

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

Затверджено
на засіданні приймальної комісії
Львівського національного університету
імені Івана Франка
28.03.2025 р. (протокол № 4)

В. о. ректора  Володимир МЕЛЬНИК

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для здобуття освітнього ступеня магістра

Спеціальність – G13 «Харчові технології»

Освітня програма – Харчові технології

Вступні випробування проводяться на основі екзаменаційних питань навчальних програм дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності "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:

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

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 сом'є; 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 доброчесність 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 недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності 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, ячні 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 фруктових 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 какао-масла, 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, збиткового 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 швидкокорозійна. 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, глутамат 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 заміників жиру.

Тема 16. Технологія м'яса і м'ясних продуктів 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 шкіри від поверхні туші. Можливі види браку, їх попередження. Ручне знімання шкіри /білування/. Піддувка стисненим повітрям. Теоретичні основи механічного знімання. Способи механізованого знімання шкіри. 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.

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 сировокопчених. Виготовлення сосисок і сарделок, варених ковбас без оболонки, фаршированих, кров'яних і ліверних ковбас, м'ясних хлібів, сальтисонів. 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 сировокопчених 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 нітриту. Режим витримування м'яса у посолі. Витримування м'яса у великих ємкостях і можливості безперервно-поточної організації процесу соління. Можливість використання бактеріальних культур для сировокопчених 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 води. 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 коптильних речовин з продуктом, способи коптіння /холодне та гаряче/. Використання коптильних препаратів.

Теплова обробка. Мета теплової обробки. Характеристика різних способів теплової обробки ковбасних виробів. Зміни складових частин ковбасних виробів при теплової обробці. Вплив нагрівання на структуру продукту. Зміни органолептичних характеристик. Пастеризуючий ефект нагрівання. Режим 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. Режим 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.

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.

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. Скло 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 закупування 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 **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.

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. Кисотно-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.

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.

технологія сичужних і павлених 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 павлених сирів. Попередня обробка сировини. Складання сирної суміші. Павлення суміші. Фасування і зберігання павлених сирів. Вади сирів.

Тема 18. Технологія рибних продуктів олодильна 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/. Глазування риби. Вимоги до якості мороженої риби. Води мороженої риби. Умови і терміни зберігання мороженої риби.

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.

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. 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 продукта. 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-горілочного 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-горілочних виробів. Підготовка сировини і приготування напівфабрикатів. Купажування. Фільтрування купажів. Витримка і гомогенізація лікєрів. Розлив, оформлення лікєро-горілочних 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

агальні 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.

ерцевий 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.

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

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

арчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. Таважнянський, С.І. Бухкало, 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.

еревко О.І., Сафонова О.М., Богомолов 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 кулінаної 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 тексті - 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, пернатой 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

журик 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.

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.

умило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.

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. Гніщевич, Г.Ф. Коршунова, Н.А. Федотова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. –312 с.

остовський 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 якійсний 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, прейскуранту, 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

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

усол 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-

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

рилова 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.

рганізація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів
- 584 с

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

ромадське 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 професіональної 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 фразірування 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 текіли. Вживання текіли в чистому виді. Напої на основі текіли.

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

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 І. 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 топпінгів 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», «смейш», «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. Рецептатура і способи приготування вітамінних напоїв. Коктейлі з яйцем. Характеристика напоїв типу «джулєпи», «фізи», «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.

Рекомендована література

рилова 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.

остовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.– К.: Центр учбової

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

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

а - 584 с

усол 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-

р
шоповал 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.

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. Гнідєвич, Г.Ф. Коршунова, Н.А. Федотова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. –312 с.

1

.

КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

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

3 Кондитерський теруар. Сировина, характеристика, властивості. Підсолоджувачі, яєчні продукти, молочні продукти, смакові та ароматичні речовини, желуючі речовини, загусники,

5

с

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 глазурі. 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

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

ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1. Вступ. Загальна частина.

Вступ у товарознавство. Завдання і мета курсу «Товарознавство харчових продуктів». Споживчі властивості харчових продуктів. Основні речовини харчових продуктів та їх

властивості. Якість продовольчих товарів. Втрати продовольчих товарів у процесі товаропусування. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних продовольчих товарів. Зберігання продовольчих товарів в роздрібній торговельній мережі і вимоги до їх якості.

Тема 2. Зерноборошняні та хлібоборошняні вироби

Характеристика зернових культур. Споживчі властивості зерна та вимоги до його якості. Крупи. Борошно. Показники якості та дефекти крупів і борошна. Пакування, маркування, транспортування та зберігання крупів і борошна. Макаронні вироби. Хлібобулочні вироби.

Тема 3. Кондитерські товари.

Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор і замінники цукру. Мед. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Шоколад і какао порошок. Карамель. Цукерки. Борошняні кондитерські вироби. Східні солодощі і халва.

Тема 4. Смакові товари

Чай, кава, чайні і кавові напої. Прянощі і приправи. Алкогольні напої. Виноградні вина. Слабоалкогольні напої. Безалкогольні напої і мінеральна вода. Тютюнові вироби.

Тема 5. Плодоовочеві товари.

Фактори, що впливають на хімічний склад та властивості плодів і овочів. Харчова цінність плодів, овочів та норми їх споживання. Плоди свіжі. Овочі свіжі. Бульбоплідні овочі. Коренеплідні овочі. Капустяні овочі. Цибулеві овочі. Зелені, пряносмакові та десертні овочі. Гарбузові овочі. Томатні овочі. Бобові та зернові овочі. Свіжі плоди. Класифікація плодів. Насіннячкові плоди. Кісточкові плоди. Ягоди. Субтропічні і тропічні плоди. Горіхоплідні Тара і пакування плодів і овочів. Зберігання плодів і овочів. Продукти переробки плодів і овочів. Свіжі і перероблені гриби.

Тема 6. Молоко і молочні продукти.

Молоко коров'яче і вершки. Кисломолочні продукти. Молочні консерви. Морозиво. Сичугові сири. Масло коров'яче.

Тема 7. Харчові жири.

Рослинні олії. Тваринні топлені жири. Маргарин. Кулінарні, кондитерські та хлібопекарні жири. Майонез.

Тема 8. М'ясо і м'ясопродукти

Характеристика забійних тварин і первинна переробка худоби. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Класифікація та маркування м'яса забійних тварин. Торгівельне розрубання туш. Післязабійні зміни в м'ясі. Вимоги до якості м'яса. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці. Холодильна обробка м'яса, птиці і субпродуктів. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. Варені ковбаси та їх різновиди. Запечені, ліверні та кров'яні ковбаси. Напівкопчені та копчені ковбаси. Вимоги до якості ковбас. Зберігання. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати.

Тема 9. Риба і рибні продукти

Загальні відомості про рибу. Жива товарна риба. Охолоджена і морожена риба. Риба солена. В'ялена і сушена риба. Копчена риба. Рибні консерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікра. Нерибні водні продукти промислу

Тема 10. Яйця та яєчні товари

Будова яйця і хімічний склад яєць. Класифікація яєць і вимоги до якості. Яєчні продукти.

Тема 11. Харчові добавки

Загальні відомості про харчові добавки. Характеристика харчових добавок. Характеристика біологічно активних добавок (БАД)

Тема 12. Харчові концентрати.

Речовини, що регулюють аромат та смак харчових продуктів. Ароматизатори. Барвники. Стабілізатори забарвлення і підбілювачі. Речовини, що формують і посилюють смак. Речовини, що формують і посилюють гіркий і солоний смак. Підсолоджувачі та речовини, що замінюють цукор. Кислоти та кислото утворювачі. Підзолуючі речовини.

Консерванти. Речовини, що полегшують проведення технологічних процесів.
Желеутворювачі. Емульгатори. Наповнювачі.

Рекомендована література

1. Правила продажу продовольчих товарів (затверджено наказом МЗЕЗ України від 28.12.94 №237)
2. Завгородня В.М., Сирохман І.В., Демкевич Л.І. Тара і упакування продовольчих товарів: Навчальний посібник. – Львів: Видавництво ЛКА, 2001. – 256 с.
3. И.Е. Кононенко, В.Е. Тилкин “Контроль якості продовольчих товарів”: Київ “Техніка” 1980. -230с.
4. Л.О.Ковальчук, Г.А.Фарбей, Г.М.Жолинська, О.Б.Максимець Хімія й основи технології виробництва продуктів харчування. Навч.-метод. посіб. Ч.2. (Риба та рибні продукти), Львів ЛДУ, 2000, -134с.
5. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник, Київ, Лібра, 1999, - 270с.
6. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ, Лібра, 1998, 632 с.
7. Сирохман І.В., Раситюк Т.М., Товарознавство смакових товарів: Видав. Львівська комерційна академія, Львів, 2003. – 426ст.
8. Т.М. Коломієць, Н.В.Притульська, О.Л.Романенко “Експертиза товарів” : Підручник, Київ 2001, -273с.
9. Тищенко Є.В., Рудавська Г.Б., Орлов М.П., Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): Навч. посіб. К.: Київ. держ.торг.-ун-т, 2000. –411с.
10. І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов „Товарознавство продовольчих товарів”. Київ.Лібра.1998, 628ст.

САНАТОРНО-КУРОРТНА СПРАВА

Тема № 1. Санаторно-курортна справа в системі охорони здоров'я та лікувально-оздоровчого туризму

Сутність та завдання санаторно-курортної справи. Нормативно-правові та законодавчі акти, які регулюють діяльність санаторно-курортних закладів України. Історичні аспекти санаторно-курортної справи України та світу. Сучасний стан санаторно-курортної справи в Україні.

Тема № 2. Курортно-рекреаційні ресурси України як основа розвитку курортів.

Загальна характеристика курортно-рекреаційних ресурсів України. Бальнеологічні курортно-рекреаційні ресурси України. Кліматичні курортно-рекреаційні ресурси України. Курортно-рекреаційні ресурси лісів та ландшафтні ресурси. Курортно-рекреаційні ресурси Львівщини.

Тема 3. Курортологія як вид науково-практичної діяльності у складі санаторно-курортної справи.

Поняття та головні завдання курортології. Напрямки, на яких ґрунтується наука курортологія. Поняття та види курортів. Поділ курортів України за характером природних лікувальних ресурсів. Курорти України за медичною спеціалізацією. Курорти України за характером природних лікувальних факторів. Функції курортів залежно від цілей діяльності. Курортні фактори: поняття, класифікація, можливості використання з лікувальними та оздоровчими цілями. Природно-кліматичні фактори. Основні типи курортів за характером основних курортних лікувальних факторів.

Тема 4. Основи бальнеології та грязелікування.

Бальнеологія та бальнеотехніка. Складові бальнеології. Основні методи бальнеологічного лікування та їх застосування. Лікувальна дія прісної води на організм людини. Гідротерапія. Грязелікування в санаторно-курортній практиці. Фактори дії лікувальних грязей на організм людини. *Лікування глиною в санаторно-курортній практиці.

Тема 5. Основи кліматології в санаторно-курортній справі.

Поняття та завдання кліматології. Типи клімату й погоди та їхній вплив на організм людини: адаптація, акліматизація, загартовування Кліматотерапія. Основні види кліматотерапії. Лікувальні ефекти кліматотерапії. Курортні ландшафти та їх використання для лікування та відпочинку. *Преформовані фізичні фактори та місце фізіотерапії в наданні санаторно-курортних послуг.

Тема 6. Дієтотерапія в комплексному санаторно-курортному лікуванні.

Поняття про дієти та дієтичне харчування. Дієтичні продукти. Поняття про дієтологію. Найпоширеніші специфічні види харчування. Основні лікувальні дієти. Дієтичні столи. *Дієтичне харчування за кордоном. Фітотерапія: поняття, лікувальні форми.

Тема 7. Інноваційні та рідкісні лікувальні курортні фактори.

Інноваційні методики оздоровлення. Методи зоотерапії (фелінотерапія, каністерапія, іпотерапія, іхтіотерапія, дельфінотерапія). Методи теплотікування. Ароматерапія та аромасаше. Апітерапія: лікування медом і продуктами бджільництва. *Цілющі властивості меду та його використання при хворобах людини.

Тема 8. Типізація санаторно-курортних закладів.

Основні типи санаторно-курортних закладів України. Оздоровчі заклади на кліматолікувальних курортах. Поняття про санаторій: визначення, види, профілі діяльності.

Тема 9. Організація діяльності курортного закладу.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень санаторно-курортного закладу. Житлова група та приймально-вестибюльна група. Заклади ресторанного господарства. Приміщення культурно-дозвілєвого призначення.

Тема 10. Санаторно-курортний продукт та санаторно-курортні послуги.

Санаторно-курортний продукт та характерні особливості надання санаторно-курортних послуг. Принципи організації санаторно-курортного лікування. Стандартизація та загальна характеристика програм відновного санаторно-курортного лікування

Тема 11. Сучасна SPA та велнес індустрія: стан та світові тенденції.

Поняття та сучасні світові тенденції розвитку SPA та Wellness туризму. Характеристика сучасних SPA-об'єктів. Обладнання для SPA-об'єктів. Персонал SPA-об'єктів. Стандарти SPA-сервіс. Стан та перспективи розвитку SPA-індустрії в Україні.

Тема № 12. Санаторно-курортне господарство Європи.

Основні поняття та сучасний ринок лікувально-оздоровчого туризму. Основні райони лікувально-оздоровчого туризму Європи. Бальнеологічні курорти Європи.

Тема 13. Курортне господарство Азії.

Курортне господарство Азії. Бальнеологічні курорти Азії. Кліматокумисолікувальні курорти. Приморські курорти

Тема 14. Курорти Америки, Африки, Австралії та Океанії.

Основні поняття та сучасний ринок лікувально-оздоровчого туризму. Основні райони лікувально-оздоровчого туризму Європи.

Рекомендована література

1. Закон України «Про курорти» від 5 жовтня 2000 р. № 2026–III Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14#Text>
2. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. Режим доступу: <https://www.kmu.gov.ua/npas/249826501>
3. Влащенко Н. М. Управління курортами : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 226 с.
4. Гуменюк В.В. Державне регулювання курортно-рекреаційної сфери : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 372 с.
5. Дорош Ю.С. Рекреаційний потенціал бальнеологічних курортів Львівщини для розвитку лікувально-оздоровчого туризму. Стратегія інвестиційно-інноваційного розвитку економіки України в умовах глобалізації: стан та шляхи становлення. Збірник матер. міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 23 березня 2017). – Львів : ЛІЕТ, 2017. – С. 91-95.

6. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.
7. Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2014. – 300 с.
8. Кравець О. М., Рябев А. А. Курортологія : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. – 167 с.
9. Кушнірук Ю. С. Рекреалогія : навч. посіб. – Рівне : НУВГП, 2015. – 148 с.
10. Санаторно-курортне лікування та реабілітація: сучасні тенденції розвитку: матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю (Одеса, 30 вересня – 01 жовтня 2021 р.). — Одеса: Поліграф, 2021. — 190 с.
11. Rutynskyi M., Kushniruk H., Pantyley V., Quirini-Popławski Ł. Top SPA Tourism Brands in Ukraine and Poland / Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Збірник матер. II Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференції (Львів, 20 лютого 2020). – Львів : ЛІЕТ, 2020. – С.47-56.
12. Rutynskyi M., Kushniruk H. (2021). The Morshyn spa resort as a health and leisure centre for the Jewish population of Galicia, 1878-1939. *Jewish Culture and History*. DOI: <https://doi.org/10.1080/1462169X.2021.1916707>

ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Тема 1. Вступ. Основні характеристики, закономірності та терміни Основні особливості хімічного складу сировини харчових виробництв.

Тема 2. Сировина для виробництва харчових продуктів. Способи збереження сировини. Підготовка сировини до виробництва.

Тема 3. Змінення властивостей основних складових частин сировини за технологічної обробки. Змінення властивостей білків за технологічної обробки .

Змінення властивостей вуглеводів за технологічної обробки . Змінення властивостей ліпідів за технологічної обробки . Змінення властивостей фенолів за технологічної обробки. Характеристика сировини в залежності від терміну її збереження.

Види руйнівних агентів і процеси, що відбуваються при зберіганні сировини .

Шкідники харчових продуктів. Види втрат харчових продуктів. Режими і способи зберігання харчових продуктів.

Тема 4. Фізико-хімічні та хімічні основи технології. Колоїдні та хімічні властивості біополімерів харчових продуктів. Утворення дисперсних систем харчових продуктів . Структурно-механічні властивості харчових мас .

Тема 5. Біохімічні та мікробіологічні основи технології. Ферменти в харчовій промисловості. Бродильні мікроорганізми та бродіння .

Тема 6. Технологія борошна. Загальна характеристика харчового продукту. Борошномельні якості зерна . Підготовка зерна до помелу. Помел зерна в борошно. Вимоги до якості борошна. Зберігання борошна.

Тема 7. Технологія круп. Класифікація круп. Вимоги до зерна для одержання круп. Круп'яні вироби .

Тема 8. Технологія хлібобулочних виробів. Загальні відомості про хліб і його виробництво. Асортимент хлібобулочних виробів. Сировина для виробництва хліба. Способи виробництва тіста з пшеничного і житнього борошна . Схема виробництва хліба і хлібобулочних виробів. Опарний спосіб виробництва хліба. Терміни зберігання хліба. Дефекти хліба.

Тема 9. Технологія макаронних виробів. Загальні положення.

Асортимент макаронних виробів. Сировина для виробництва макаронних виробів. Особливості рецептури макаронних виробів. Загальна технологічна схема виробництва.

Тема 10. Технологія цукру . Загальна характеристика продукту, сировини і виробництва . Технологія виробництва цукру. Виробництво цукру-рафінаду.

Тема 11. Технологія крохмалю і крохмальної патоки. Загальні відомості про виробництво крохмалю . Сировина для виробництва крохмалю . Технологія кукурудзяного крохмалю . Властивості сортів крохмалю . Технологія крохмальної патоки. Загальна характеристика продукту і сировини . Технологічна схема виробництва.

Тема 12. Технологія олій та жирів . Виробництво технічних жирів і кормової муки. Особливості сировини. Технологія отримання технічного жиру. Теплова обробка сировини. Сухий спосіб теплової обробки . Мокрий спосіб теплової обробки . Дроблення і просіювання шквари. Очистка жиру. Упакування і зберігання . Технологія тваринних жирів. Загальна характеристика. Технологія харчових тваринних жирів . Жиросировина і вимоги до неї. Методи витоплення жиру .

Тема 13. Технологія кондитерських виробів. Загальна характеристика кондитерських виробів . Сировина для кондитерських виробів та особливості їх класифікації. Основні принципи виробництва кондитерських виробів . Технологія борошняних кондитерських виробів і окремих видів випічних напівфабрикатів .

Тема 14. Технологія спиртового і лікеро-горілчаного виробництва . Загальна характеристика і класифікація харчового продукту. Сировина, її хімічний склад і вимоги до показників якості. Характеристика технологічних стадій виробничого процесу. Контроль якості, безвідходні технології та зберігання продукту. Технологія лікеро-горілчаних напоїв. Технологія горілки. Технологія лікеро-горілчаних напоїв. Вода в лікеро-горілчаному виробництві.

Тема 15. Технологія вин і коньяків . Загальна характеристика і класифікація вина та коньяків. Сировина, її хімічний склад і вимоги до показників якості. Характеристика технологічних стадій виробничого процесу. Особливості технології окремих видів вина. Технологія виноградних вин. Технологія виробництва шампанського. Технологія приготування плодово-ягідного вина.

Тема 16. Технологія пива. Загальна характеристика виробництва і сировини. Загальні відомості про виробництво солоду. Вимоги до якості сировини. Технологічна схема одержання ячмінного солоду. Біохімічні основи процесу. Загальні зведення про виробництво пива. Сировина для виробництва пива. Технологічні стадії виробництва пива.

Тема 17. Технологія безалкогольних напоїв. Загальна характеристика і класифікація напоїв. Сировина і рецептурні нормативи. Технологія виробництва.

Тема 18. Технологія молочних виробів. Ринок молока і молочних продуктів. Харчова цінність молока . Хімічний склад молока. Фізико-хімічні властивості молока. Асортимент молока і молочних продуктів . Первинна обробка молока . Механічна обробка молока. Теплова обробка молока .

Нормалізація і гомогенізація молока. Технологія вершкового масла. Загальна характеристика і класифікація . Сировина для виробництва вершкового масла.

Способи виробництва масла. Розфасовка, упакування і зберігання готового продукту. Технологія виготовлення сиру . Загальна характеристика. Види сирів.

Сировина для сироваріння . Загальна характеристика окремих стадій . Біохімічні основи дозрівання сиру.

Тема 19. Технологія м'ясних виробів . Загальні відомості з технології м'ясопродуктів. Сировина для виробництва м'яса. Технологічна схема виробництва м'яса. Технологія ковбасних виробів. Загальна характеристика виробів. Сировина для ковбасних виробів. Технологічний процес виготовлення ковбасних виробів . Засіл м'яса. Виготовлення фаршу . Формування (шприцювання ковбас) . Осадка ковбас. Копчення й обсмажування. Варіння ковбасних виробів. Охолодження ковбасних виробів. Сушіння ковбасних виробів.

Рекомендована література

Загальні технології харчових виробництв. [Текст]: навч. посіб. /М. Я. Бомба, Н.Р-Й Джурик,

В.В.Дячок, Б.В.Кректун, В.Т.Лозовецька, С.В.Майкова, О.Б.Максимець, Н.Я.Сусол, І.М.Турчин, А.С.Шах. Львів : Ліга Прес, 2018., 409 с.

Плахотін В.Я. Теоретичні основи харчових виробництв [Текст]: навч. посібник / В.Я. Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хомич. –Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.

Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / [П. П. Пивоваров, А. Б. Горальчук, Є. П. Пивоваров та ін.]. Під ред.. П. П. Пивоварова. Х.:ХДУХТ, 2010. 363 с.

Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв [Текст]: текст лекцій для студ. спец. 6.091700 "Технологія зберігання, консервування та переробки молока" напряму 0917 "Харчова технологія та інженерія" всіх форм навч. /Г.Є. Поліщук. К.: КНУХТ, 2006. 106 с.

Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій/М. Ф. Кравченко, А. В. Антоненко. 2011. 516 с.

Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. [текст] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В. А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А. М. КУЦ, Ф. Ф. ГЛАДКИЙ, Л. А. ДАНИЛОВА, В. Д. ГАНЧУК, П. О. НЕКРАСОВ, Ю. Ф. СНЕЖКІН ; за ред.. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. – Х. : НТУ «ХПІ», 2010. 720 с.

Харчові технології у прикладах і задачах: навч. посіб. [текст] / підручник ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. та ін. Київ: Центр навч. літ. 2008. 576 с.

Харчові технології у прикладах і задачах: навч. посіб. [текст] ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. та ін. Підручник. - Київ: Центр навч. літ. 2016. - 576 с.

державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.

державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.

про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 ІV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.

про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.

про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІV : Закон України. - К., 2005.

про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].

про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.

про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).

про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. № 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.

про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К., 2002. -52 с.

про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах : Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004р.

про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р.

про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 № 48 (в редакції Закону № 2556-ІІІ (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.

про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.

про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-ІІІ// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

по рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-ІУ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.

ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Тема 1. Зміст і завдання курсу, основні положення та наукові основи курсу.

Предмет, об'єкт дисципліни. Мета, загальна характеристика термінів.

Тема 2. Властивості харчових продуктів.

Основні фізичні властивості. Теплофізичні властивості. Структурно-механічні властивості.

Тема 3. Загальні закономірності технологічних процесів.

Закони збереження маси й енергії. Закони перенесення маси й енергії. Рушійна сила процесів. Закони рівноваги. Принцип оптимізації проведення технологічних процесів. Принципи масштабного переходу і моделювання процесів. Принципи раціональної побудови апаратів.

Теми 4. Основи раціональної побудови апаратів.

Основні вимоги до апаратів. Матеріали для виготовлення апаратів.

Тема 5. Основи теорії подібності та моделювання.

Методи дослідження та аналізу процесів. Етапи створення нових процесів та апаратів. Фізичне та математичне моделювання. Основи теорії подібності. Види подібності. Теореми подібності. Критерії подібності. Метод аналізу розмірностей.

Тема 6. Основи гідравліки. Гідростатика.

Гідростатичний тиск. Основне рівняння гідростатики. Диференціальне рівняння рівноваги Ейлера. Висновки основного рівняння гідростатики.

Тема 7. Гідродинаміка.

Основні положення. Швидкість і витрата рідини. Режим руху рідин. Розподілення швидкостей рідини. Рівняння нерозривності потоку. Рівняння Бернуллі для ідеальної та реальної рідини. Гідравлічні опори. Розрахунок трубопроводів. Витікання рідини.

Тема 8. Гідравлічні машини.

Поняття про гідравлічні машини та їх класифікація. Насоси та їх класифікація. Основні параметри роботи насосів. Динамічні насоси. Об'ємні насоси. Компресорні машини.

Тема 9. Гідромеханічні процеси.

Характеристика та методи оцінки дисперсних систем.

Тема 10. Отримання дисперсних систем.

Перемішування. Диспергування. Піноутворення та псевдозрідження.

Тема 11. Розділення дисперсних систем.

Методи розділення неоднорідних систем. Матеріальний баланс процесів розділення. Осадження. Фільтрування. Центрифугування. Поділ газових неоднорідних систем. Мембранні методи розділення рідинних і газових систем.

Тема 12. Подрібнення.

Сутність і призначення процесу подрібнення. Класифікація способів подрібнення. Теорія подрібнення. Машини для подрібнення. Різальні машини.

Тема 13. Пресування.

Сутність та призначення процесу. Віджимання рідини. Формування пластичних матеріалів. Ущільнювання сипких матеріалів. Гранулювання.

Тема 14. Змішування та поділ сипких матеріалів.

Процес змішування сипких матеріалів. Сорткування.

Тема 15. Основні закономірності теплообміну.

Завдання та способи теплової обробки харчових продуктів і матеріалів. Засоби передавання теплоти та її основні закономірності. Нагрівання. Охолодження. Фізичні основи плавлення та твердіння. Електрофізичні методи обробки харчових продуктів.

Тема 16. Теплообмінні апарати.

Класифікація теплообмінників. Конструкції теплообмінників. Розрахунок теплообмінників.

Тема 17. Теплові процеси зі зміненням агрегатного стану. Випаровування. Кипіння. Випарювання. Конденсація. Охолодження, заморожування та розморожування.

Тема 18. Специфічні теплові процеси.

Процес варіння. Смаження. Пастеризація. Стерилізація. Інтенсифікація теплових процесів. Регенерація теплоти.

Тема 19. Основні закономірності масообміну.

Класифікація процесів масообміну. Способи масопередачі. Теорія масопередачі. Матеріальний баланс масообмінних процесів. Подібність процесів масоперенесення.

Тема 20. Процеси сорбції.

Абсорбція. Адсорбція.

Тема 21. Екстрагування. Сутність і область застосування процесу. Фізична сутність процесу екстрагування. Матеріальний баланс екстрагування. Апарати для екстрагування.

Тема 22. Перегонка та ректифікація.

Сутність процесу та види перегонки. Класифікація бінарних сумішей. Основні закони перегонки. Апарати для проведення дистиляції.

Тема 23. Сушіння.

Загальна характеристика процесу. Властивості вологих матеріалів, види зв'язку вологи. Динаміка та кінетика процесу сушіння. Діаграма стану вологого повітря. Матеріальний і тепловий баланси процесу сушіння. Способи та види сушіння. Основні апарати для сушіння продуктів. Спеціальні та перспективні методи сушіння.

Тема 24. Кристалізація та розчинення.

Сутність процесу кристалізації та область його застосування. Механізм та кінетика процесу кристалізації. Матеріальний баланс кристалізації. Способи кристалізації та кристалізатори. Фізична сутність розчинення та область застосування. Механізм та кінетика процесу розчинення. Особливості розчинення драглетуювачів. Способи розчинення та апаратурне оформлення.

Тема 25. Біохімічні процеси.

Сутність процесів та області застосування. Біохімічні процеси під час зберігання та консервування харчових продуктів. Біохімічні процеси в технології хлібопекарного виробництва. Біохімічні процеси в технології кисломолочних продуктів.

Рекомендована література

роцеси і апарати харчових виробництв: підручник / О.І.Черевко, А.М.Поперечний. – 2-е видання, доп. Та випр.–Х.:Світ Книг, 2020. – 496 с.

роцеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. Посібник / О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Х.: Світ Книг, 2020. — 168 с.

роцеси і апарати харчових виробництв: Підручник / За ред. проф. І.Ф. Малежика. – К.: НУХТ, 2003.-400с.

3. Куц В.П. Конспект лекцій по курсу „Процеси і апарати харчових виробництв”. – Тернопіль, 1996. – 512 с. 66 екз.

роцеси і апарати харчових виробництв: підручник / за ред. проф. Ф. Малежика. – К.: НУХТ,

роцеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. Посібник / О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х.: Світ Книг, 2013. – 168 с.

арчові технології у прикладах і задачах: навч. посіб. [текст] Товажнянський Л. Л. та ін. Підручник. - Київ: Центр навч. літ. 2016. - 576 с.

роцеси і апарати харчових виробництв: підручник / за ред.Марценюк Щ.С., Мельник Л.М.:Підруч.– К.:Нухт, 2011. – 407 с.

агальні технології харчових виробництв. [Текст]: навч. посіб. /М. Я. Бомба, Н.Р-Й Джурик, В.В.Дячок, Б.В.Кректун, В.Т.Лозовецька, С.В.Майкова, О.Б.Максимець, Н.Я.Сусол, І.М.Турчин, А.С.Шах. Львів : Ліга Прес, 2018., 409 с.

арчові технології у прикладах і задачах: навч. посіб. [текст] / підручник Товажнянський Л.Л. та ін. Київ: Центр навч. літ. 2008. 576 с.

омарецький В. А., Ковальська Л. П. Загальні технології харчових виробництв : підруч.

Технология пищевых производств. Київ: НУХТ, 2003. 439 с.

асальський Б. К. Хімія харчових продуктів: навч. посіб. Київ: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. 196 с.

остовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 256с.

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Тема 1. Особливості організації роботи барів, їх класифікація.

Предмет, мета і завдання курсу. Історія розвитку барів. Класифікація закладів ресторанного господарства типу бар. Сучасні види спеціалізації барів. Види барів відповідно до асортименту продукції, напоїв та послуг. Характеристика комплексу основних та додаткових послуг барів. Сучасні тенденції розвитку барів у країнах світу. 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. Принципи розміщення барів.

Тема 2. Організація виробничої діяльності в барах.

Виробнича програма спеціалізованих барів. Оперативне планування виробництва в барах. Особливості організації виробництва у барах (гриль бар, молочний бар, суші бар, десерт бар). Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до виробничих приміщень ресторанного господарства. Характеристика першої групи барів, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар; другої групи барів, в асортименті яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви та різноманітні змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них - гриль-бар та снєк-бар. Бари третьої групи - з різними послугами: диско-бар (night - club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

Тема 3. Устаткування та матеріально-технічне оснащення барів.

Характеристика приміщень для барів. Конфігурація та функціональні параметри барної стійки. Матеріально-технічне оснащення барів. Спеціалізований барний інвентар. Устаткування та інвентар для обладнання барів. 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.

Тема 4. Організація праці персоналу в барах.

Методи нормування чисельного складу персоналу в барах. Рекомендовані норми кількості офіціантів для різних форм обслуговування. 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 судових 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.

Тема 5. Технологія обслуговування споживачів в барах.

Особливості обслуговування в спеціалізованих барах. Методи і форми обслуговування в барах. Команда персоналу з обслуговування в барах за кордоном. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники не доброякісного напою які виявляють при попередньому контролі. 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.

Тема 6. Сутність роботи сомельє.

Історія виникнення і розвитку послуг сомельє. Поняття сомельє. Класифікація закладів ресторанного господарства з послугами сомельє. Сучасні види спеціалізації сомельє відповідно до асортименту напоїв та послуг. Особливості розміщення барів із сомельє при ресторанах, при готелях та при адміністративнокультурних центрах. Правове забезпечення діяльності сомельє.

Тема 7. Асортимент та характеристика різних груп напоїв.

Характеристика безалкогольних напоїв. Характеристика лікєро-горілочаних виробів. Характеристика та класифікація вин. Міжнародні підходи категоризації вин контрольованих найменувань за походженням. 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 текіли. Вживання текіли в чистому виді. Напої на основі текіли. 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.

Тема 8. Виноградні вина. Особливості та класифікація.

Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина. Міжнародна класифікація вин, затверджена Міжнародною організацією винограду і вина (МОВВ), відповідно до якої проводяться міжнародні дегустації і конкурси вин.

Класифікація вин відповідно ГОСТ: поділяє вина на виноградні, плодові та ігристі.

Характеристика спеціальних вин - міцних, десертних та лікерних. Вимоги до виробництва напоїв типу міцні та десертні вина. Особливі додаткові технологічні прийоми при виробництві таких вин.

Характеристика вин типу портвейн, мадера і марсала. Випуск вин типу портвейн, мадера і марсала в країнах світу. Характеристика спеціальних вин типу херес, кагор та малага.

Тема 9. Обслуговування гостей винними напоями.

Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники недоброякісного напою, які виявляють при попередньому контролі.

Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних вин.

Техніка обслуговування гостей винними напоями. 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 келихів. Залежність наповнення келихів від виду напою. Умови сервірування при повторному замовленні вина. Сутність декантування вина. Загальні характеристики вин, які потребують декантування та вин, які не рекомендується декантувати. Техніка декантування.

Тема 10. Технології приготування та реалізації змішаних напоїв у 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. Смакоароматичні 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 топпінгів 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», «смейш», «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 ї на основі соків. Вітамінні коктейлі з ягід, трав, квітів, лікувальних рослин. Рецептура і способи приготування вітамінних напоїв. Коктейлі з яйцем. Характеристика напоїв типу «джулєпи», «фізи», «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.

Рекомендована література

1. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2012. - 214 с.
2. Ощипок І.М. Барна справа [Текст]: навч. посіб. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов; Укоопспілка ; Львів. комерц. акад. — Львів : Магнолія 2006, 2016. — 288 с.
3. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька ; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 579 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. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, ФОП Піча Ю. В, 2022. – 124 с.
7. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол, ЛНУ імені Івана Франка. – Київ, В-во «Каравела», 2022. – 168 с.

МЕНЕДЖМЕНТ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Тема 1. Сутність менеджменту. Його особливості в харчовій галузі. Поняття менеджменту, особливості управління в харчовій галузі. Сучасні підходи в менеджменті: процесний, системний, ситуаційний. Характеристика діяльності менеджера. Рівні управління.

Тема 2. Поняття організації як соціально-економічної системи Організація як соціально-економічна система. Внутрішнє середовище організації: цілі, структура, завдання, технологія, люди. Характеристика факторів зовнішнього середовища.

Тема 3. Функції менеджменту

Поняття і класифікація функцій менеджменту. Лінійне і функціональне керівництво. Функції і процес управління харчовою галуззю. Розподіл функцій і система делегування повноважень в апараті управління харчовою галуззю.

Тема 4. Процес прийняття управлінських рішень

Управлінське рішення. Процес прийняття управлінських рішень. Методи обґрунтування управлінських рішень.

Тема 5. Процес планування в організації

Сутність планування, його види та підходи до нього. Стратегічне планування: процес, складові, система. Сутність та види цілей. Сутність та види стратегій. Сутність та види планів. Постановка цілей підлеглим.

Тема 6. Система і процес контролю

Поняття, сутність та модель процесу контролю. Види контролю. Інструменти контролю. Зворотний зв'язок як сутність контрольної функції та інструмент вдосконалення виконання.

Тема 7. Комунікаційні процеси в менеджменті

Поняття та сутність комунікацій, модель комунікаційного процесу. Види комунікацій. Комунікаційні мережі, їх типи та умови застосування. Комунікаційні перешкоди та шляхи їх подолання. Стиль та навички ефективної комунікації. Інформаційна система як мережа для підтримки прийняття управлінських рішень.

Тема 8. Ефективність менеджменту

Зміст категорії «ефективність управління». Концепції визначення ефективності управління. Підходи до оцінки ефективності управління. Напрямки підвищення ефективності управлінської праці.

Тема 9. Менеджмент технології виробництва хліба і хлібобулочних виробів (4 год.)

Сировина для виробництва хлібобулочних виробів та їх асортимент. Технологія хліба. Терміни зберігання і дефекти хліба. Борошняні кондитерські вироби. Здобні булочні вироби. Бісквітні напівфабрикати. Пісочні напівфабрикати. Листові напівфабрикати. Заварні напівфабрикати. Пряникові напівфабрикати. Кексові напівфабрикати.

Управління якістю сировини. Управління технологією виробництва та збуту хліба і хлібобулочних виробів.

Тема 10. Менеджмент технології виробництва круп і круп'яних виробів (4 год.)

Асортимент круп і сировина для їх виробництва. Хімічний склад круп та норми виходу продукції. Технологічні особливості круп'яного виробництва. Технологія окремих культур при виробництві круп. Технологія пластівців і швидкокорозварюваних круп, толокна та борошна для дієтичного харчування. Система управління безпечністю харчової продукції: запровадження системи ХАССП на підприємствах круп'яної промисловості.

Тема 11. Менеджмент технології виробництва макаронних виробів

Асортимент, значення та властивості макаронних виробів. Харчова сировина для виготовлення макаронних виробів. Технологія макаронних виробів. Вимоги до якості готової продукції. Пакування, маркування, транспортування і зберігання макаронних виробів. Управління бізнес-процесами макаронного виробництва на основі концепції ощадливого виробництва і використання SCADA технологій.

Тема 12. Менеджмент технології виробництва молока та молочних виробів (4 год.)

Склад і властивості молока. Механічне та теплове оброблення молока. Технологія незбираномолочних продуктів. Кисломолочні продукти. Морозиво. Технологія вершкового масла. Технологія натуральних сирів. Технологія молочних консервів. Технологія сиру (твердого, плавленого, кисломолочного). Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні. Управління якістю та безпекою молочної продукції на вітчизняному ринку.

Тема 13. Менеджмент технології виробництва м'яса та м'ясних продуктів (4 год.)

Первинна переробка худоби та птиці. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів. Технологія виробництва ковбасних виробів. Технологія виробництва напівфабрикатів та виробів з соленого м'яса. Технологія виробництва м'ясних консервів.

Управління технологічними процесами та якістю м'яса та м'ясних продуктів.

Тема 14. Менеджмент технології виробництва олії та жирів

Характеристика сировини для виробництва олії та асортимент продукції. Технологія олії. Рафінування олії. Гідрогенізація жирів. Технологія маргарину.

Вдосконалення управління технологією виробництва соняшникової олії. Удосконалення система управління на підприємствах олійно-жирової промисловості.

Тема 15. Менеджмент технології виробництва пива

Сировина для виробництва пива. Значення та властивості пива. Технологія пива. Оцінювання якості пива. Управління виробництвом та маркетинговою діяльністю виробників пива. Управління якістю пива.

Тема 16. Менеджмент технології виробництва етилового спирту

Технологія етилового спирту. Властивості та галузі використання етилового спирту. Сировина та допоміжні матеріали для виробництва етилового спирту. Технологія спиртової бражки із крохмалевмісної сировини. Технологія спиртової бражки з меляси. Перегонка бражки і ректифікація спирту. Технологія горілки і лікєро-горілочаних напоїв. Управління спиртовим виробництвом.

Тема 17. Менеджмент технології виробництва вина і коньяків

Сировина до виробництва вин і коньяків. Харчові та лікувальні властивості вин. Загальна технологія вин. Технологія білих столових вин (спеціальна технологія). Технологія червоних столових вин (спеціальна технологія). Технологія міцних і десертних вин. Технологія шампанських та ігристих вин. Технологія коньяку. Оцінювання якості вин і коньяків. Управління заготівлею сировини для виробництва вин і коньяків. Управління виробництвом і реалізацією вин і коньяків.

Тема 18. Менеджмент технології виробництва безалкогольних напоїв

Класифікація та склад безалкогольних напоїв. Асортимент і характеристика безалкогольних напоїв. Технологічні схеми безалкогольних напоїв. Мінеральні води. Технологія хлібного квасу. Технологія соків. Технологія тонізуючих напоїв (чай, кава, какао). Управління заготівлею сировини, виробництвом та реалізацією безалкогольних напоїв.

Тема 19. Менеджмент технології виробництва кондитерських виробів (4 год.)

Сировина й асортимент кондитерських виробів. Технологія карамелі. Технологія цукерок. Технологія ірису. Технологія мармеладу. Технологія пастили і зефіру. Технологія шоколаду. Технологія драже. Технологія халви і східних солодошів. Технологія печива, крекера, галет. Технологія пряників та вафель.

Управління переробкою сировини. Управління виробничим процесом та збутом кондитерських виробів.

Рекомендована література

Лександрова І.О. Менеджмент: навч. посібник. Одеса: Астропринт, 2015. 388 с.
Ікулов Д.Т. Менеджмент: навч. посіб. для здобувачів ступеня вищ. освіти бакалавра спец. «Менеджмент». Запоріжжя: Запорізь. нац. ун-т, 2017. 359 с.

азаракі А.А. Основи менеджменту: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Харків: Фоліо, 2014. 846 с.

армаза О. І. Основи теорії менеджменту: навч посібник. Х.: ТОВ «Планета-принт», 2015. 139 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ

Тема 1. Поняття інформаційних систем та інформаційних технологій. Поняття «інформаційні системи» та їхня класифікація. Історія розвитку інформаційних систем для бізнесу. Актуальні типи інформаційних систем для індустрії харчування. Поняття та архітектура програмного забезпечення в індустрії харчування. Штучний інтелект: поняття та можливості в індустрії харчування.

Тема 2. Інформаційні системи управління підприємством харчової промисловості.

Поняття та класифікація інформаційних систем управління. Корпоративні інформаційні системи та їхні модулі для підприємств харчової промисловості. Можливості систем оперативного управління й обліку. Аналітичні інформаційні системи. Технології блокчейну в харчовій промисловості.

Тема 3. Системи автоматизації підприємств ресторанного бізнесу.

Інтегровані системи управління підприємством ресторанного бізнесу: поняття та функції. Додаткове обладнання для функціонування інформаційних систем ресторанного бізнесу. Інтерфейс системи управління та обліку. Електронна оплата та чайові.

Тема 4. Програми Microsoft для підприємств індустрії харчування.

Можливості програм Microsoft Office для автоматизації бізнесу. Система управління базами даних Access: детальний огляд. Microsoft Dynamics 365 для бізнесу. Створення бізнес-презентацій.

Тема 5. Системи обробки табличних даних у харчових технологіях.

Застосування електронних таблиць для управління базами даних. Технології статистичного аналізу у харчових технологіях. Дисперсійний та кореляційний аналіз в програмах статистичного аналізу. АВС-аналіз в Excel. Створення інтерактивних таблиць.

Тема 6. Графічні редактори як допоміжні інструменти для підприємств індустрії харчування.

Поняття та різновиди графічних редакторів. Розробка упаковки для харчової продукції. Електронне меню для підприємств ресторанного бізнесу. Розробка рекламної продукції для підприємств індустрії харчування. 3D моделювання у харчових технологіях.

Тема 7. Інтернет-технології в діяльності підприємств індустрії харчування.

Основні Інтернет-служби. Організація веб-сайту для підприємств індустрії харчування. Функції та наповнення веб-сторінки. Правила успішного сайту. Лендінг. Поняття та принципи SEO-просування. Інструменти Google як допоміжні програми для підприємств індустрії харчування. Дизайн сайту для індустрії харчування у Figma

Тема 8. Проблеми програмного забезпечення бізнес-процесів індустрії харчування.

Інформаційна інфраструктура регіонів як засіб забезпечення розвитку підприємств індустрії харчування. Проблема поширення російського програмного забезпечення на українському ринку ІТ-продуктів. Проблема забезпечення безпеки персональних даних. Порівняння інформаційних систем для ресторанного бізнесу і харчової промисловості: функціональні можливості, цінова пропозиція, оптимізація та надійність. Українські виробники програмного забезпечення для підприємств індустрії харчування.

Рекомендована література

утенко Т.А., Сирий В.М. Інформаційні системи та технології: навчальний посібник. Харків : ХНАУ ім. В.В. Докучаєва, 2020. 207 с.

ончаренко Б. М., Ладанюк А. П. Автоматизація виробничих процесів харчових технологій : підручник. Київ : НУХТ, 2014. 530 с.

нформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнес: підручник / М.М. Скопень, М.К. Сукач, О.П. Будя та ін.; за ред. Сукач М.К. К. : Ліра-К, 2017. 768 с.

нформаційні технології в бізнесі. Частина 1: Навч. посіб. / [Шевчук І.Б., Старух А.І., Васьків О

щипок І. М., Лоїк Г. Б. Інформаційна інфраструктура регіону як засіб забезпечення розвитку Мдприємств сфери обслуговування. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2019. Вип. 58. С. 69–75.

щипок І. М. Розроблення архітектури програмного забезпечення та інтерфейсу користувача у технології м'ясних виробництв. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. №30, 2022. С.53–59.

щипок І. М. Формалізація процесу переробки сировинних потоків ковбасного виробництва. *Одеський національний технологічний університет. Наукові праці*. 2023. Том 87, випуск 1. С.

н

а

рольський В. П. та ін. Цифрові системи інтелектуального управління підприємствами промислового комплексу регіону : монографія. Кривий Ріг, 2020. 561 с.

oster. Офіційний сайт. URL: <https://joinposter.com/ua>

в

а

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тема 1. Загальні поняття про якість харчової продукції. Правові та технічні основи контролю якості харчової продукції. Міжнародні нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Кодекс Аліментаріус. Система гарантування безпеки харчових продуктів – НАССР. Міжнародний стандарт ISO 22000:2005. Регламент 178/2002, GFL. Законодавчі акти харчової безпеки України.

Тема 2. Характеристика основних показників якості харчової продукції. Органолептична оцінка. Основні відомості про органолептичну оцінку. Методи органолептичного оцінювання.

Тема 3. Хімічні методи контролю якості харчових продуктів. Якісне визначення окремих йонів і молекул у харчовій сировині і продуктах харчування. Застосування гравіметрії в аналізі продовольчих товарів Метод відгонки. Метод осадження. Основні операції вагового аналізу. Застосування титриметрії в аналізі продовольчих товарів. Основні методики вивчення. Стандартизація робочих розчинів.

Тема.4. Загальна характеристика фізико-хімічних методів аналізу. Хроматографія. Класифікація і загальна характеристика фізико-хімічних методів аналізу. Загальна характеристика хроматографічних методів аналізу. Класифікація методів хроматографії. Рідинно-адсорбційна хроматографія в колонці. Високоєфективна рідинна хроматографія Йонообмінна хроматографія. Тонкошарова хроматографія. Хроматографія на напері. Гельпроникаюча (молекулярно-ситова) хроматографія. Газова та газорідинна хроматографія.

Тема.5. Електрохімічні методи аналізу. Електрогравіметрія. Кондуктометричний аналіз. Потенціометричний аналіз. Вольтамперометричний аналіз.

Тема.6. Оптичні методи аналізу. Класифікація оптичних методів аналізу. Рефрактометричний метод аналізу. Поляриметричний метод аналізу. Спектроскопічні методи. Атомно-абсорбційна спектроскопія. Емісійний спектральний аналіз. Фотометричні методи аналізу. Нефелометричний та турбідиметричний методи дослідження.

і

в

Рекомендована література

етоди контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. – Суми : Університетська книга, 2019. – 512 с.

Безпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посібник / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець та ін. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с.

спрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посібник / В.В. Євлаш, С.О. Самойленко, Н.О. Отрошко, І.А. Буряк – Харків : ХДУХТ,

в

імічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М.

и

ц

т

в

Чебан, М.М. Воробець та ін. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с.
етоди контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч.1. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 230 с.
етоди контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч.2. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. – Харків : ХДУХТ, 2008. – 354 с.
провадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 137 с.
ichael Zeese. Introduction to the Chemistry of Food. Academic Press, 2020. 418 p.
арчова хімія. Мінеральні речовини : навч. посібник / Аксьонова О. Ф., Пілюгіна І. С., Мурликіна Н. В., Кононенко Л. В. Харків : ХДУХТ, 2021.

ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ

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

Харчування і стан здоров'я населення. Хвороби спричинені неправильним харчуванням. Функції їжі та фактори їх забезпечення. Теорії харчування. Біологічна дія їжі та різновиди харчування, альтернативні види харчування.

Тема 2 Система травлення і процеси травлення

Особливості будови системи травлення. Загальні закономірності процесів травлення. Травлення у ротовій порожнині, у шлунку, у кишечнику. Процеси всмоктування харчових речовин. Нейрогуморальна регуляція системи травлення. Вплив структури та характеру харчування на нейрогуморальні процеси.

Тема 3. Фізіолого-гігієнічне значення білків та наукові основи нормування їх у раціонах харчування.

Фізіологічне значення білків та наслідки їх надлишку і дефіциту. Фізіологічна роль амінокислот. Норми білка у раціонах харчування. Показники біологічної цінності білків. Засвоєння білків. Заходи щодо покращення білкового харчування.

Тема 4. Фізіолого-гігієнічне значення ліпідів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування.

Класифікація ліпідів. Фізіологічна роль жирів, жирних кислот та наслідки надлишку і нестачі їх у харчовому раціоні. Фізіологічна роль фосфоліпідів та стеринів. Харчова та біологічна цінність жирів. Наукове обґрунтування норм споживання ліпідів.

Тема 5. Фізіолого-гігієнічне значення вуглеводів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування.

Класифікація вуглеводів їжі. Фізіологічна роль доступних вуглеводів. Глікемічний індекс.

Фізіологічна роль недоступних вуглеводів та наслідки надлишку і дефіциту їх у харчовому раціоні. Норми споживання вуглеводів. Шляхи зниження вмісту цукру у харчовому раціоні.

Тема 6. Фізіолого-гігієнічне значення вітамінів та наукові основи нормування їх у раціонах харчування.

Фізіологічне значення вітамінів, класифікація. Участь вітамінів у фізіологічних функціях. Основні джерела та добова потреба у вітамінах. Причини розвитку вітамінної недостатності. Шляхи забезпечення організму вітамінами.

Тема 7. Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин та наукові основи нормування їх у раціонах харчування.

Фізіологічне значення мінеральних речовин, класифікація. Участь мінеральних речовин у фізіологічних функціях. Основні джерела мінеральних речовин та добові норми їх потреби. Особливості засвоєння мінеральних речовин. Демінералізуючі чинники.

Тема 8. Фізіолого-гігієнічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів.

Лікувальні, фармакологічні, захисні, нейтралізуючі та профілактичні властивості продуктів харчування і фактори їх забезпечення. Негативний вплив надмірного споживання деяких харчових речовин. Фізіологічне значення, харчова і біологічна цінність та використання продуктів у харчуванні.

Тема 9. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального та адекватного харчування.

Обмін речовин та енергії в організмі людини як фізіологічна основа харчування людини. Енергетичні витрати людини та їх складові. Закони раціонального харчування. Фізіологічні вимоги до харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі. Потреби в основних нутрієнтах.

Тема 10. Фізіолого-гігієнічні основи харчування різних вікових та професійних груп населення.

Особливості харчування людей розумової праці, студентів, робітників середньої та важкої фізичної праці та принципи раціонального їх харчування. Фізіологічні особливості організму дітей, підлітків та принципи раціонального їх харчування. Особливості раціонального харчування людей похилого віку. Фізіологічні основи лікувально-профілактичного та екологічно-захисного харчування. Особливості харчування туристів у походах різної складності.

Тема 11. Фізіолого-гігієнічні основи лікувального і дієтичного харчування. Особливості харчування туристів у санаторно-курортних закладах.

Закони лікувального харчування. Фізіологічні основи побудови лікувальних дієт та режиму харчування. Причини виникнення, наслідки та фізіологічні принципи харчування при захворюваннях органів травлення. Причини виникнення, наслідки та фізіологічні принципи харчування при хворобах печінки, жовчного міхура та підшлункової залози. Причини виникнення, наслідки та фізіологічні принципи харчування при захворюваннях нирок та серцево-судинної системи. Причини виникнення, наслідки та фізіологічні принципи харчування при ожирінні та цукровому діабеті.

Рекомендована література

1. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології харчування : навч. посіб. Харків: Ранок, 2017. 216 с.
2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Київ: Кондор, 2018. 440с.
5. Зубар Н.М. Фізіологія харчування. Практикум: навч. посіб. Київ: КНУ, 2001. 257 с.
3. Міхеєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2017. 189 с.
4. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування: навч. посіб. Львів: Оріяна - Нова, 1998. 124 с.
5. Павлоцька Л.Ф. Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 411 с.
6. Павх С.П. Практикум з курсу «Основи фізіології та гігієни харчування». Тернопіль : ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 55 с.
7. Павх С.П. Гаврилко І.Ю. Фізіологія харчування: методичні рекомендації для бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Тернопіль: ТНПУ ім. Володимира Гнатюка, 2019. 49 с.
8. Пономарів П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. Київ: Лібра, 1999. 272 с.
9. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ: Здоров'я, 2000. 332 с.
10. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: АСК, 2007. 850 с

ХАРЧОВІ ТА БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ ДОБАВКИ

Тема 1 Вступ. Мета та задачі курсу.

Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки, визначення, класифікація.

Харчові мікроінгредієнти, біологічні активні добавки до їжі. Технологічні допоміжні речовини. Комплексні харчові добавки. Гігієнічна експертиза.

Тема 2 Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування.

Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.

Класифікація харчових барвників та компоненти, які до них відносять.

Натуральні і синтетичні харчові барвники та мета їх використання.

Тема 3 Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.

Функціональні класи харчових добавок, що змінюють структуру та фізико-хімічні властивості харчових продуктів. Властивості емульгаторів, емульгуючих солей та стабілізаторів. Добавки, які відносять до харчових стабілізаторів, гелеутворювачів, емульгаторів.

Гідроколоїди, які відносять до натуральних (природних) речовин та їх властивості в харчових системах.

Тема 4. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.

Загальні поняття про смак та аромат. Підсолоджуючі речовини, інтенсивні підсолоджувачі. Загальна характеристика цукрозамінників. Посилювачі смаку і аромату. Регулятори кислотності. Цілі введення в харчову систему добавок, регулюючих рН. Загальна характеристика соляних речовин, замінників солі. Межі використання харчових добавок.

Тема 5. Технологічні харчові добавки.

Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування м'ясної харчової сировини та готових продуктів. Чинники, які визначають псування харчової сировини. Речовини, що сприяють подовженню строків придатності продукту. Консерванти та правила їх обрання. Консерванти в м'ясній промисловості. Функції антиокислювачів, їх класи.

Класифікація харчових технологічних добавок. Механізм окислення жирів та дія антибіотиків.

Тема 6. Харчові ароматизатори, технологічні допоміжні засоби. Прянощі.

Штучний ароматизатор". Компоненти, які можуть входити до складу харчових ароматизаторів. Джерела отримання ароматичних речовин і препаратів. Ефірні масла та їх склад. Роль ароматизаторів у створенні сучасних продуктів харчування. Класифікація смакоароматичних речовин. Технологічні і копильні ароматизатори.

Загальні відомості про технологічні допоміжні засоби. Визначення. Основні функціональні групи. Ферментні препарати. Екстракційні (технологічні) розчинники. Поживні речовини (підкормки) для дріжджів та бактерій.

Тема 7. Основна сировина для виробництва БАР та її асортимент.

Характеристика основних видів первинної сировини для одержання біологічно активних добавок.

Тема 8. Жиророзчинні вітаміни та їхня характеристика. Основні джерела надходження жиророзчинних вітамінів в організм людини.

Значення жиророзчинних вітамінів для організму людини. Основні місця депонування жиророзчинних вітамінів в організмі людини

Тема 9. Водорозчинні вітаміни та їхня характеристика. Основні джерела надходження водорозчинних вітамінів в організм людини. Значення водорозчинних вітамінів для організму людини. Основні місця депонування водорозчинних вітамінів в організмі людини.

Тема 10. Макроелементи та їхня характеристика. Характеристика основних видів продуктів багатих на мікроелементи. Значення мікроелементів для організму людини. Зміни у функціонуванні організму при нестачі мікроелементів у їжі.

Тема 11. Мікроелементи та їхня характеристика. Основні джерела надходження

мікроелементів в організм людини. Характеристика харчових продуктів багатих на мікроелементи. Мікроелементні добавки у харчуванні.

Тема 12. Амінокислоти та їхня характеристика. Характеристика незамінних амінокислот. Характеристика продуктів, багатих на амінокислоти. Значення амінокислот для організму людини.

Тема 13. Пептиди та їхня характеристика. Характеристика пептидів які проявляють фізіологічну активність. Продукти які містять пептиди та їх характеристика. Начення пептидів у повноцінному функціонуванні організму. Глутамінові пептиди, пептиди з антигіпертензивними властивостями, фосфопептиди.

Тема 14. Ферменти. Пепсин, амілаза, ліпаза, папаїн, лактаза. Препарати «Панхипорм», «Ораза», «Панцитрат».

Тема 15. Антиоксиданти. Аскорбінова кислота, флавоноїди, біогенні аміни, сірковмісні сполуки, ферменти, антиоксиданти, мікроелемент селен, токоферол, фосфоліпіди.

Рекомендована література

харчові добавки: навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня // Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ : Центр навч. л-ри, 2009. 360 с.

інгредієнтний склад функціональних продуктів: Вітаміни, глікози, харчові волокна, амінокислоти, ферменти, біологічно активні добавки, поліпшувачі, збагачувачі та ін: Монографія / Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова. Одеса : Друк, 2003. 25-103 с.

Імахіна, Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник. Київ : НУХТ, 2016. 455 с.

Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса : Друк, 2003. 312 с.

Астунін Ю. О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості : навч. посіб. Львів : Центр Європи, 2009. 836 с.

Ляхотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.

Рогова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування. Київ : Київ держ. торг.-екон. ун-т, 2001. 248 с.

Арсеньєва, Л. Ю. Харчові та дієтичні добавки: Конспект лекцій для студ.. / Л. Ю. Арсенєва. – К.: НУХТ, 2011. – 71 с.

КУЛІНАРІЯ НАРОДІВ СВІТУ

Тема 1. Мистецтво приготування їжі – важлива галузь людської діяльності

Харчування народу, його кухня – найважливіша частина людського побуту і національної культури. Історія і етапи розвитку харчування. Принципи формування національних традицій і культур харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки в різних країнах світу. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.

Тема 2. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції

Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар. Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван. Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків. Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

Тема 3. Кухня народів Східної Європи

Особливості приготування їжі в Балканських країнах – Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії та Словаччини. Традиції та культура харчування в Угорщині. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії,

Латвії, Литві. Технологія приготування традиційних страв російської кухні. Молдавська кухня. Татарська кухня. Чуваська кухня. Кухня фінно-угорських народів Росії.

Тема 4. Традиції харчування народів Західної Європи

Французька кухня. Франція - основоположник Європейської кухні. Вплив французької кухні на кухні інших країн. Традиції і характерні особливості французької кухні, які зробили її витонченою, а французів - кухарів законодавцями моди і традицій в кулінарному світі. Італійська кухня. Місце макаронних виробів, рису, оливкової олії, сирів, прянощів, спецій, приправ в приготуванні асортименту продукції італійської кухні - однією з наймодніших в світі. Широке використання страв з риби і нерибних морепродуктів, овочів макаронних виробів, сирів, спецій і прянощів. Фактори, що вплинули на формування італійської кухні. Традиції і режим харчування населення Італії. Особливості та традиційні страви англійської кухні. Поняття «європейська кухня», відміну від інших національних кухонь. Німецька кухня. Традиції і режим харчування, асортимент використовуваних продуктів. Характеристика традиційних продуктів харчування. Основні прийоми кулінарної обробки. Особливості приготування, оформлення та відпуску найбільш характерних страв, напоїв, випечених виробів німецької та австрійської кухонь. Широке використання картоплі, борошняних виробів, вівсяних пластівців, свіжих овочів і фруктів, ковбасних виробів і копченостей. Характерні особливості технології приготування їжі в Австрії, Угорщині. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).

Тема 5. Традиції харчування народів Кавказу: історія та спільне коріння

Грузинська кухня: Традиції, режим харчування, особливості грузинської кухні і кулінарні вподобання. Особливості приготування і оформлення національних страв, напоїв, виробів з тіста. Широке використання зелені, прянощів і приправ, сирів, квасолі. Асортимент найбільш популярних національної кухні різних районів Грузії. Технологія приготування лобіо, харчо, хаши, хінкалі, Чихиртма, сациві, хачапури, курчат табака, шашликів. Їх особливість. Подача і оформлення.

Азербайджанська кухня: історія розвитку Азербайджанської кухні. Сировина. Правила обробки овочів. Технологія приготування холодних страв і закусок, супів, страв з м'яса, птиці, борошняних виробів. Їх особливість. Подача і оформлення.

Вірменська кухня: історія розвитку Вірменської кухні. Основні кулінарні прийоми, види теплової обробки. Асортимент найбільш популярних національної кухні різних районів Вірменії. Їх особливість. Подача і оформлення. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.

Розділ 2. Кухня народів Азії та Африки

Тема 6. Умови життя, режим і структуру харчування народів Африки Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Африки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Африки.

Тема 7. Єврейська кухня

Формувалася під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут), а також розселення євреїв по всьому світі, тобто страви єврейської кухні в різних країнах світу різняться. Ізраїльська кухня як об'єднання традиції ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь.

Тема 8. Кухня Туреччини та народів Центральної Азії

Асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні. Зв'язок релігійних традицій і харчування. Особливості кулінарної обробки харчової сировини. Технологія перших, других страв з м'яса, борошняних страв і виробів. Приготування напоїв і особливості їх подачі

Тема 9. Китайська кухня

Типові страви з рису, бобів, сої, овочів, морепродуктів. імператорська і протонародна кухня, кухні провінцій Китаю. Чотири складових китайською технологією приготування їжі. Вимоги до теплової обробки. Орієнтація кулінарії Китаю на економне приготування і всеїдність.

Тема 10. Японська кухня

Правила приготування страв з рису в японській кухні. Асортимент. Страви з локшини - основна і додаткова їжа. Місце бобових продуктів (тофу і місо), риби в японській кулінарії. Різновиди суші, роли.

Тема 11. Специфічні особливості корейської кухні

Хансік. Страви з овочів, рису і бобових продуктів. Прийоми теплової обробки, спеції і приправи, використовувані в кулінарії Кореї. Кімчі, пібімпап, кальбо, пультгогі, ханчжонсік

Тема 12. Кухня народів Індії

Приготування та оформлення страв індійської кухні. Індійські пікулі. Карі з овочів, бобових або м'яса. Чапаті. Рис басматі, тхалі. Традиційний індійський етикет. Способи прийняття їжі руками.

Тема 13. Кухня народів Сибіру

Заморожування, квашення, смаження, тушкування. Незвичним є поєднання у одній страві птиці та риби. Вживання в їжу сирого оленячого м'яса і крові. Страви з лісової птиці - глухарів, тетеруків, куріпок, рябчиків. Особливою стравою є білячі шлунки. Місце дикоростучих рослин в харчуванні. Розділ III Кухня народів Америки, Австралії та Океанії

Тема 14. Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки

Звичаї і традиції кухні США. консерви, пресерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої. Відмінні особливості. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. Асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Америки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Америки.

Тема 15. Кухня народів Латинської Америки

Особливості традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.

Тема 16. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії

Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії. Кухня народів Океанії.

Рекомендована література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. – 192 с.
2. Безлепкин Ю. В. Кухні народів світу / Ю. В. Безлепкин. – Харків: Прапор, 1993. – 356 с.
3. Волощук Г. А. Нечепоренко А. В. Особливості кухонь народів світу – К.: Техніка, 1992. – 195 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556 с.
5. Кулінарна етнологія: підручник / Доценка В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін.; за заг. ред. Доценка В.Ф. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 756 с.
6. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”/ Укладач: Г. Й. Островська. – Тернопіль, 2018. – 162 с.
7. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с.
8. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.
9. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.

10. Слащева А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева // Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.