетів тощо становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недобросовісності. Виявлення ознак академічної недобросовісності під час процедури фахових випробувань є підставою для незарахування результатів приймальною комісією, незалежно від масштабів списування чи обману в будь-якій формі.

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Тема 1. Основні технологічні терміни і поняття. технологічні системи і процеси харчових технологій

Поняття технології і технологічного процесу. Основні технологічні терміни і поняття. Параметри і класифікація технологічних процесів. Пріоритетні напрямки розвитку харчових виробництв.

Принцип системності і його застосування в технології.

Тема 2. Загальна характеристика харчових виробництв. класифікація харчових виробництв

Характеристика харчових виробництв та агропромислового комплексу України. Класифікація харчових виробництв за способом отримання кінцевого продукту. Класифікація харчових виробництв за ступенем переробки вихідної сировини. Класифікація харчових виробництв за принципом, покладеним в основу технології виробництва продукції.

Основна і додаткова сировина харчової та переробної промисловості, її харчова цінність, показники якості.

Основні види сировини: зернобобові культури, борошно, солод, крохмале-продукти, цукор, олійна сировина, картопля, овочі, плоди, ягоди, м'ясо, риба, субпродукти, молоко і молочні продукти.

Додаткова сировина: кухонна сіль, харчові барвники і ароматизатори, драглеутворюючі речовини і стабілізатори, поверхнево-активні речовини, піноутворювачі тощо.

Характеристика та мета заключної стадії виробництва. Шляхи механізації заключної стадії. Пакувальні матеріали, їх вплив на зберігання виробів. Контейнерне зберігання та транспортування виробів.

Тема 3. Наукові основи технологічних процесів в харчовій промисловості

Властивості продуктів: фізичні, хімічні, реологічні, технологічні, органолептичні. Поняття якості сировини і харчових продуктів, рівень якості, показники якості, методи оцінки. Основи стандартизації в харчовій промисловості, управління якістю продукції. Категорії і види нормативних і технічних документів.

Фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні і колоїдні процеси харчової технології, їх роль і вплив на якість харчових продуктів.

Основні поняття і закони харчових технологій. Види переносу, рушійна сила процесу, закони збереження речовини і енергії, закони рівноваги систем, закони переносу маси і енергії. Класифікація технологічних процесів.

Теплові процеси. Основи теплопередачі: теплопровідність, конвекція і теплове випромінювання. Закони переносу теплоти. Теплоносії і їх властивості. Процеси кипіння, конденсації, випаровування.

Масообмінні процеси. Основи масопередачі. Закони переносу речовини. Процеси абсорбції, адсорбції, екстрагування, сушки, кристалізації, ректифікації.

Механічні процеси: подрібнення, збивання, поділ, пресування, транспортування тощо.

Гідромеханічні процеси: фільтрування, відстоювання, мийка, очищення, гідротранспортування та інше.

Колоїдні процеси в харчовій технології: колоїдні системи та розчини, поверхневі явища, грубодисперсні системи. Роль процесів набухання і холодотворення в харчовій промисловості.

Хімічні перетворення в процесі технологічної обробки харчових продуктів: окислення, гідроліз, маринування, підкислення тощо. Фактори, що впливають на швидкість хімічних реакцій.

Біохімічні процеси в харчовій технології. Фактори, що впливають на швидкість біохімічних процесів. Ферменти: будова і властивості, характеристика, класифікація, властивості, роль при зберіганні і переробці харчових продуктів.

Мікробіологічні процеси в харчовій технології. Основні групи мікроорганізмів, що використовуються в харчовій промисловості. Фактори, що регулюють обмін речовин

мікроорганізмів. Роль мікроорганізмів у технології харчових виробництв.

Принципи оптимізації та цілеспрямованого регулювання швидкості протікання технологічних процесів.

Змістовий модуль II. Технології харчових продуктів з рослинної сировини

Тема 4. Технологія круп та борошна

Характеристика основних зернових культур, їх будова, хімічний склад, використання. Оцінка якості зерна. Технологія зберігання зерна. Режими підготовки до переробки.

Крупи: асортимент, технологічні схеми виробництва.

Борошно, його види, сорти, хімічний склад, показники якості. Технологічна схема виробництва борошна. Технологічні режими основних стадій.

Тема 5. Технологія хлібопекарських пресованих дріжджів

Характеристика і призначення дріжджів. Біохімічні основи технології дріжджів. Сировина для виробництва дріжджів. Виробництво товарних дріжджів. Вимоги до якості товарних пресованих дріжджів.

Зберігання і транспортування дріжджів.

Тема 6. Технологія хліба та хлібобулочних виробів

Асортимент хлібобулочних виробів. Харчова цінність. Основна і додаткова сировина, яка використовується в хлібопекарському виробництві: характеристика, вимоги до якості (борошно, вода, дріжджі, сіль кухонна, цукор, жири тощо).

Загальні технологічні схеми виробництва пшеничного і житнього хліба. Характеристика окремих стадій виробництва: підготовка сировини (просіювання борошна, підготовка води, солі, цукру, жирів, розведення дріжджів та інше); приготування тіста; способи приготування тіста з пшеничного борошна (опарний, безопарний, прискорений), з житнього борошна (на густих і рідких заквасках); технологічні вимоги до тіста; оброблення тіста (ділення на шматки, округлення шматків, попередня розстоювання, формування тістових заготовок, остаточна розстоювання); випікання тіста (режими випікання; фізико-хімічні та інші процеси, що відбуваються при випіканні; упікання і усихання виробів); охолодження і зберігання хліба. Вихід хліба.

Оцінка якості хліба та його хвороби.

Тема 7. Технологія макаронних виробів

Асортимент виробів. Основна і додаткова сировина, яка використовується в макаронному виробництві; характеристика, вимоги до якості (мука, яйця, яєчні продукти, молоко і молочні продукти, томатна паста, вода тощо).

Загальна технологічна схема виробництва макаронних виробів. Характеристика окремих стадій виробництва: підготовка сировини; приготування тіста (три типи замісу залежно від вологості тіста, температури води); вакуумна обробка тіста; формування сирих виробів; обробка сирих виробів (обдування повітрям, різка по заданій довжині, розкладка для сушки); сушка (режими конвективного сушіння, трьох стадійний режим, сушка при постійному режимі, при мінливій сушильній здатності повітря, сушка термооброблених виробів); стабілізація (вистоювання) висушених виробів; сортування, упаковка і зберігання виробів. Принцип розрахунку витрати борошна.

Оцінка якості готових виробів, умови зберігання і транспортування.

Тема 8. Технологія цукру білого і цукру рафінаду

Характеристика цукрових підприємств. Характеристика сировини для виробництва цукру. Вплив її складу на формування споживних властивостей, якості цукру. Технологія

виготовлення цукру білого, значення підготовчих операцій /очищення сировини, подрібнення, знецукрювання/, очищення дифузійного соку, згущення соку, кристалізація цукру-піску. Особливості проведення окремих технологічних операцій і їх вплив на формування споживних властивостей та якостей.

Технологія виготовлення цукру-рафінаду. Підготовка цукру-піску до кристалізації. Кристалізація і отримання цукру-рафінаду. Сушіння. Пакування.

Тема 9. Технологія крохмалю та крохмальних продуктів

Характеристика сировини для виробництва крохмалю. Технологічні схеми виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю. Процеси, що відбуваються на окремих технологічних стадіях виробництва.

Технологічні схеми виробництва крохмальної патоки, глюкози і глюкозно-фруктозного сиропу. Отримання і застосування модифікованих крохмалів. Види патоки. Виробництво патоки. Особливості технології патоки ферментативним способом. Технологічна схема виробництва глюкози, глюкозо-фруктозних сиропів.

Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів

Класифікація виробів. Сировина, що використовується в кондитерському виробництві. Асортимент цукрових кондитерських виробів.

Загальна технологічна схема виробництва карамелі. Характеристика окремих стадій: варіння сиропу, карамельної маси, начинки; підготовка карамельної маси до формування; формування та охолодження карамелі; загортання або обробка поверхні карамелі; розфасовка і упаковка.

Технологія та технологічні схеми виробництва халви, пастило-мармеладних кондитерських виробів.

Тема 11. Технологія фруктово-ягідних кондитерських виробів.

Характеристика сировини, підготовка її до виробництва, купажування, варіння, вистоювання, сушіння, охолодження, пакування. Особливості приготування окремих видів: варення, повидла, желе. Вплив окремих операцій на формування споживних властивостей і якості готових виробів.

Технологія та технологічні схеми виробництва пастило-мармеладних кондитерських виробів.

Тема 12. Технологія какао та шоколаду

Загальна технологічна схема виробництва шоколаду і какао-порошку. Характеристика окремих стадій виробництва: первинна обробка какао-бобів, термічна обробка, дроблення бобів і відділення какаоелли, приготування тертого какао, шоколадних мас; формування, загортання і пакування шоколаду.

Пресування какао тертого, розмелювання і просіювання какао-порошку, розфасовка і пакування.

Тема 13. Технологія борошняних кондитерських виробів

Борошняні кондитерські вироби: класифікація борошняних кондитерських виробів, їх асортимент та технологічні схеми виробництва. Оцінка якості кондитерських виробів.

Принципова технологічна схема приготування печива. Технологічні параметри приготування тіста для цукрового, зтяжного та здобного печива.

Пряники. Основні стадії технологічного процесу.

Тема 14. Технології чаю, кави, прянощів та приправ

Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент виробів, що випускаються. Технологія виробництва чаю та продуктів з чаю.

Характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та асортимент виробів, що випускаються. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави.

Прянощі. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту. Оцінка якості прянощів. Замінники прянощів та їх характеристика.

Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, оцет, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні. Технологія виробництва: сировина, способи одержання, оцінка якості.

Змістовий модуль III. Технології харчових продуктів з сировини тваринного походження

Тема 15. Технологія олій та жирів

Асортимент олій. Основна і додаткова сировина, яка використовується у виробництві рослинних масел; характеристика, вимоги до якості. Технологічні схеми виробництва рослинних масел пресовим і екстракційним способами, їх рафінації та дезодорації. Оцінка якості.

Асортимент жирів. Загальна характеристика жирів тваринного походження: кулінарних, кондитерських, хлібопекарських тощо. Технологічні схеми переробки жирів тваринного походження. Асортимент та оцінка якості. Технологія гідрування рослинного масла.

Переестерифікація жирів. Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарні жири. Класифікація та асортимент. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Сировина та процеси виробництва. Характеристика традиційних (сметаноподібних) і нових пастоподібних (гострих і солодких) видів майонезу та жировмісних соусів.

Характеристика технології та окремих стадій виробництва нових видів кулінарних та кондитерських жирів та замінників жиру.

Тема 16. Технологія м'яса і м'ясних продуктів

16.1. Переробка забійних тварин.

Характеристика товарних якостей забійних тварин. Породи тварин та їх вплив на якість і вихід м'яса. Приймання тварин в місцях вирощування, їх транспортування. Шляхи зниження втрат маси забійних тварин. Приймання і утримання тварин на м'ясо переробних підприємствах. Системи здачі-приймання худоби за живою масою і вгодованістю та кількістю і якістю м'яса одержаного після забою. Визначення вгодованості забійних тварин при заготівлі /закупки/ тварин, категорії вгодованості тварин згідно ГОСТу. Поняття про приймальну та забійну масу і забійний вихід м'яса. Умови, режими і порядок утримання забійних тварин залежно від їх стану. Дозабійне витримування худоби.

Забій і первинна переробка худоби. Технологічні операції переробки худоби і послідовність їх виконання. Напрямки промислового використання продуктів забою. Шляхи зниження втрат. Оглушення тварин. Мета оглушення. Методи оглушення, їх переваги і недоліки. Технічні засоби. Техніка безпеки при оглушенні. Знекровлення і збір крові. Техніка знекровлення при використанні крові на технічні та харчові потреби. Санітарний режим знекровлення і збір харчової крові. Видалення щетини із свинячих туш. Механізм процесу. Способи, техніка, режими шпарення та технічні засоби видалення щетини. Суть та значення обпалювання. Технічні засоби і їх оцінка.

Знімання шкур. Суть процесу відділення шкури від поверхні туші. Можливі види браку, їх попередження. Ручне знімання шкури /білування/. Піддувка стисненим повітрям. Теоретичні основи механічного знімання. Способи механізованого знімання шкури. Переробка свиней із шпаркою туш та зніманням крупону. Знімання шкур із дрібної рогатої худоби.

Видалення внутрішніх органів /нутрівка/. Підготовчі операції. Послідовність і порядок видалення внутрішніх органів.

Розпилювання, зачищення і клеймування туш. Мета і порядок розпилювання. Технічні засоби. Зачищення туш. Харчові і нехарчові відходи. Миття туш. Оцінка доцільності миття туш. Вимоги стандарту до якості м'ясних туш. Дефекти обробки туш. Ветеринарно-санітарний контроль. Техніка клеймування.

16.2. Технологія ковбасних виробів.

Асортимент ковбасних виробів. Загальна характеристика ковбасних виробів. Основна сировина: характеристика м'яса забійних тварин, субпродуктів, сала. Характеристика білкових препаратів. Харчові компоненти, що використовуються при виготовленні ковбасних виробів. Види фаршевих оболонки і їх оцінка. Вимоги до якості сировини і оболонки. Характеристика допоміжних матеріалів /шпагат, фосфати, нітрит натрію, аскорбінат натрію, копильні препарати, паливні матеріали/.

Загальні відомості про технологічний процес. Спільність і різниця в технології солених м'ясопродуктів і ковбасних виробів. Основні стадії технологічного процесу. Комбіновані м'ясопродукти на основі поєднання м'ясної сировини з білками тваринного і рослинного походження.

Технологічні схеми виготовлення основних видів ковбасних виробів: варених, напівкопчених, варено-копчених і сирокочених. Виготовлення сосисок і сардельок, варених ковбас без оболонки, фаршированих, кров'яних і ліверних ковбас, м'ясних хлібів, сольтисонів. Особливості виготовлення ковбасних виробів.

Характеристика операцій по виготовленню ковбасних виробів. Зачищення м'яса, розбирання туш /яловичини, свинини, баранини/. Способи розбирання. Обвалювання, жилування і сортування м'яса. Потушне і диференційоване, горизонтальне, вертикальне, механічне обвалювання. Зачищення кісток від прирізів м'язової і сполучної тканини. Механічне обвалювання. Сутність і мета жилкування. Особливості жилкування яловичини, свинини і баранини. Варіанти жилкування. Сортування м'яса. Вихід жилованого м'яса. Цільове використання м'яса залежно від вмісту жирової і сполучної тканини.

Соління м'яса. Мета і особливості соління при виготовленні ковбасних виробів. Зміни фізико-хімічних, структурно-механічних властивостей та гістологічної будови м'яса в процесі соління. Стабілізація кольору м'яса. Допустимі концентрації нітритів. Способи прискорення процесу соління і підвищення стабільності кольору. Перспектива безнітритного соління.

Соління м'яса для варених ковбас, напівкопчених і сирокочених ковбас. Мета соління. Явища, які зумовлюють підвищення вологозв'язуючої здатності, пластичності і липкості м'яса в процесі соління і їх значення. Вплив властивостей і стану м'яса на його вологозв'язуючу здатність. Витримування м'яса. Вплив ступеня подрібнення, віброосаджування і інших факторів на тривалість витримування.

Правила введення нітритів. Режими витримування м'яса у посолі. Витримування м'яса у великих ємкостях і можливості безперервно-поточної організації процесу соління. Можливість використання бактеріальних культур для сирокочених ковбас.

Подрібнення соленого м'яса. Мета подрібнення. Ступінь подрібнення залежно від виду ковбасних виробів /на вовчку, кутері/. Характеристика ступенів подрібнення. Хід процесу кутерування: руйнування кліткової структури тканин і утворення нової структури. Зміни структурно-механічних характеристик в процесі кутерування. Тривалість кутерування. Вакуум кутерування, кутерування в газовому середовищі, Попередження перегрівання фаршу. Вплив компонентів фаршу на вологозв'язуючу здатність м'яса, липкість і гомогенність структури. Форми зв'язку вологи. Жиропоглинальна здатність. Використання машин інтенсивного подрібнення: колоїдні млини, мікрокутери.

Подрібнення сала. Видалення шкіри. Пластування. Подрібнення на салорізках.

Приготування фаршу. Поняття про рецептуру. Структура рецептури. Зв'язок між рецептурою, видом і сортом готової продукції. Особливості введення білків рослинного, тваринного і мікробного походження. Вимішування фаршу. Інтенсивність і тривалість вимішування залежно від властивостей фаршу. Вплив процесу вимішування на структурно-механічні властивості фаршу. Вакуум перемішування, віброперемішування.

Шприцювання і формування ковбас. Фізична природа процесу шприцювання. Тиск і швидкість шприцювання залежно від властивостей фаршу. Зміни структурно - механічних властивостей фаршу в процесі шприцювання. Типи шприців. В'язання батонів. Штрикування ковбас. Особливості формування м'ясних хлібів.

Усадка ковбасних виробів. Тривалість усадки різних видів ковбас. Процеси, які розвиваються при короткочасній усадці. Віброусадка. Процеси, які відбуваються при тривалій усадці. Селективний розвиток мікрофлори. Роль молочно - кислих бактерій. Роль цукру який додається при солінні.

Коптіння. Сутність процесу. Асептична і антиокислювальна дія диму. Вплив на колір, аромат і смак продукту. Взаємодія коптільних речовин з продуктом, способи коптіння /холодне та гаряче/. Використання коптільних препаратів.

Теплова обробка. Мета теплової обробки. Характеристика різних способів теплової обробки ковбасних виробів. Зміни складових частин ковбасних виробів при тепловій обробці. Вплив нагрівання на структуру продукту. Зміни органолептичних характеристик. Пастеризуючий ефект нагрівання. Режими і техніка варіння ковбасних виробів. Вади, які виникають при варінні і шляхи їх попередження. Запікання. Сутність процесу і його відмінність від варіння. Обсмажування. Мета і сутність процесу. Режими обсмажування. Зміни, які проходять при запіканні та обсмажуванні. Ступеневий режим запікання, використання ІЧ-нагрівання.

Охолодження. Мета і способи охолодження. Режими і техніка охолодження. Аерозольне охолодження.

Сушіння ковбасних виробів. Зовнішній і внутрішній перенос вологи. Розподіл вологи у продукті. Значення параметрів сушіння на швидкість обезводнення ковбасних виробів. Кінетика сушіння. Зміни в продукті, які виникають в продукті під дією тканинних ферментів мікроорганізмів. Режими і техніка сушіння. Вади, які виникають при сушінні і їх запобігання.

Пакування та фасування ковбасних виробів. Вимоги до тари та транспорту. Умови та терміни зберігання залежно від виду ковбасних виробів.

Виготовлення ліверних ковбасних виробів. Особливості сировини, що використовується для ліверних ковбас і паштетів. Короткочасне і довготривале варіння сировини. Способи виготовлення ліверних виробів /холодне і гаряче/. Подрібнення сировини, кутерування, шприцювання, варіння і охолодження ліверних ковбас. Вади.

Пакування. Умови і терміни зберігання ліверних ковбасних виробів.

16.3. Технологія м'ясних копченостей

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей за способом теплової обробки, видом сировини, анатомічною частиною туші. Характеристика технології м'ясних копченостей. Вимоги до якості м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення.

16.4. Технологія м'ясних консервів

Асортимент баночних консервів. Типи консервів залежно від виду сировини, характеру її обробки і призначення готової продукції.

Характеристика основної сировини: м'ясо, жир, субпродукти, рослинна сировина, допоміжна сировина.

Види тари і їх загальна оцінка, Металева тара. Біла жерсть. Лакові покриття. Алюмінієва тара. Скляна тара. Типи консервних банок.

Технологічні схеми виготовлення основних видів консервів.

Розморожування, зачищення та миття туш. Розбирання, обвалювання та нарізання м'яса, бланшування м'яса. Зміни в м'ясі при бланшуванні. Способи бланшування. Обсмажування м'яса. Зміни м'яса і жиру при обсмажуванні. Вплив обсмажування на харчову цінність м'яса. Техніка обсмажування. Підготовка м'яса птиці: розморожування, зачищення, обвалювання, звільнення від малоцінних частин.

Технологія консервів із субпродуктів. Особливості підготовки печінки залежно від типу консервів. Приготування паштетної маси. Підготовка мозку: зачищення, обсмажування, бланшування, приготування соусу згідно рецептури.

Технологія м'ясо-рослинних консервів.

Підготовка тари. Перевірка на герметичність. Миття. Термічна обробка та обробка за допомогою бактерицидного опромінювання. Порціювання і закладання сировини. Дозування твердих, рідких і сипучих складових частин.

Герметизація наповнених банок. Закатування металевих банок. Утворення шва. Особливості закупорювання скляної тари. Типи машин для закатування. Брак при закатуванні. Маркування банок.

Перевірка герметичності. Причини негерметичності. Техніка перевірки герметичності. Автоматичний пристрій для перевірки герметичності.

Стерилізація консервів. Вплив нагрівання на мікрофлору, властивості і харчову цінність продукту. Поняття про ефект стерилізації. Значення концентрації спор термостійких і патогенних бактерій при оцінюванні ефекту стерилізації. Математична залежність між процесом відмирання спор і тривалістю нагрівання. Вплив початкової бактеріальної забрудненості продукту і тари, попереднього нагрівання сировини, проміжків часу між закатуванням і стерилізацією консервів на тривалість стерилізації. Вплив властивостей продукту, величини рН, вмісту жиру, антибіотиків і фітонцидів на ефект стерилізації. Формула стерилізації. Техніка стерилізації. Ступенева стерилізація, ротаційна стерилізація, СВЧ - стерилізація. Вплив нагрівання на склад продукту. Особливості змін м'ясопродуктів при нагріванні вище 100°C. Характеристика процесів, які проходять при високих температурах нагрівання. Гідроліз білкових речовин. Кількісна характеристика розпаду високомолекулярних сполук. Розпад колагену, та інших складових частин м'яса.

Сортування консервів. Мета і порядок сортування. Використання відбракованих консервів, наклеювання етикеток, пакування.

Запобігання корозії банок. Вади консервів. Умови і терміни зберігання консервів.

Причини псування тари, бактеріального і хімічного псування консервів. Регламентована і максимальна можливість довготривалого зберігання.

Тема 17. Технологія молока та молочних продуктів

17.1. Технологія питного молока, вершків і молочних консервів.

Вимоги до молока при закупівлі. Первинна обробка молока. Транспортування молока. Приймання молока. Вимоги до якості молока та оцінка якості. Очищення молока. Охолодження та зберігання молока.

Механічна обробка молока. Сепарування молока. Нормалізація молока. Гомогенізація молока. Мембранні методи обробки молочної сировини.

Теплова обробка молока. Пастеризація молока. Стерилізація молока. Ефект пастеризації та стерилізації. Очищення молока від бактерій шляхом центрифугування. Актинізація молока. Зміни властивостей і складових частин молока при нагріванні.

Технологія окремих видів пастеризованого молока. Асортимент пастеризованого молока.

Технологія стерилізованого молока. Технологія вершків.

Технологія молочних консервів.

17.2. Технологія дієтичних кисломолочних продуктів і напоїв, свіжого кисломолочного сиру, сиркових виробів та сметани

Асортимент дієтичних кисломолочних продуктів. Вимоги до якості молока. Характеристика молочнокислої мікрофлори. Приготування молочних заквасок. Способи виробництва дієтичних кисломолочних продуктів. Технологічна схема виготовлення дієтичних кисломолочних продуктів, напоїв. Характеристика технологічних операцій: приймання сировини, складання суміші, пастеризація, гомогенізація та охолодження суміші. Заквашування та сквашування суміші. Охолодження і дозрівання продукту. Фасування і зберігання.

Особливості технології окремих видів дієтичних кисломолочних продуктів і напоїв. Умови і терміни зберігання.

Характеристика асортименту свіжого кисломолочного сиру.

Технологія свіжого кисломолочного сиру і сиркових виробів. Технологічна схема виготовлення свіжого кисломолочного сиру. Способи виготовлення сиру. Кислотний спосіб. Кислотно-сичужний спосіб. Роздільний спосіб. Фасування, зберігання і резервування сиру. Особливості технології сиркових виробів. Умови і терміни зберігання.

Технологія сметани. Характеристика асортименту сметани. Технологічна схема виготовлення сметани. Характеристика окремих технологічних операцій і послідовність їх виконання: підготовка сировини, нормалізація, пастеризація, гомогенізація і заквашування вершків, сквашування. Фасування і пакування сметани. Охолодження і дозрівання сметани. Виготовлення сметани термостатним способом. Особливості технології окремих видів сметани. Вади сметани. Умови і терміни зберігання.

17.3. Технологія вершкового масла.

Асортимент вершкового масла. Способи виготовлення вершкового масла. Вимоги до якості молока і вершків. Підготовка сировини для переробки на масло.

Виготовлення масла способом збивання вершків в апаратах періодичної та безперервної дії. Основні технологічні операції і послідовність їх виконання. Низькотемпературна підготовка вершків. Збивання вершків. Промивання масляного зерна. Соління масла. Механічна обробка масла.

Виготовлення масла шляхом перетворення високожирних вершків. Одержання і

нормалізація високожирних вершків. Термомеханічна обробка високожирних вершків.

Особливості технології окремих видів вершкового масла: солодковершкового, кисловершкового, Вологодського, Любительського, Селянського масла, масла зниженої жирності та масла з наповнювачами. Вплив окремих технологічних операцій на якість масла, вади масла. Фасування і пакування масла.

17.4. Технологія сичужних і плавлених сирів.

Асортимент сичужних сирів. Вимоги до якості молока. Технологічна схема виготовлення сичужних сирів. Характеристика технологічних операцій по виготовленню сичужних сирів. Підготовка молока до переробки /внесення в молоко хлориду кальцію, мікроелементів, хімічно чистого калію або нітриту натрію та барвників/. Зквашування молока. Сквашування молока і обробка згустку. Формування пресування та соління сиру. Дозрівання сирів. Режими та умови дозрівання сирів. Погляд при дозріванні. Маркування зрілих сирів. Пакування, зберігання і транспортування сирів.

Особливості технології твердих сичужних сирів з високою та низькою температурою другого нагрівання, твердих сичужних сирів, які дозрівають при участі сирного слизу /напівтвердих/, м'яких і розсільних сичужних та кисломолочних сирів.

Технологія плавлених сирів. Попередня обробка сировини. Складання сирної суміші. Плавлення суміші. Фасування і зберігання плавлених сирів. Вади сирів.

Тема 18. Технологія рибних продуктів

18.1. Холодильна обробка риби.

Мета холодильної обробки. Способи. Вплив низьких температур на розвиток мікрофлори, швидкість біохімічних процесів. Охолодження риби. Консервуюча дія охолодження. Зміни в рибі при охолодженні. Способи охолодження льодом, в холодній морській воді, льодосоляною сумішшю. Вимоги до якості охолодженої риби і її дефекти. Зберігання і транспортування охолодженої риби. Підморожування риби. Заморожування риби. Консервуюча дія заморожування. Зміни в рибі при заморожуванні, Фактори; які впливають на заморожування. Способи заморожування риби: в апаратах і пристроях, з допомогою штучного холоду, одержаного машинним способом; в суміші льоду і солі; природним холодом взимку при низьких температурах повітря. Зміни мороженої риби при зберіганні /фізичні і біохімічні/. Глазурування риби. Вимоги до якості мороженої риби. Води мороженої риби. Умови і терміни зберігання мороженої риби.

18.2. Технологія соленої риби.

Соління як спосіб консервування. Основи процесу соління. Способи соління, режими соління. Міцність соління. Способи розбирання риби. Техніка соління. Фактори, які впливають на тривалість соління риби. Зміни маси і об'єму риби при солінні. Дозрівання соленої риби. Основи технології соління лососевих, оселедцевих. Особливості технології пряної і маринованої риби. Норми виходу готової продукції при солінні.

Зміни соленої риби при зберіганні. Вади соленої риби. Умови і терміни зберігання соленої риби.

18.3. Технологія копченої риби.

Коптіння як спосіб консервування риби. Основи процесу коптіння. Способи коптіння. Методи коптіння. Характеристике основних технологічних операцій виготовлення риби холодного та гарячого коптіння.

Вади копченої риби. Умови і терміни зберігання копченої риби.

18.4. Технологія рибних консервів і пресервів.

Асортимент консервів, сировина для виготовлення консервованої продукції.

Технологічні схеми виготовлення натуральних консервів, консервів в олії і томатному соусі, рибо-овочевих консервів і паштетів. Особливості підготовки сировини окремих видів консервів. Теплова обробка риби. Фасування риби в банки. Герметизація заповнених банок. Закатування банок, маркування банок. Перевірка герметичності. Стерилізація консервів. Вилив нагрівання на мікрофлору, харчову цінність продукту. Фактори, які впливають на ефект стерилізації. Формула стерилізації. Зміни, які проходять в консервах при стерилізації. Миття банок, охолодження і пакування консервів. Умови і терміни зберігання консервів. Вади рибних консервів.

Асортимент пресервів. Характеристика сировини. Технологічна схема виготовлення рибних пресервів. Умови і терміни дозрівання пресервів.

Зміни, які проходять в пресервах при дозріванні та їх вплив на споживні властивості готового продукту. Умови і терміни зберігання рибних пресервів. Вади.

Тема 19. Технологія пива та квасу

Сировина для виробництва пива та її характеристика. Технологічна схема виробництва пива. Приготування солоду, очистка і сортування ячменю. Пророщування зерна. Висушування зеленого солоду. Перевірка солоду. Приготування пива: затирання суслу та його зброджування, прискорене бродіння і доброджування пива, фільтрація та розлив пива. Вимоги до якості пива.

Характеристика сировини для виробництва хлібного квасу. Бродіння квасного суслу. Купажування.

Показники готового квасу. Сорти квасу.

Тема 20. Технологія спиртового та лікєро-горілчаного виробництв

Технологічна схема виробництва етилового спирту. Сировина для спиртового виробництва. Підготовка зерна і картоплі. Підготовка оцукрюючих матеріалів. Розварювання і оцукрювання крохмаломісної сировини. Культивування дріжджів і зброджування суслу. Особливості отримання спирту з меляси. Отримання спирту з бражки і його очистка. Вимоги до якості ректифікованого етилового спирту, призначеного для харчових цілей. Використання відходів спиртового виробництва.

Асортимент горілки. Технологічна схема виробництва горілок. Підготовка водно-спиртової суміші, фільтрування активованим вугіллям. Фільтрування горілки і доведення до стандартної міцності і розлив.

Асортимент лікєро-горілчаних виробів. Підготовка сировини і приготування напівфабрикатів. Купажування. Фільтрування купажів. Витримка і гомогенізація лікєрів. Розлив, оформлення лікєро-горілчаних виробів.

Тема 21. Технологія вин

Сировина для виробництва виноградних вин. Класифікація виноградних вин. Технологічні схеми виробництва виноградних вин – столових, міцних, ароматизованих. Обробка і витримка вин. Класифікація вин, насичених діоксидом вуглецю. Шампанські вина. Вимоги до сировини. Схема виробництва шампанського класичним методом. Ігристі і шипучі вина. Хвороби та недоліки вин.

Класифікація коньяків. Отримання і витримка коньячних спиртів. Купаж, обр обробка і витримка коньяків. Умови і терміни зберігання коньяків.

Тема 22. Технологія безалкогольних напоїв

Асортимент і показники якості безалкогольних газованих напоїв. Сировина для виробництва безалкогольних напоїв: вода і способи її підготовки, цукор і харчові кислоти, вуглекислий газ, додаткова сировина (соки, концентрати, сиропи, ароматизатори, барвники,

консерванти).

Технології безалкогольних напоїв. Загальна технологічна схема виробництва безалкогольних газованих напоїв: варіння цукрового сиропу, приготування купажного сиропу, сатурація, розлив, герметизація і оформлення пляшок.

Новітні технології. Зберігання безалкогольних напоїв.

Видобуток, каптаж, очистка, сатурація і розлив мінеральних вод.

Рекомендована література

1. Загальні технології харчових виробництв: навч. посібн. / М.Я. Бомба, Н.Р.-Й. Джурик, В.В. Дячок та ін.; за заг. ред. М.Я. Бомби. - Львів: Ліга–Прес, 2018. – 410 с.

2. Перцевий Ф.В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.

3. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.

4. Технологія вина: Підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.

5. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. Таважнянський, С.І. Бухало, П.О. Капустенко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Харк. політех. ін-т". - Київ: Центр учбової літератури, 2008. –575 с.

6. Черевко О.І., Сафонова О.М., Богомоллов О.В. Переробка сировини тваринного походження. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 260 с.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Вступ. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема

Соціально-економічне значення Функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань.

Харчування та життєдіяльність людини. основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ

Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика вуглеводів як компонентів сировини. для виробництва власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників

Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання.

Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Законодавча база регулювання якості продукції. Характеристика технологічної документації.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів)

Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки.

Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з борошна. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної

цінності кулінарної продукції з борошна. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів з птиці, страв та кулінарних виробів кролика, пернатої дичини (далі за текстом - з птиці)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки риби. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів з риби; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та

кулінарних виробів з риби. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 9. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Визначення терміна «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.), шляхи формування асортименту. Принципові технологічні схеми виробництва «універсальних напівфабрикатів». Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 10. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.

Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Перспективи розвитку асортименту. й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 13. Технологія супів

Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 14. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)

Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 15. Технологія десертів (солодких страв)

Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.

Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 16. Технологія напоїв

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напоїв, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв. Умови й терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту й технологій гарячих напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Основи технології виробництва холодних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва холодних напоїв. Умови й терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 17. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності

Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених і

швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 18. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього.

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 19. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього.

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з бісквітного тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій виробів з бісквітного тіста для різних типів ЗРГ та різних категорій споживачів.

Тема 20. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього.

Класифікація пісочного та листкового тіста й виробів з нього за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного та листкового тіста й виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з пісочного та листкового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пісочного й листкового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 21. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них.

Принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів. Основи технології виробів з інших видів тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів з інших видів тіста; вимоги до якості.*

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з інших видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 22. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-

профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню ЗРГ.

Рекомендована література

1. Джурик Н. Р. Основи технології продукції ресторанного господарства: Навч. пос. з грифом МОН лист № 1.4/18 – Г-726 від 11.05.2007 / Н. Р. Джурик. – Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2012. – С. 102-116.
2. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. пос. / Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А. В. 2-ге видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. С. 34-52.
3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.
4. Технологія напоїв /навч. посіб. для студентів денної та заочної форм навчання напрямів підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і 6.140101 Готельно-ресторанна справа»/В.А. Гніцевич, Г.Ф. Коршунова, Н.А. Федотова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. –312 с.
5. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник. – К.: «Ліра-К», 2012. – 574 с.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Тема 1. Вступ. Ресторанне господарство в сучасних умовах.

Завдання і мета курсу «Організація ресторанної справи». Сучасний стан та перспективи розвитку галузі. Форми організації праці в закладах ресторанного господарства. Гостинність якій елемент обслуговування.

Тема 2. Особливості галузевої діяльності та класифікація закладів ресторанного господарства.

Галузеві особливості та класифікація закладів РГ. Основні типи та класи закладів ресторанного господарства РГ. Вимоги до закладів РГ. Поняття про роздрібну торгівлю в РГ, особливості діяльності. Принципи розміщення закладів РГ. Класифікація та характеристика комплексу послуг харчування. Номенклатура додаткових послуг ЗРГ. Міжнародні системи класифікації закладів харчування.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Завдання організації постачання підприємств харчування в умовах ринку.

Організація договірних відносин з постачальниками. Організаційні форми постачання. Приймання продукції та формування товарного запасу. Джерела постачання сировини і продуктів. Організація матеріально – технічного постачання. Управління транспортними засобами на підприємствах харчування. Організація зберігання товарних запасів закладів ресторанного господарства. Організація комірного господарства. Функціонально-технологічні і санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Класифікація тари та її призначення. Забезпечення умов зберігання продукції та сировина на ПРГ.

Тема 4. Оперативне планування виробництва, технологічна документація

Розробка виробничої стратегії в закладах ресторанного господарства.

Оперативне планування виробництва. Технологічна документація в галузі.

Порядок складання рецептур на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби ресторанного господарства. Характеристика різних видів меню Основні функції, правила та принципи розробки і затвердження меню, преїскуранту, карти вин.

Тема 5. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Суть основних принципів організації виробництва.

Виробнича потужність підприємств РГ. Структура виробничих приміщень ПРГ. Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних та допоміжних цехів. Організація роботи мийної кухонного посуду . Організація роботи роздавальних ЗРГ різних типів

Тема 6. Основи раціональної організації праці. Нормування праці в ЗРГ.

Суть і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Визначення чисельності працівників. Методи вивчення витрат робочого часу.

Тема 7. Основи організаційного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Загальні нормативні вимоги до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методів і форм обслуговування;

Структура і зміст процесу обслуговування. Пропускна спроможність торгівельної зали. Міжнародні стандарти сервісу.

Тема 8. Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування

Характеристика приміщень для споживачів. Меблі та устаткування залів.

Види та призначення столового посуду . Види та призначення столової білизни.

Тема 9. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ

Вимоги до персоналу з обслуговування. Підготовка персоналу до обслуговування. Методи організації роботи офіціантів.

Технологія обслуговування споживачів в ресторанах. Підготовка торговельного залу та сервірування столів. Техніка і правила подачі страв та напоїв. Обслуговування тютюном. Прибирання столів і заміна використаного посуду. Техніка роботи з підносом.

Тема 10. Організація та моделювання процесу обслуговування певного контингентів споживачів в ЗРГ.

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи.

Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Організація корпоративного харчування у великих компаніях.

Організація харчування в підприємствах соціальної сфери – школах, ВНЗ. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання. Моделювання процесу обслуговування учнів, студентів.

Тема 11. Організація обслуговування банкетів та прийомів.

Класифікація банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом та біля столу. Організація обслуговування прийомів. Організація обслуговування тематичних заходів. Форми прискореного обслуговування ділових робочих груп. Обслуговування учасників спортивних змагань.

Тема 12. Організація харчування та обслуговування пасажирів різних видів транспорту.

Послуги з організації харчування пасажирів залізничного транспорту. Послуги з організації харчування в аеропорту і на борту літака. Організація харчування пасажирів на автомобільному транспорті. . Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування в ЗРГ.

Види кейтерингового обслуговування споживачів. Організація обслуговування в місцях масового відпочинку. Автоматизовані системи управління в закладах ресторанного господарства.

Тема 14. Організація обслуговування в ЗРГ при готелях.

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Особливості обслуговування в готелях. Характеристика та особливості роботи закладів при готелях різної категорії.

Організація «Шведської лінії». Міжнародні системи і тарифи організації харчування в туристичній індустрії. Сучасні технології обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 15. Сучасні напрями та формати у ресторанному господарстві.

Заклади з середніми цінами зі стильним інтер'єром, акцентом на відповідну кухню і грамотним менеджментом. Елітні заклади з сформованою аудиторією і іміджем «модного місця» . Основними напрями розвитку сучасних технологій обслуговування в ЗРГ. Створення ЗРГ по типу «Streetfood»- вулична їжа ,відкриття фуд-кортів; створення ЗРГ по типу Fast food - «швидка їжа», створення ЗРГ по типу «Fast Casual» , створення ЗРГ по типу Casual Dining; створення ЗРГ по типу «Fine dining» - це ресторани преміум; створення ЗРГ по типу Quick and casual - це ресторани швидкого обслуговування; створення ресторанів по типу Free Floor - нового формату фаст-фуду;).

Тема 16. Комплексне обслуговування іноземних туристів.

Види туризму. Класи обслуговування іноземних туристів. Сутність форм організації харчування туристів в підприємствах ресторанного господарства.

Обслуговування туристів з діловими цілями. Технологія обслуговування іноземних туристів в різних типах закладів ресторанного господарства. Якість обслуговування споживачів.

Рекомендована література

1 Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2015.-342с.

2 Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навч. посіб.: / Н.Я. Сусол, ЛІЕТ. – Львів, «Галицька видавнича спілка», 2015. – 316 с. ISBN 978-617-7363-05-6

3 Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов, В.М. Крюковська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.

4 Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. В. Крилова ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, Каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.

5 Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с

6 Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 21с.

7 Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. - 29с.

БАРНА СПРАВА ТА РОБОТА СОМЕЛЬЄ

Тема 1. Особливості організації роботи барів, їх класифікація.

Історія розвитку барів. Сучасні тенденції розвитку барів у країнах світу.

Характеристика закладу ресторанного господарства типу «бар». Види барів відповідно до асортименту продукції, напоїв та послуг. Сучасні види спеціалізації барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів.

Принципи функціонування барів. Особливості розміщення барів при ресторанах, готелях та адміністративно-культурних центрах.

Правове забезпечення діяльності барів. Перелік документів дозвільного характеру на організацію діяльності барів.

Характеристика комплексу основних та додаткових послуг барів. Принципи розміщення барів.

Тема 2. Організація виробничої діяльності в барах.

Характеристика виробничих приміщень. Структура приміщень бару. Склад та площі приміщень. Склад та характеристика виробничих приміщень бару. Цехова та безцехова структура виробництва. Види виробничих приміщень Нормативи площі на одне місце у барах. Структура складських приміщень бару залежно від типу та спеціалізації закладу. Організація виробництва в камбузі. Вимоги до виробничих цехів камбузу. Охорона праці в виробничих приміщеннях барів.

Раціональна організація постачання сировини, напівфабрикатів та матеріально-технічних засобів у бари. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії вибору постачальників сировини, обладнання та матеріально-технічних засобів.

Організація виробничої діяльності спеціалізованих барів (суші бар, гриль бар, стейк бар, снєк бар салат бар, молочний барі та ін). Виробнича стратегія барів. Оперативне планування виробництва в барах. Технологічна документація на продукцію власного виробництва.

Автоматизована система управління товарними запасами сировини і продукції в барах. Особливості роботи барів у структурі інших типів закладів ресторанного господарства. Види безалкогольних барів та виробнича специфіка вітамінного бару. Відмінності коктейль барів від коктейль-холів.

Торговельно-виробнича діяльність гриль-барів та супових барів. Організація роботи винного бару та особливості роботи коктейль. Асортимент продукції (меню) який повинен відповідати кожному спеціалізованому бару.

Тема 3. Устаткування та матеріально-технічне оснащення барів.

Характеристика торговельних приміщень для барів. Барна стійка її структура, призначення і функції. Функціонально-технічні параметри барної стійки.

Устаткування та інвентар для обладнання барів. Матеріально-технічне оснащення барів. (Спеціалізований барний інвентар, посуд для подачі змішаних напоїв). Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою. Правила оформлення барних вітрин. Обладнання бару, призначення та його характеристика. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою

Рациональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнанням барів різних типів. Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та рациональне розміщення на робочому місці Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою.

Автоматизована система розливу напоїв eBarMan - контроль продажів за допомогою електронних гейзерів. Автоматизована система розливу напоїв eBarMan - контроль продажів за допомогою електронних гейзерів. Автоматизована система розливу напоїв eBarGUN - контроль за допомогою розливних пістолетів. Автоматизована система розливу напоїв eWine - контроль продажів розливного вина. Автоматизована система розливу напоїв eBeer - контроль продажів пива в барі. Автоматизована система розливу напоїв eCoffe - контроль продажів кави. Автоматизована система розливу напоїв eCola - контролю продажів Post-Mix напоїв.

Тема 4. Організація праці персоналу в барах.

Вимоги до персоналу з обслуговування. Підготовка персоналу до обслуговування. Методи організації роботи офіціантів. Графіки виходу на роботу персоналу закладу.

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до бармена, офіціанта, сомельє, бариста. Організація робочих місць працівників. Організація робочого місця бармена в суднових барах: у ресторанному барі, барі біля басейну, в барах на відкритих верандах, у вестибюльному барі, нічному барі тощо.

Команда персоналу з обслуговування в барах закордоном. Додаткові вимоги до офіціантів які обслуговують іноземних туристів. Техніка роботи офіціанта. Вимоги до професії офіціанта. Особливості роботи бариста. Його обов'язки. Манери та правила етикету якими повинні володіти працівники бару.

Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Посуд та інвентар в роботі сомельє.

Тема 5. Технологія обслуговування споживачів в барах.

Методи і форми обслуговування в барах. Загальні вимоги до послуг бару. Організація дозвілля та анімації в барах. Обслуговування барменом, сомельє, барістом, фумельє. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники не доброякісного напою які виявляють при попередньому контролю. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних. Правила подавання білих та червоних вин. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки. Зовнішній вигляд пробки – як показник якості вина.

Дегустація вина сомельє і замовником. Правила наповнення чарок Залежність наповнення чарок від виду напою. Умови сервування при повторному замовленні вина.

Сутність декантування вина. Загальні характеристики вин які потребують декантування та вин які не рекомендується декантувати. Техніка декантування.

Організація обслуговування за спеціальним замовленням. Обслуговування в кейтеринг-барі.

Тема 6. Асортимент та характеристика різних груп напоїв.

Класифікація алкогольних напоїв відповідно до карти вин. Правила складання карти напоїв. Складання спеціальних карт залежно від типу бара: карта пива; карта чаю; карта кави.

Умови розподілу коньяків на ординарні, марочні і колекційні. Французька або всесвітня система позначень коньяків. Класифікація коньяків країн СНГ. Якість коньяків та їх органолептичні оцінки. Правила вживання коньяків та поєднання зі стравами.

Арманьяк. Технологія виробництва та в чому полягає різниця між арманьяком та коньяком. Органолептичні показники арманьяку. Світові марки та виробники арманьяку.

Бренді. Характеристика напою бренді. Країни виробники. Всесвітньо відомі марки бренді. Правила вживання напою бренді та його поєднання зі стравами.

Горілка. Визначення органолептичної оцінки якості горілок різних видів. Правила вживання горілки.

Віскі. Особливості та відмінності віскі шотландського, ірландського, американського, канадського, японського. Правила вживання віскі та його поєднання зі стравами.

Характеристика трьох типів рому – легкого, середнього, важкого та їх всесвітньо відомі марки і виробники. Поділ рому на білий та темний, правила вживання та поєднання зі стравами

Джин. Історія його виникнення. Лондонська класична технологія виробництва джину. Всесвітньо відомі марки та виробники. Марки джину які виробляють в країнах СНГ.

Категорії текили. Вживання текили в чистому виді. Напої на основі текили.

Абсент. Історія появи напою. Особливість його приготування. Причини заборони виробництва абсенту в різних країнах. Найбільш розповсюджені марки абсенту в Україні. Методи вживання абсенту.

Кальвадос. Країни виробники кальвадосу. Технологія виготовлення та її особливості. Світові марки та виробники.

Міцні цілющі напої, характеристика та класифікація. Бальзами. Характеристика лікувальних напоїв до складу яких входять компоненти цілющих та ароматичних речовин рослинного походження. Характеристика виноматеріалів з яких готують бальзами. Найбільш відомі в Україні бальзами. Використання бальзамів в якості ароматизаторів коктейлів та змішаних напоїв. Вживання бальзамів.

Біттери. Історія походження назви біттери. Дата та місце виникнення напою. Залежність міцності напою від сировини виготовлення. Характеристика напоїв які входять до групи біттерів. Використання біттерів для приготування коктейлів. Види біттерів які є аналогами бальзамів. Технологія виробництва біттера. Асортимент біттерів які виготовляються в країнах СНГ. Характеристика найбільш відомих марок біттерів.

Характеристика лікєро-горілчаних та слабоалкогольних напоїв. Класифікація лікєрів: класичні, марочні та креми. Сировина для виготовлення лікєрів в різних країнах та способи його виробництва. Класифікація лікєрів за вмістом цукру і спирту. Найбільш відомі марки та виробники лікєрів. Правила вживання лікєрів.

Креми. Креми – як різновидність лікерів. Показники за якими відрізняють креми від лікерів. Особливості технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями.

Асортимент слабоалкогольних напоїв. Історія виникнення пива. Визначення пива та залежність виду пива від основної сировини для його виготовлення. Розвиток промислового пивоваріння на Русі в часи Петра I. Сучасна технологія виробництва пива та її стадії. Особливості фільтрованого та нефільтрованого пива. Характеристика пива верхнього бродіння (ель) та нижнього бродіння (лагер). Спосіб отримання безалкогольного пива. Характеристика ячмінного та пшеничного пива. Органолептичні критерії оцінки якості пива. Сорти пива України та країн світу. Правила наливання розливного та пляшкового пива. Терміни зберігання пива. Правила подачі пива і його сполучення зі стравами. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива. Класифікація безалкогольних напоїв.

Мінеральні води. Природні та штучні властивості та асортимент лікувальних мінеральних вод. Напої бродіння – квас і напої із зернової сировини. Технологія приготування квасу. Безалкогольні напої на основі харчової, пряно ароматичної та лікувальної сировини.

Характеристика безалкогольних напоїв а саме – безалкогольні вина; ароматизовані напої; плодово-ягідні морси; плодово-ягідні екстракти; сиропи натуральні; плодово-ягідні і овочеві соки та інші.

Основи еногастрономії. Принципи еногастрономії: «Забороняючий» та «Силовий». Правила: «Вино є продуктом місцевості», «Соусний принцип», «Кольорове», «Мотиваційне». Рекомендації щодо вживання вин, принципи поєднання сирів і вина.

Тема 7. Технології приготування та реалізації змішаних напоїв в барах.

Класифікація змішаних напоїв, характеристика основних типів. Історична довідка про виникнення коктейлів. Правила складання карти напоїв, коктейлів, спеціальних видів пива, карти вин, чаю, кави.

Способи приготування коктейлів. Техніка приготування. Формула коктейлю. Характеристика бази – основи коктейлю, її різновиди. Особливості зм'якшувального компоненту коктейлю. Алкогольні та безалкогольні зм'якшувальні компоненти. Смако-ароматичні компоненти, їх розподіл на групи. Наповнювачі - алкогольні та безалкогольні, їх характеристика. Співвідношення ємностей і американських мір об'єму.

Способи приготування коктейлів. Способи приготування коктейлів методом «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований». Техніка приготування коктейлів. Приготування гарнірів та їх подавання. Приготування цукрового сиропу. Використання топінгів та прикрас в залежності від виду коктейлю.

Характеристика основних типів коктейлів. Коктейлі – діджестиви і десертні коктейлі. Коктейлі типу «Сауер». Шаруваті коктейлі. Особливості приготування шаруватих коктейлів з врахуванням питомої ваги алкогольних напоїв та найбільш розповсюджених безалкогольних напоїв та соків. Коктейлі з вершками. Характеристика коктейлів типу «кордіал», «сמש», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фрозен». Рекомендовані закуски до коктейлів.

Оформлення і подача коктейлів. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі. Безалкогольні коктейлі. Рецептури і способи їх приготування. Коктейлі і на основі соків. Вітамінні коктейлі з ягід, трав, квітів, лікувальних рослин. Рецептура і способи

приготування вітамінних напоїв. Коктейлі з яйцем. Характеристика напоїв типу «джупели», «фізи», «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.

Рекомендована література

1. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. В. Крилова ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, Каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.
2. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.– К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395с ISBN 978-966-364-878-1
3. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє: навч. посіб. /В.В. Архіпов, В.М. Крюковська— К.: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с
5. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навч. посіб.: / Н.Я. Сусол, ЛІЕТ. – Львів, «Галицька видавнича спілка», 2015. – 316 с. ISBN 978-617-7363-05-6
6. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
7. Технологія напоїв /навч. посіб. для студентів денної та заочної форм навчання напрямів підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»/В.А. Гніцевич, Г.Ф. Коршунова, Н.А. Федотова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. –312 с.

КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Тема 1. Кондитерський теруар. Сировина для виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів.

Кондитерський теруар. Сировина, характеристика, властивості. Підсолоджувачі, яєчні продукти, молочні продукти, смакові та ароматичні речовини, желюючі речовини, загусники, харчові барвники, харчові лаки, шоколад, крохмаль, патока, какао-порошок та ін. Сучасні харчові добавки, які використовуються у кондитерському мистецтві.

Тема 2. Технологія цукристих напівфабрикатів як основа кондитерського мистецтва

Цукрові сиропи. Варіння цукрових сиропів. Паленка, розпад цукру. Помади, їх призначення. Цукровий сироп для глазурування (тираж). Інвертний сироп. Глазурі. Желе. Карамелі. Кандир. Грильяж. Цукристі напівфабрикати, їх використання в оформленні виробів.

Тема 3. Арт-мистецтво в технології оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів.

Зміст і завдання обробки кондитерських виробів. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу. Роль компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Прикраси з кремів. Прикраси з глазури. Білкова рисувальна маса.

Мереживо. Фруктова рисувальна маса. Прикраси з желе. Прикраси з шоколаду. Шоколадне мистецтво. Прикраси з марципану. Прикраси з карамелі. Прикраси з штрейзеля. Прикраси посипкою для торта. Прикраси фруктами і цукатами. Прикраси з цукрових мастик. Випічні барельєфи і прикраси із випеченого заварного тіста. Оздоблювальні напівфабрикати швидкого приготування. Використання сусального золота і срібла в декоруванні кондитерських виробів.

Тема 4. Сучасні тенденції в технології кондитерських виробів та їх декоруванні

Сучасні напрями в виготовленні тортів, тістечок, рулетів, печива з різних напівфабрикатів. Процеси оздоблення і способи художнього оздоблення. Виразні засоби композиції для художнього оздоблення. Сучасні тенденції художнього оздоблення кондитерських виробів. *Кондитерський дизайн.

Тема 5. Технологія цукерок ручної роботи

Характеристика сировини для виготовлення цукерок ручної роботи. Начинки для цукерок. Технологічний процес виготовлення цукерок ручної роботи. Формувальні, нарізні, трюфельні. Дизайн цукерок. Асортимент, технології цукерок ручної роботи цукерень.

Тема 6. Технологія борошняних кондитерських виробів відомих світових брендів

Особливості технології борошняних кондитерських виробів Австрії, Угорщини, Франції, Ірландії, Італії. Популярні кондитерські вироби Америки, Австралії. *Східні кондитерські вироби.

Тема 7. Сучасне пекарське мистецтво.

Сучасні тенденції у пекарському мистецтві. Нові технології хлібобулочних виробів. Використання зернових сумішей у технології хлібобулочних виробів. Використання преміксів у технології борошняних кондитерських виробів. Використання сухих сумішей для приготування масляних, шоколадних бісквітів, кексів, основ для тортів, тістечок, пирогів. Заморожені напівфабрикати для виготовлення борошняних кондитерських виробів.

Рекомендована література

1. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник. – К.: «Ліра-К», 2012. – 574 с.
2. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / За заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.