

**Державний навчальний заклад
«Професійно-технічне училище №40 м. Новоукраїнка»**

**Робочий зошит
з предмету «Технології приготування їжі з
основами товарознавства»
для учнів з професії «Кухар»
кваліфікація 3 розряд**

***Підготувала:
викладач
професійно-теоретичної
підготовки
Голуб Т.М.***



2021 рік

**Розглянуто на засіданні педагогічної ради
(протокол №1 від 31.08.2021 року)**

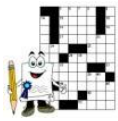
Рецензент: Залужна Л.Б., методист ДНЗ «ПТУ №40 м.Новоукраїнка»

АНОТАЦІЯ

Робочий зошит з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» є зошитом з друкованою основою, який містить 65 теоретичних уроків. Темі уроків розроблені згідно ДС ПТО з професії «Кухар» (III розряд), відповідно вимогам робочого навчального плану та програмі.

Містить у собі різноманітні завдання, кросворди, таблиці, схеми, малюнки. Використання зошиту звільняє учнів від непродуктивної механічної роботи, орієнтує на обов'язкові результати навчання, не позбавляючи власної творчості при засвоєні знань.

Умовні позначення

	Питання на роздуми, згадування і закріплення		Відгадати кросворд
	Зверніть увагу		Завдання на ерудицію
	Вправа		Робота з підручником, довідковою літературою

ЗМІСТ

1.	Передмова	ст.6
	Тема №1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування	
2.	Поняття про сировину, напівфабрикат та готову страву.	ст.7
3.	Вода. Значення її для організму людини.	ст.10
4.	Мінеральні речовини.	ст.11
5.	Вуглеводи.	ст.12
6.	Білки.	ст.14
7.	Жири.	ст.17
8.	Вітаміни.	ст.20
9.	Інші органічні речовини . Ферменти.	ст.24
10.	Якість сировини. Методи їх визначення. Консервування продуктів.	ст.27
	Тема №2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки	
11.	Хімічний склад та харчова цінність овочів, їх класифікація.	ст.30
12.	Бульбоплоди та коренеплоди.	ст.32
13.	Капустяні, салатно-шпинатні овочі.	ст.34
14.	Цибулеві, пряні, десертні овочі.	ст.36
15.	Плодові овочі.	ст.38
16.	Напівфабрикати з овочів. Овочеві консерви.	ст.40
17.	Нарізання овочів. Значення, методи, прийоми.	ст.42
18.	Прості форми нарізання овочів. Їх використання.	ст.44
19.	Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, механічна кулінарна обробка.	ст.46
	Тема №3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів	
20.	Класифікація риби. Хімічний склад і харчова цінність. Вимоги до якості риби.	ст.48
21.	Характеристика рибних родин.	ст.50
22.	Характеристика рибних родин.	ст.51
23.	Механічна кулінарна обробка риби з лускою.	ст.53
24.	Механічна кулінарна обробка інших видів риб.	ст.55
25.	Види паніровок та їх призначення.	ст.56
26.	Технологія приготування рибних напівфабрикатів з котлетної маси.	ст.57
	Тема №4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів	
27.	Хімічний склад і харчова цінність м'яса.	ст.59
28.	Класифікація м'яса за видом, статтю, віком та вгодованістю	ст.61
29.	Класифікація м'яса за термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.	ст.63
30.	Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.	ст.65
31.	Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї	ст.67
32.	Класифікація та харчова цінність м'яса птиці.	ст.69
33.	Класифікація та харчова цінність м'яса дичини.	ст.71

34.	Технологічний процес обробки м'яса птиці	ст.73
35.	Технологічний процес обробки м'яса дичини.	ст.74
36.	Характеристика м'ясних субпродуктів.	ст.75
37.	Механічна кулінарна обробка м'ясних субпродуктів.	ст.76

Тема №5. Теплова кулінарна обробка продуктів

38.	Значення теплової обробки продуктів.	ст.78
39.	Характеристика основних способів теплової обробки продуктів	ст.80
40.	Характеристика допоміжних способів теплової обробки продуктів.	ст.81
41.	Характеристика комбінованих способів теплової обробки продуктів.	ст.82
42.	Класифікація та характеристика харчових жирів.	ст.83

Тема №6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

43.	Види, асортимент та харчова цінність круп.	ст.85
44.	Види, асортимент та харчова цінність бобових.	ст.87
45.	Макаронні вироби: характеристика та кулінарна обробка.	ст.89
46.	Страви з круп. Загальні правила варіння.	ст.90
47.	Приготування та відпуск бобових та макаронних виробів відварних.	ст.92

Тема №7 Технологія приготування супів

48.	Класифікація та харчова цінність супів.	ст.94
49.	Технологія приготування овочевої пасеровки.	ст.95
50.	Характеристика заправних супів.	ст.97
51.	Загальні правила приготування.	ст.98
52.	Технологія приготування овочевих супів.	ст.100
53.	Технологія приготування круп'яних супів.	ст.102
54.	Технологія приготування супів з макаронних виробів	ст.103
55.	Характеристика та класифікація молока	ст.104
56.	Технологія приготування молочних супів	ст.106

Тема №8. Яйця і яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

57.	Механічна кулінарна обробка яєць. Значення страв з яєць у харчуванні	ст.108
58.	Правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки.	ст.110
59.	Технологія приготування та відпуск страв з яєць.	ст.111

Тема №9. Технологія приготування страв з овочів

60.	Класифікація та харчова цінність овочевих страв	ст.112
61.	Характеристика гарнірів: основний, додатковий, простий, комбінований, складний.	ст.113
62.	Технологія приготування припущених та варених овочевих страв	ст.114
63.	Технологія приготування смажених та запечених овочевих страв	ст.118

Тема №10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

64.	Характеристика та якісні показники борошна, значення виробів з тіста	ст.121
65.	Технологія приготування прісного тіста	ст.122
66.	Технологія приготування виробів з прісного тіста	ст.123

67. Словник	ст.128
68. Література	ст.132
69. Нотатки	ст.133

ПЕРЕДМОВА

Робочий зошит (з теоретичної підготовки) з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Містить 65 теоретичних уроків. Теми уроків розроблені згідно ДС ПТО з професії «Кухар» (III розряд), відповідно вимогам робочого навчального плану та програмі.

Розраховані на виконання учнями I – II курсів.

Завдання укладені відповідно до вимог чинної програми. Зошит має уніфіковану структуру. Завдання різні за рівнями складності.

Видовий склад завдань відрізняється різноманіттям. Творчий рівень представлено проблемними запитаннями та завданнями. Зошит містить завдання для закріплення нового матеріалу.

Завдання, запропоновані учням в робочому зошиті, направлені на розвиток вміння планувати свою роботу, об'єктивно оцінювати свої знання, вміння і результати праці, формувати в учнів якості, необхідні для подальшої професійної діяльності. Запропоновані завдання посилені й доступні всім учням й, що особливо важливо, співпадають з індивідуальними мотивами и потребами учнів.

Мета робочого зошита поглибити теоретичні знання учнів з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», допомогти їм спланувати та технічно грамотно виконати завдання.

Рекомендовано використовувати зошит в професійно-технічних навчальних закладах на уроках теоретичного навчання з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Дата «__» _____ р.

Тема програми 1: Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

Тема уроку: Поняття про сировину, напівфабрикат та готові страви

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу (підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1. Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

2. Кваліфікація - 3 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги



 **Повинен знати:** види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами:

Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.



Повинен уміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

Загальнопрофесійні вимоги



Повинен:

- раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- дотримуватись норм технологічного процесу;
- не допускати браку в роботі;
- знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо)
- знати інформаційні технології.

Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.



Специфічні вимоги:

- *Вік:* по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.
- *Стать:* чоловіча, жіноча.
- *Медичні обмеження.*



Сировина – це _____

Напівфабрикат – це _____

Напівфабрикат високого ступеня готовності – це _____

Страва – це _____

Кулінарний виріб – це _____

Готова кулінарна продукція - це _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Вода. Значення її для організму людини

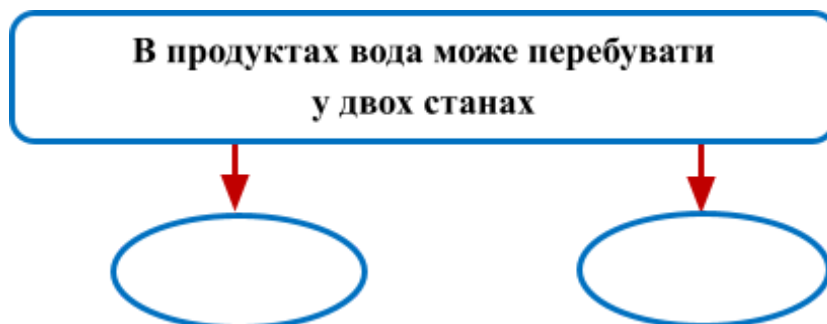
Вода має велике значення для організму людини. Вона є середовищем, в якому живуть клітини і підтримується зв'язок між ними, а також є основою всіх рідин в організмі (крові, лімфи, травних соків).

Вільна вода є у клітинному соку, між клітинами і на поверхні продукту. В ній розчинені органічні та мінеральні речовини. Вільна вода створює сприятливі умови для розвитку мікроорганізмів і діяльності ферментів. Тому продукти, які містять багато води, швидко псуються.

Зв'язана вода міститься у сполуках з різними речовинами продукту. Вона не розчиняє кристали, не активізує біохімічні процеси, замерзає при температурі $-50...-70^{\circ}\text{C}$ (температура замерзання вільної води близько 0°C).



Доповнити схему



Вставте пропущені слова

1. Вода бере участь в _____, виводить з організму непотрібні і шкідливі _____.

2. На добу людині потрібно _____ літрів води.
3. Для приготування страв необхідно використовувати воду _____ твердості, оскільки у _____ воді погано розм'якшуються бобові, овочі, м'ясо; така вода погіршує смак і колір чаю.



Продовжити речення

1. Питна вода повинна бути _____

2. Смак, запах і твердість води залежать від _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Мінеральні речовини. Характеристика та класифікація

Мінеральні речовини як основна складова частина продуктів. **Це речовини, які залишаються при спалюванні продукту, - зола (зольність продукту)**

Завдання 1: Доповнити схему



Продовжити речення

1. Надлишок або недостатня кількість елементів може привести до _____.
2. Недостатня кількість Са може привести до захворювання – _____.
3. Макроелементи містяться у продуктах у порівняно _____.
4. Вміст у продуктах мікроелементів і ультрамікроелементів дуже _____.



Заповнити таблицю

Найменування речовин	Основні джерела
<i>Ca</i>	Молоко та молочні продукти, петрушка (зелень), кріп, цибуля зелена, хурма японська, сухофрукти.
<i>P</i>	
<i>Mg</i>	
<i>Fe</i>	
<i>Na</i>	
<i>K</i>	
<i>I</i>	

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Вуглеводи. Класифікація, склад, характеристика



Вуглеводи — це _____

Класифікація вуглеводів



Логічні завдання (закінчити фрази)

1. В основному вуглеводи знаходяться в продуктах

2. Добова потреба людини в вуглеводах 400-500 г – це джерело

3. Цукор і крохмаль майже повністю складається із



Доповнити схему

«Значення вуглеводів для організму людини»



Заповнити таблицю

Характеристика вуглеводів

Вуглевод	Вміст у продуктах харчування
Глюкоза	
Фруктоза	
Сахароза	
Мальтоза	
Лактоза	
Крохмаль	
Глікоген	
Клітковина	



Заповнити таблицю

Властивості вуглеводів

Властивості	Суть процесу	Використання в технології приготування їжі
Гідроліз сахарози		
Карамелізація сахарози		
Клейстеризація крохмалю		
Декстринізація крохмалю		
Гідроліз крохмалю		
Бродіння сахарози		

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Білки Класифікація, фізико-хімічні властивості



Білки - _____

Класифікація білків





Заповнити таблицю

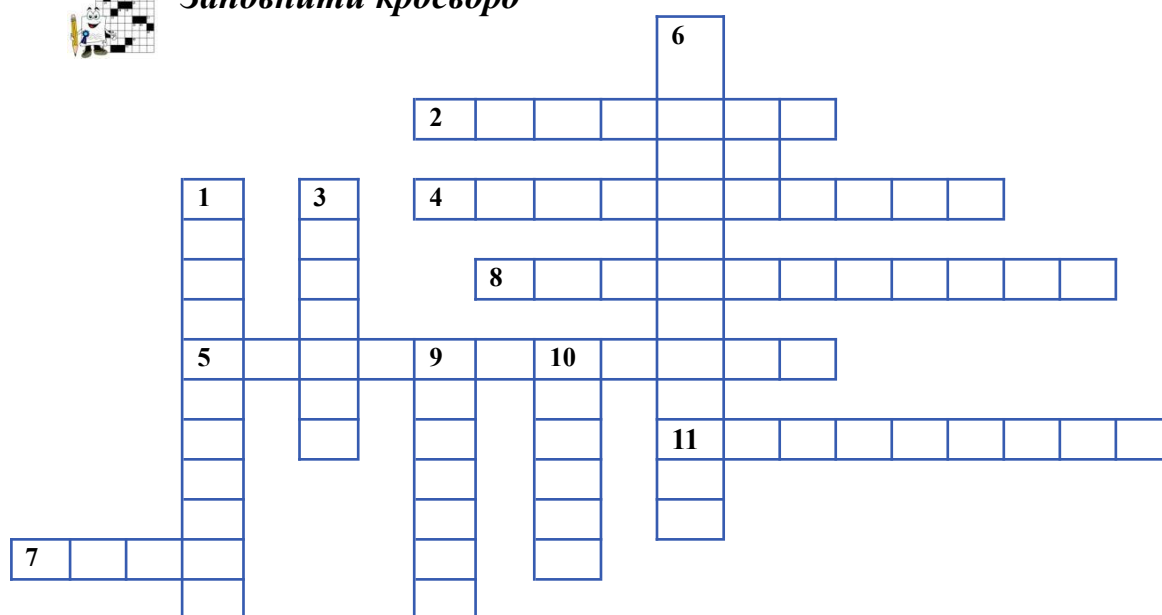
Вміст білків у продуктах харчування

Продукт	Вміст білків, %
Овочі	

Плоди	
Крупи	
Яйця	
Картопля	
Сир кисломолочний	
Риба	
М'ясо	
Молоко	
Сметана	
Хліб	
Печиво вівсяне	



Заповнити кросворд



По горизонталі

- 2** Прості білки
- 4** Білки, що містять усі потрібні організмові незамінні амінокислоти
- 5** Як називається процес приготування курячого яйця, коли під впливом високої температури розчинний у воді прозорий білок овальбумін стає щільним, нерозчинним і непрозорим
- 7** Продукт, у якому білки перебувають у напіврідкому стані
- 8** З чого складається білкова молекула?
- 11** Амінокислоти, які не можуть синтезуватися у організмі і повинні обов'язково надходити з їжею

По вертикалі

- 1 За яким принципом білки бувають тваринними і рослинними?
- 3 Частина амінокислот потрібних людині для побудови тканин, утворюється в організмі з інших амінокислот, що надходять з їжею
- 6 Білки, у складі яких відсутня хоча б одна незамінна амінокислота
- 9 Стан, у якому перебувають білки вовни
- 10 Стан, у якому перебувають білки молока, крові



Доповнити схему



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Жири. Класифікація, фізико-хімічні властивості



Жири - _____

В організмі людини жири – джерело енергії

На добу людині потрібно 80-100 г жиру

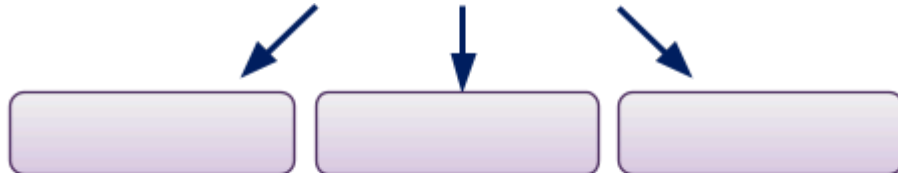
Властивості жирів:

1. Забезпечують усмоктування з кишечника ряду мінеральних речовин і жиророзчинних вітамінів.
2. Поліпшують смак їжі і викликають відчуття ситості.

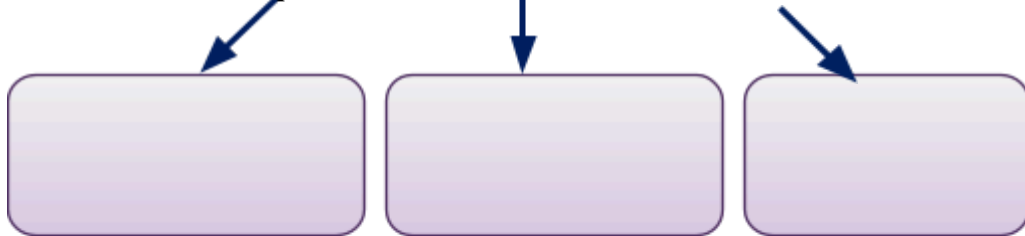


Доповнити схему

Класифікація жирів за походженням



Класифікація за консистенцією



Класифікація за властивостями



Класифікація за температурою плавлення



Логічні завдання (закінчити фрази)

1. Жири складаються із: _____

2. До тугоплавких жирів відносять: _____

3. До легкоплавких жирів відносять:

4. Роль жирів у харчуванні така:

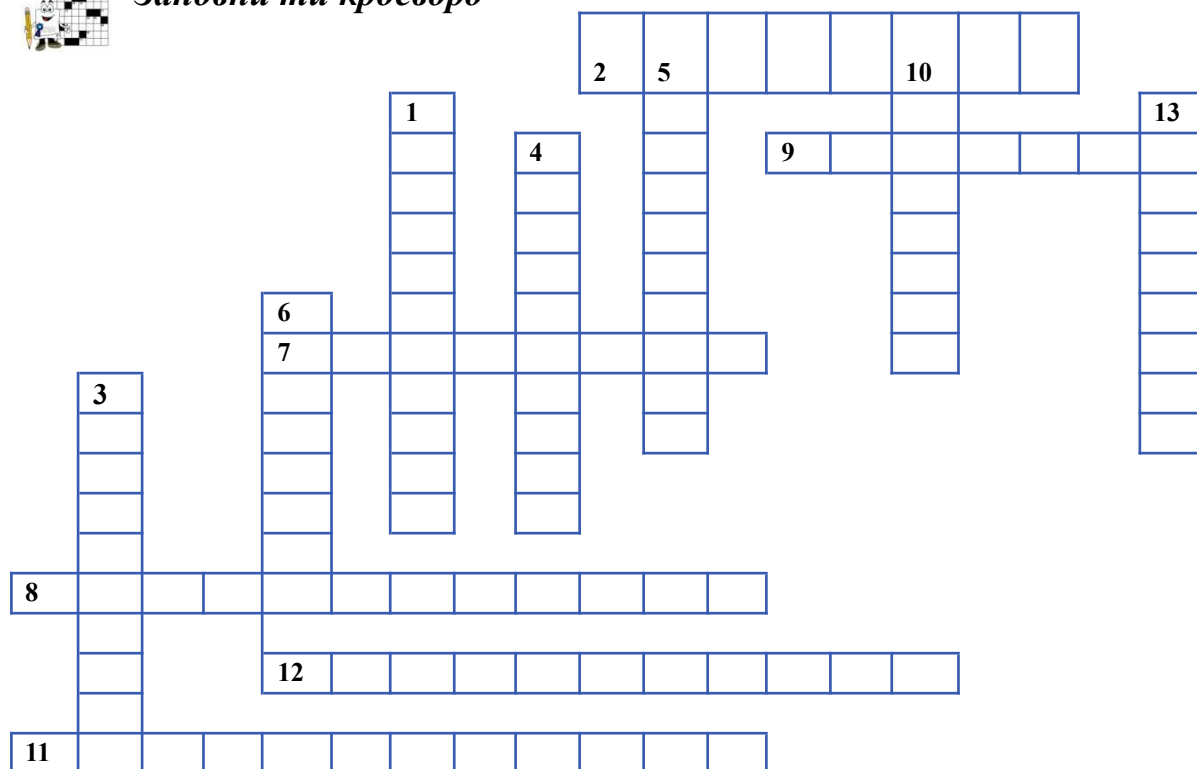
5. Добова потреба людини в жирах складає:

6. Тугоплавкі жири засвоюються організмом гірше тому що...

7. Умовах, при яких можна використовувати тугоплавкі жири для споживання ...



Заповни ти кросворд



По горизонталі

2 Як називаються жири, які добувають з насіння рослин і плодів?

7 Як називаються жири, які добувають з жирової тканини тварин?

8 Як називається жир, який має низьку температуру плавлення?

9 Насичена жирна кислота

11 Насичена жирна кислота

12 Ненасичена жирна кислота

По вертикалі

1 Як називається жир, який має високу температуру плавлення?

3 Ненасичена жирна кислота

4 Група жирних кислот, які мають подвійні ненасичені зв'язки і можуть приєднувати інші атоми

5 Процес, який відбувається під дією прямого сонячного проміння, при цьому з ненасичених жирних кислот утворюється оксистеаринова кислота, колір жиру стає білим, а температура плавлення високою

6 Стан, у якому перебувають білки молока, кров насичена жирна кислота

10 Група жирних кислот, які до межі насичені воднем

13 Насичена жирна кислота.

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Вітаміни. Класифікація, значення для організму людини

ВІТАМІНИ ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА ПРОДУКТІВ



Вітамини це- _____

Властивості вітамінів:

1. При зберіганні та тепловій обробці - **руйнуються**
2. Швидко **окисляються** повітрям



1. Відсутність вітамінів у їжі спричиняє захворювання – **авітаміноз**
2. Недостатнє споживання вітамінів викликає – **гіповітаміноз**
3. Надлишкове споживання вітамінів викликає – **гіпервітаміноз**



Доповнити схему
Вітаміни



Заповнити таблицю

Вітаміни	Значення для організму людини
ВОДОРОЗЧИННІ ВІТАМІНИ	
	

 B ₁	
 B ₂	
 B ₆	
 B ₉	
 B ₁₂	
	
 PP _{N/}	
	

<i>ЖИРОРОЗЧИННІ ВІТАМІНИ</i>	
	
	
	
	



Створити пари

«Основні групи продуктів харчування, що збагачені вітамінами»

**Борошно і
хлібобулочні вироби**

**Продукти дитячого
харчування**

**Напої, в тому числі сухі
концентрати**

Молочні продукти

Маргарин, майонез

Фруктові соки

Всі вітаміни, крім А, D

Всі вітаміни

Вітаміни А, D, Е, С

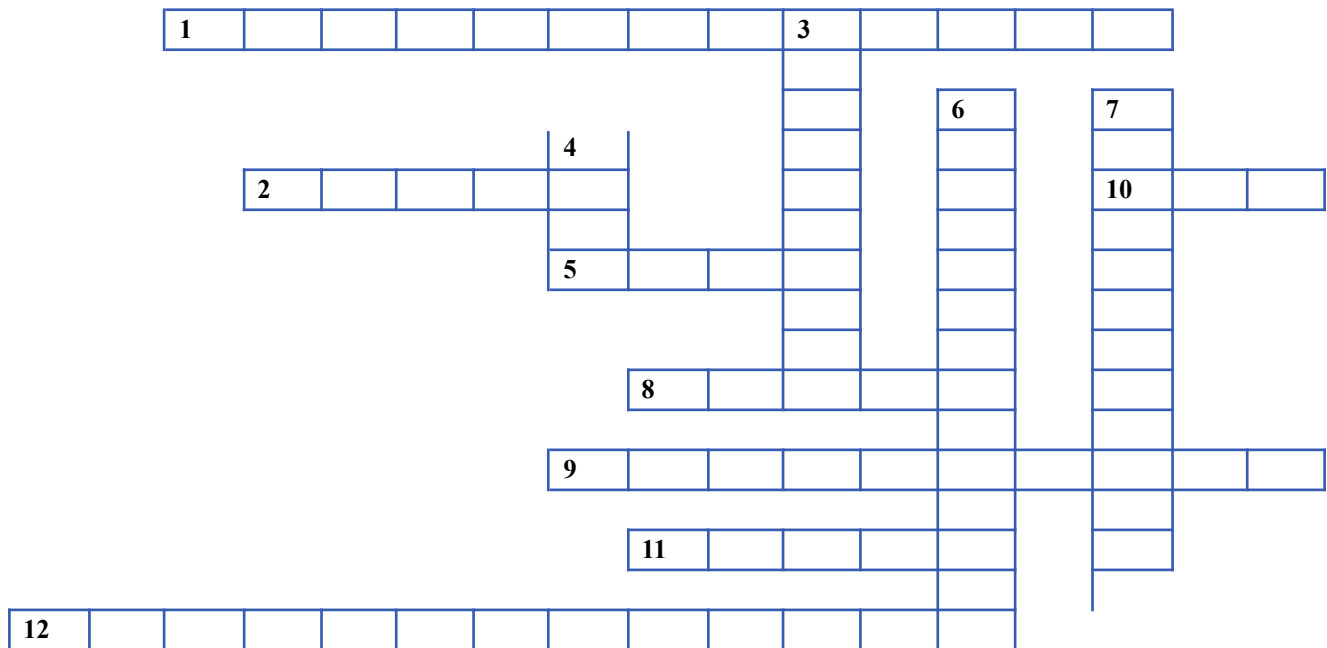
Всі вітаміни, крім А, D

Вітаміни А, D, Е

Вітаміни групи В



Заповни ти кросворд



По горизонталі

- 1 Часткова нестача вітамінів
- 2 Яку захворюваність викликає відсутність вітаміну
- 5 Як звучить назва жиророзчинних вітамінів для кращого запам'ятовування
- 8 Хвороба, яка виникає при нестачі вітаміну D
- 9 Повна відсутність вітамінів в організмі
- 10 На скільки груп поділяють вітаміни в залежності у чому вони розчиняються
- 11 Прізвище російського лікаря, який уперше довів необхідність вітамінів для харчування
- 12 Надлишок вітаміну, що в десятки або сотні разів перевищує потребу організму

По вертикалі

- 3 У яких одиницях обчислюється вміст вітамінів у продуктах
- 4 Прізвище вченого, який придумав назву вітамінів
- 6 Стан організму при надлишковому вживанні вітамінів
- 7 До якої групи належать вітаміни С, В, Н, РР в залежності у чому вони розчиняються

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Ферменти. Характеристика та класифікація



Ферменти це - _____



Доповнити схему



Доповнити схему



Продовжити речення

1. В організмі людини ферменти слини швидко оцукрюють крохмаль
- _____
- _____

2. При квашенні овочів ферменти молочно-кислих бактерій
- _____
- _____

3. При замішуванні тіста ферменти дріжджів

4. При якій температурі здійснюється швидко ферментні реакції?

5. Найбільшу активність ферменти виявляють при температурі _____, при 70—80°C вони _____, а у разі зменшення температури до 0°C діяльність їх _____



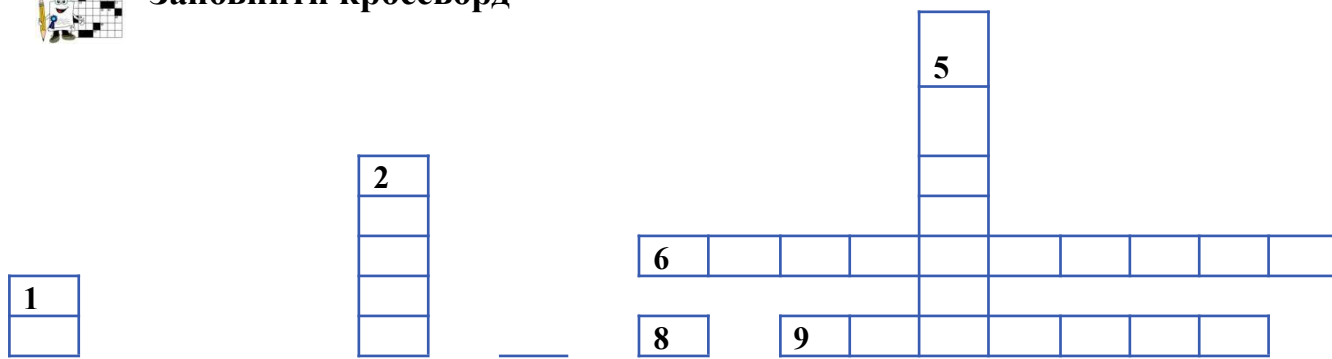
Органічні кислоти це - _____

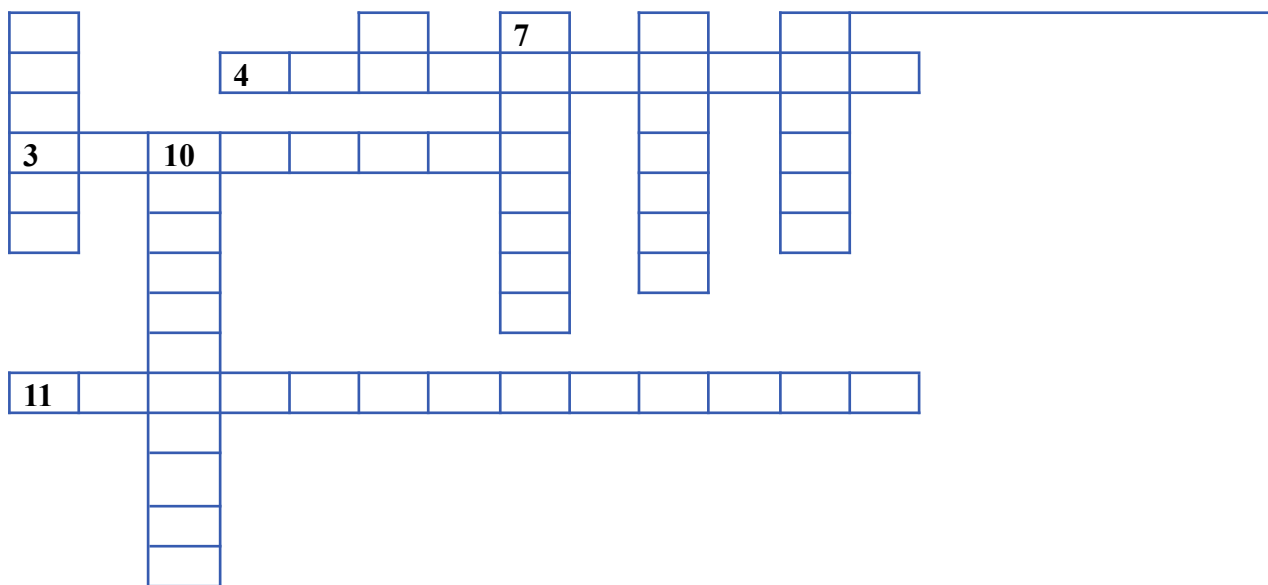


Доповнити схему



Заповнити кроссворд





По горизонталі

- 3 Як називаються органічні речовини білкової природи, які виконують роль каталізаторів біохімічних процесів
- 4 Що відбувається із кількістю і активністю фітонцидів при тривалому зберіганні продуктів
- 6 Речовини які містяться у різних продуктах у вигляді ефірних
- 9 При якому процесі ферменти молочно - кислих бактерій перетворюють цукор на молочну кислоту, яка консервує овочі
- 11 Яку роль виконують ферменти в організмі людини

По вертикалі

- 1 Зелений пігмент овочів і плодів
- 2 Які речовини зумовлюють колір харчових продуктів
- 5 Як називається фермент, який розщеплює лактозу
- 6 Які речовини надають продуктам приємний в'язучий смак

7 Речовини які мають бактерицидні властивості

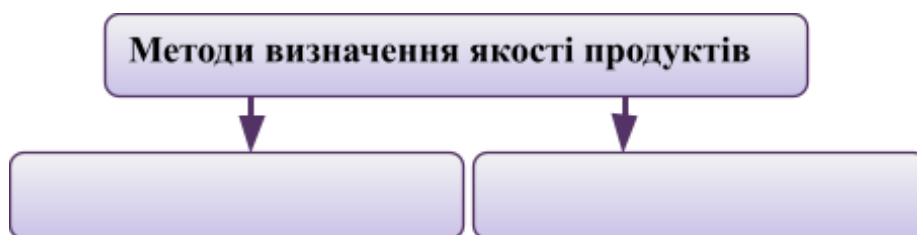
9 Речовини, які надають продуктам певного смаку

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Якість сировини. Методи її визначення.
Консервування продуктів



Якість харчових продуктів це - _____

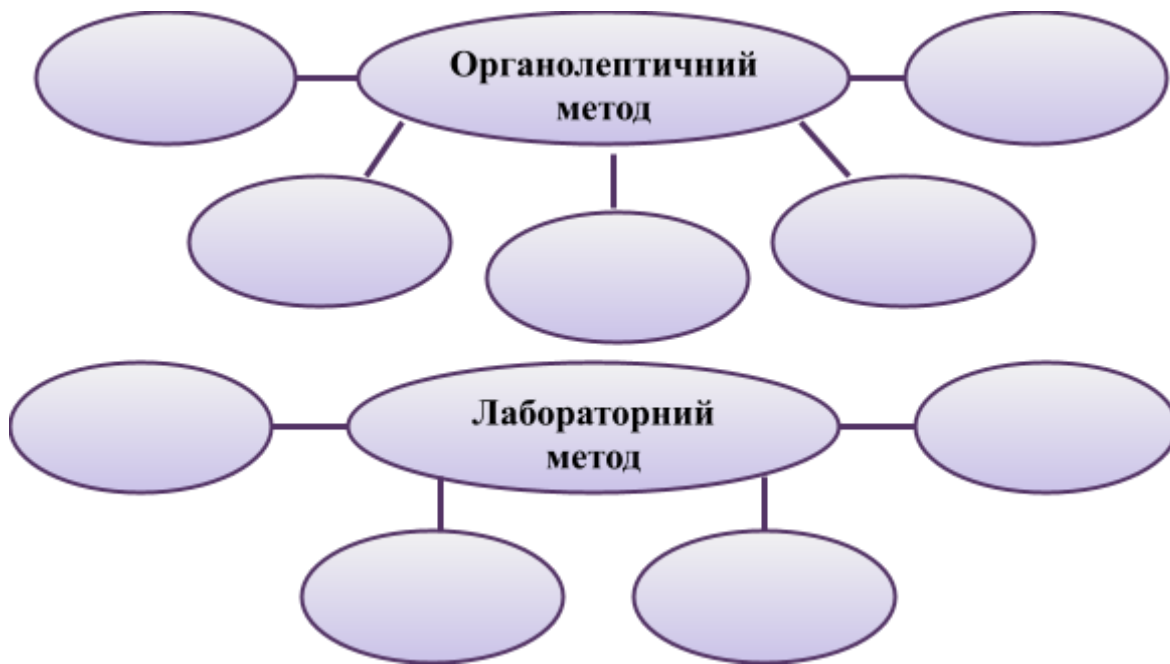


Органолептичний метод це - _____

Лабораторний метод - _____



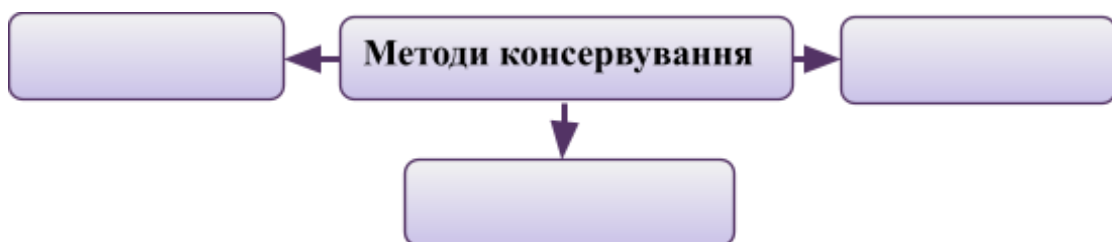
Доповнити схеми



Консервування це _____



Доповнити схему



Заповнити схему





Заповнити кросворд на тему: «Консервування продуктів»

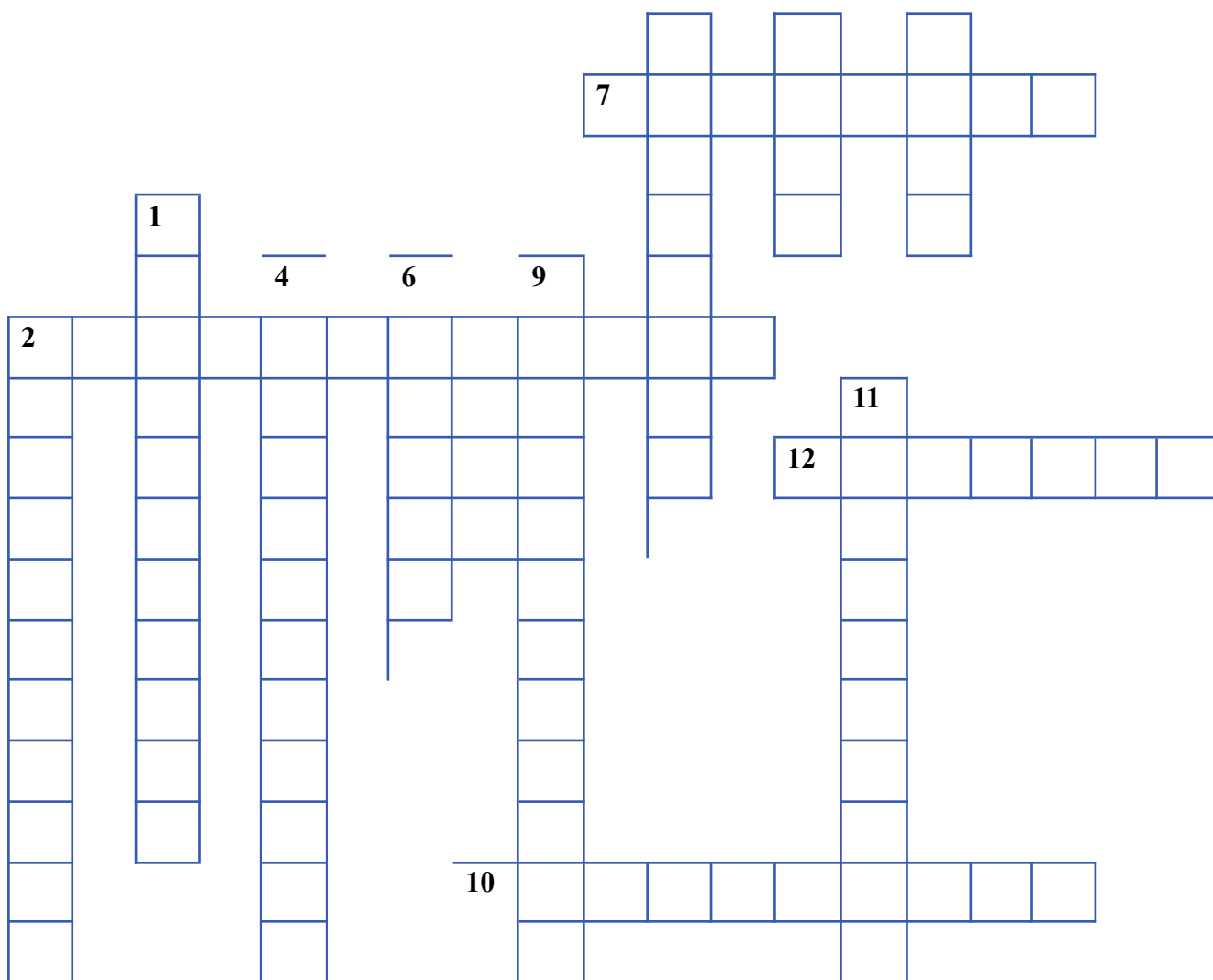
По горизонталі

- 2 Як називається форма пастеризації при температурі 80-90°C протягом 0,5-1 хвилин?
- 7 Комбінований спосіб консервування, при якому продукт насичується антисептичними речовинами диму
- 10 Методи консервування за допомогою молочної кислоти
- 12 Який метод консервування ґрунтується на зменшенні (випаровуванні) води в продуктах, внаслідок чого підвищується концентрація сухих речовин, виникає високий осмотичний тиск

По вертикалі

- 1 Метод консервування харчових продуктів, заснований на дії кислоти (часто оцтової)
- 2 Способи сушіння нагрітим повітрям
- 3 Метод консервування харчових продуктів за температури, близької до криоскопічної
- 4 Як називається метод консервування, коли відбувається нагрівання продуктів при температурі понад 100°C
- 8 Як називаються методи консервування за допомогою впливу низьких і високих температур
- 9 Зовнішньою ознакою псування консервів
- 9 Один із способів консервування - теплова обробка продуктів при температурі до 100°C
- 10 Процес сушіння заморожених продуктів у вакуумі

3	5	8



Дата «__» _____ р.

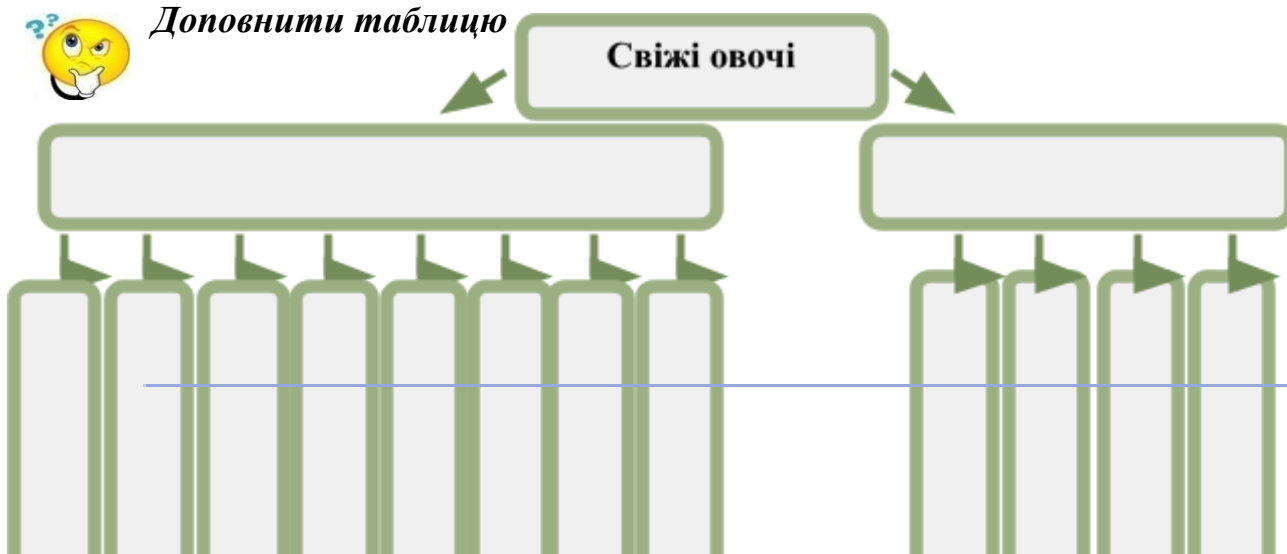
Тема програми 2: Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки.
Тема уроку: Хімічний склад та харчова цінність овочів, їх класифікація.



Овочі це - _____

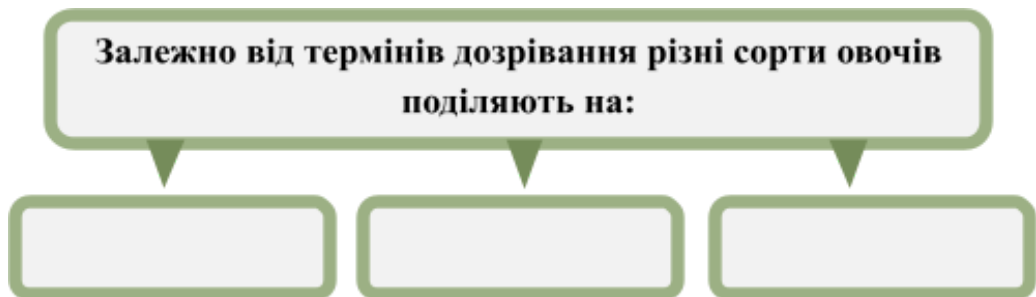


Доповнити таблицю





Доповнити схеми



Впишіть у таблицю групи овочів

Овочі	Назва та група овочів	Овочі	Назва та група овочів
			

Дата «__» _____ р.

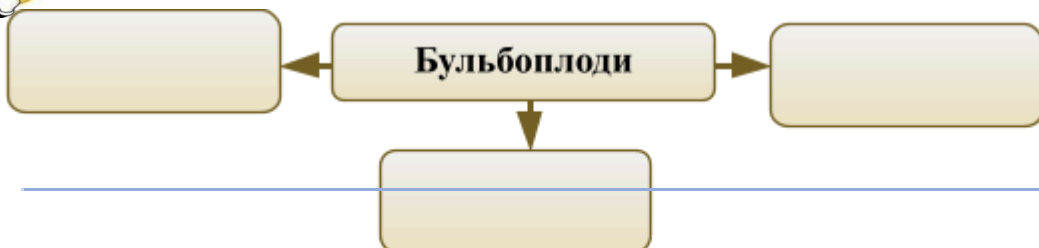
Тема уроку: Бульбоплоди та коренеплоди



Бульбоплоди це- _____



Доповнити схему





Заповнити схему технологічного процесу обробки картоплі:



Коренеплоди це - _____



Доповнити схему



Заповнити схему технологічного процесу обробки коренеплодів:



Вставити пропущені слова

1. Для запобігання потемніння картоплі, її зберігають у _____ воді не більше _____ годин.
2. Тривале зберігання картоплі у воді знижує якість картоплі, оскільки у воду _____ переходять _____, _____, _____.
3. Використання картоплі _____.
4. Використання моркви _____.
5. Використання столових буряків _____.
6. Використання редьки та редиски _____.



Вкажіть причину, чому сира обчищена картопля при зберіганні на повітрі темніє? Як необхідно її зберігати, щоб вона не потемніла? _____

1. Дайте пояснення: Чому не можна вживати в їжу позеленілі бульби картоплі? _____

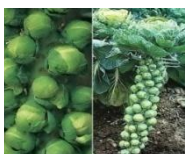
Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Капустяні, салатно-шпинатні овочі



Вказати види капусти:





Вказати до якої групи овочів відносять овочі, зображені на малюнку



Щавель

Салат

Шпинат

Назва групи даних овочів _____



Скласти алгоритм операцій при обробці білокачанної капусти.

А) _____

Б) _____

В) _____

Г) _____



Заповнити таблицю

Вид овочів	Зображення	Кулінарне використання
------------	------------	------------------------

Салат		
		
		
		
		
		



Капуста пошкоджена гусінню, Ваші дії: _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Цибулеві, пряні, десертні овочі



Визначити види цибулевих овочів по малюнку:

















Скласти алгоритм механічної кулінарної обробки часнику



Дайте відповідь: Чому цибулю нарізують безпосередньо перед тепловою обробкою?



Вказати до якої групи овочів відносять овочі, зображені на малюнку



Кріп



Естрагон



Чабер



Майоран



Коріандр



Васильки

Назва групи даних овочів _____



Спаржа



Ревінь



Артишок

Назва групи даних овочів _____



Вкажіть, з якою метою оброблені артишоки перев'язують шпагатом? _____



Встановити відповідність:

Пряні

Васильки
Майоран
Естрагон
Ревінь
Спаржа
Цибуля-слизун

Десертні

Цибулеві

Артишок
Кріп
Чабер
Коріандр
Часник
Цибуля – шнітт



Для чого для ручної обробки ріпчастої цибулі застосовують спеціальні столи з витяжними шафами? _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Плодові овочі



Підкреслити правильну відповідь
До плодових овочів відносять:

Томати, баклажани, огірки, буряк, кабачки, кольрабі, топінамбур, кавуни, перець стручковий, горох, квасоля, боби, гарбузи, дині.



Заповнити алгоритм

1. *Механічна кулінарна обробка кабачків складається з:*

→

→

→

→

2. *Механічна кулінарна обробка огірків складається з:*

→

→

→

3. *Механічна кулінарна обробка цукрової кукурудзи складається з:*

→

→

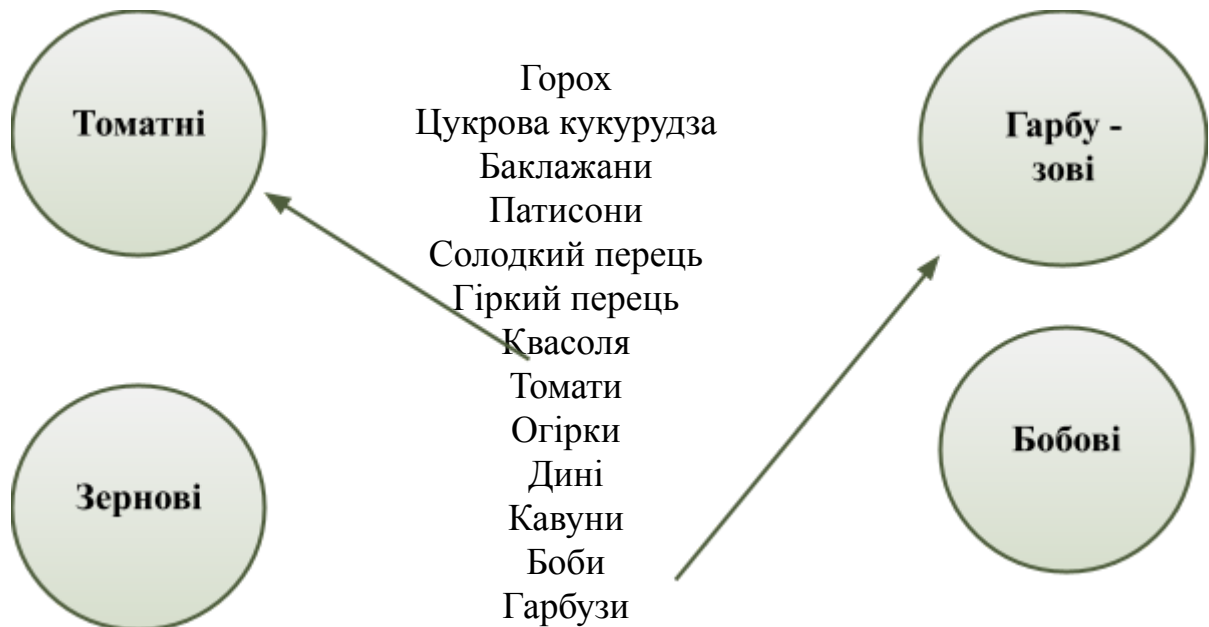
4. *Механічна кулінарна обробка баклажанів складається з:*

40





Встановити відповідність:



Визначити правильне твердження чи ні позначивши правильне твердження (+) не правильне (-)

1. У кулінарії кабачки використовують для приготування салатів, перших страв, тушкування, фарширування, маринування. _____
2. Розрізняють кавуни цукатні і кормові. _____
3. Квасоля - цінний дієтичний продукт.

4. У дієтичному харчуванні боби рекомендують при захворюванні печінки, нирок, _____ кишечника.
5. Сорти томатів розрізняють за кольором, формою, ребристістю, розміром, кількістю насіннєвих камер, а також ступенем стиглості. _____
6. За формою плоди перцю бувають округлі і овальні. _____
7. Гарбузові овочі повинні бути чистими, свіжими, цілими, здоровими, за формою і забарвленням, смаком і запахом відповідати господарсько-ботанічному сорту. _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика овочевих напівфабрикатів.
Овочеві консерви



Доповнити схему



Продовжити речення

1. *Натуральні продукти* - виготовляють із _____

2. *Закусочні консерви* - виготовляють з _____

3. *Обідні консерви* - готують з _____

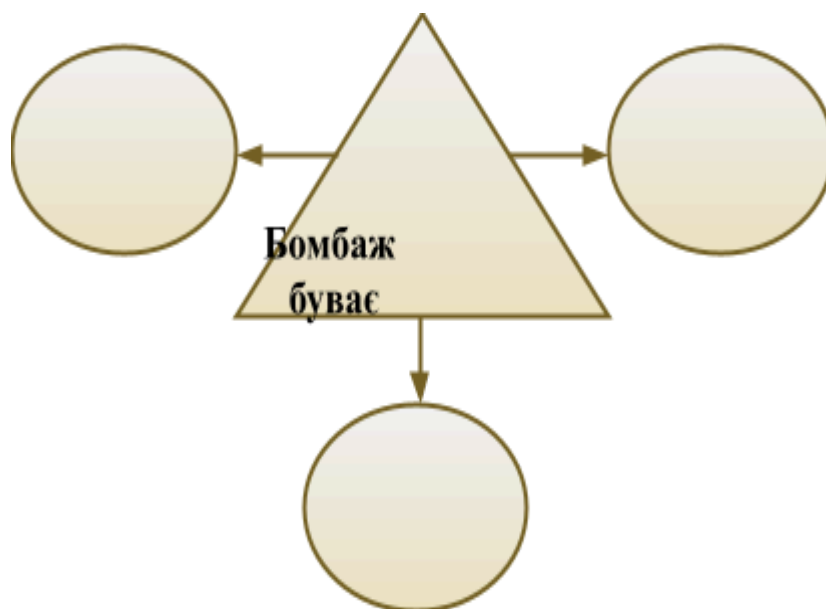
4. *Томатопродукти* – це _____

5. *Бомбаж* це - _____



Доповнити схеми





Продовжити речення

1. **Фізичний бомбаж** з'являється при _____

2. **Хімічний бомбаж** виникає при _____

3. Біологічний бомбаж викликається _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Нарізання овочів. Значення, методи, прийоми.



Заповнити схему



Продовжити речення

1. Для подрібнення механічним способом використовують _____

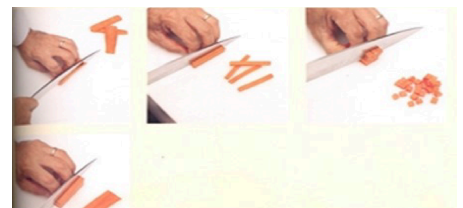
2. Для ручного способу використовують _____



Заповнити схему



Правильно тримати ніж необхідно так : збоку вздовж ручки ножа лежить великий палець , а вказівний охоплює рукоятку зверху. Інші ж пальці служать для легкого притиску ручки ножа до долоні знизу.



Нарізка «на себе»: ніж одночасно рухається назад (до себе) і вниз, потім повертається для нарізки рухом від себе - вперед і вгору.



Нарізка «від себе»: ніж повинен рухатися безперервно, одночасно вперед і вниз, при цьому відбувається розрізання з поверненням ножа у вихідне положення.



Заповнити схему





Продовжити речення

До простих форм нарізання відносять:

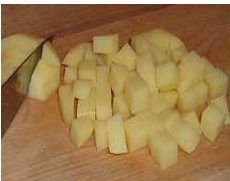
Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Прості форми нарізання овочів. Їх використання.



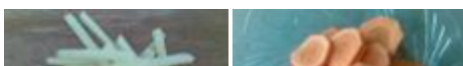
Заповнити таблицю – «Форми нарізання картоплі»

Форма нарізання	Розміри, см	Спосіб теплової обробки та кулінарне використання
<u>Соломка</u> 	Довжина – _____ см, квадратний переріз – _____ см.	
	Картоплю середнього	

	розміру розрізують уздовж на 4 або 6 частин	
		Для смаження основним способом і у фритюрі, для запікання страв з риби
	$h_{\text{ребра}}=2-2,5\text{см}$ $h_{\text{ребра}}=1-1,5\text{см}$ $h_{\text{ребра}}=0,3-0,5\text{см}$	
		Для смаження у фритюрі, на гарнір до порційних страв з м'яса і риби, для супів з макаронними виробами



Визначте за малюнком форми нарізання овочів:



2

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

4

6



Заповнити таблицю: «Форма нарізання капустяних овочів»

Форма	Розміри,	Кулінарне використання
-------	----------	------------------------

нарізання	см	
Соломка		
Шашки (квадратики)		
Часточки		
Січення		



Заповнити таблицю

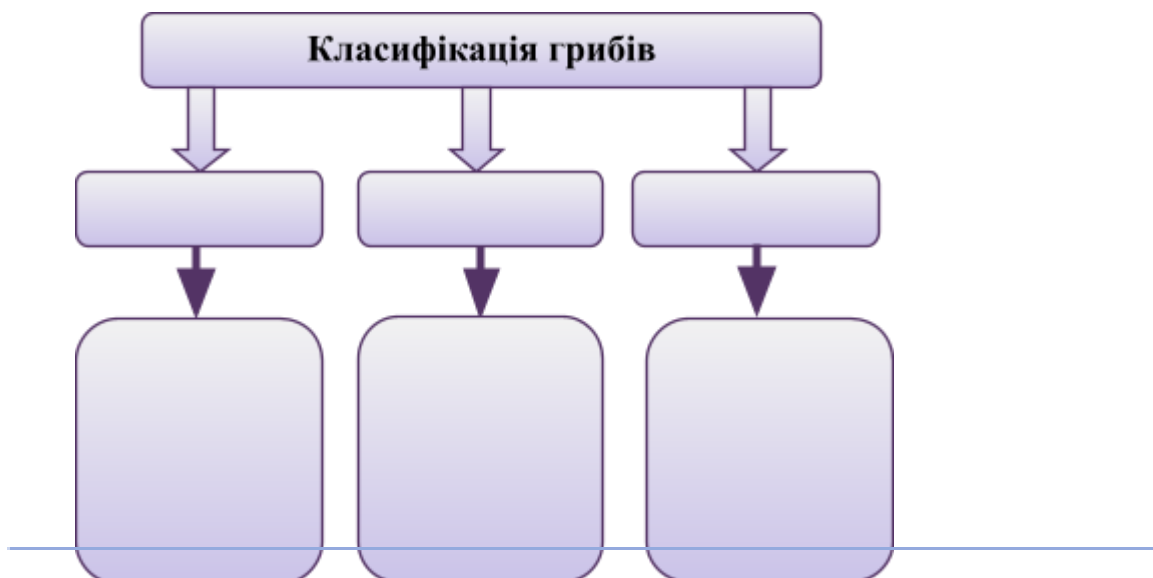
Вид овочів	Способи нарізання
Кабачки	
Гарбуз	
Огірки	
Солодкий перець	
Баклажани	
Томати	

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, механічна кулінарна обробка.



Заповнити схему



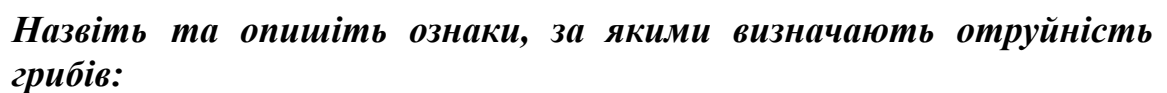


а) _____;
в) _____;
д) _____.

б) _____;
г) _____;



(ВІДПОВІДЬ)



- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____.



50

Обчищають від _____, _____, відрізають _____ (на відстані _____ см від шапочки), вирізають _____ місця, зіскрібають _____, сортують і ретельно _____ рази.

2. Перед використанням солоні та мариновані гриби відокремлюють від _____, сортують за _____ та _____, видаляють _____, великі екземпляри _____. Дуже солоні _____ або гострі гриби промивають _____, інколи _____. Використовують для приготування _____.

3. Обробка сушених грибів

Перед використання сушені гриби _____, _____ декілька разів у _____ воді, замочують у _____ воді на _____ години, потім воду _____, проціджують і використовують для _____. Гриби після замочування _____. Використовують сушені гриби для приготування _____.



Підкресліть ті сушені гриби, які під час сушіння чорніють і тому їх називають чорними:

білі гриби
печериці
підосичник

сироїжки
маслюк
опеньки

лисички
рижики
грузді

Дата «__» _____ р.

Тема програми 3: Риба: обробка, технологія приготування

Тема уроку: Хімічний склад і харчова цінність риби



Продовжити речення

1. Хімічний склад риби не є постійним, він змінюється залежно _____

2. Чим жирніша риба, тим вона

3. Чим більше в рибі м'яса й ікри,
тим _____

4. Специфічний різкий запах морської риби зумовлений присутністю в ній

5. За вмістом жиру рибу умовно поділяють на _____

6. До їстівних частин риби відносять

7. До неїстівних частин риби відносять _____



Заповнити схему

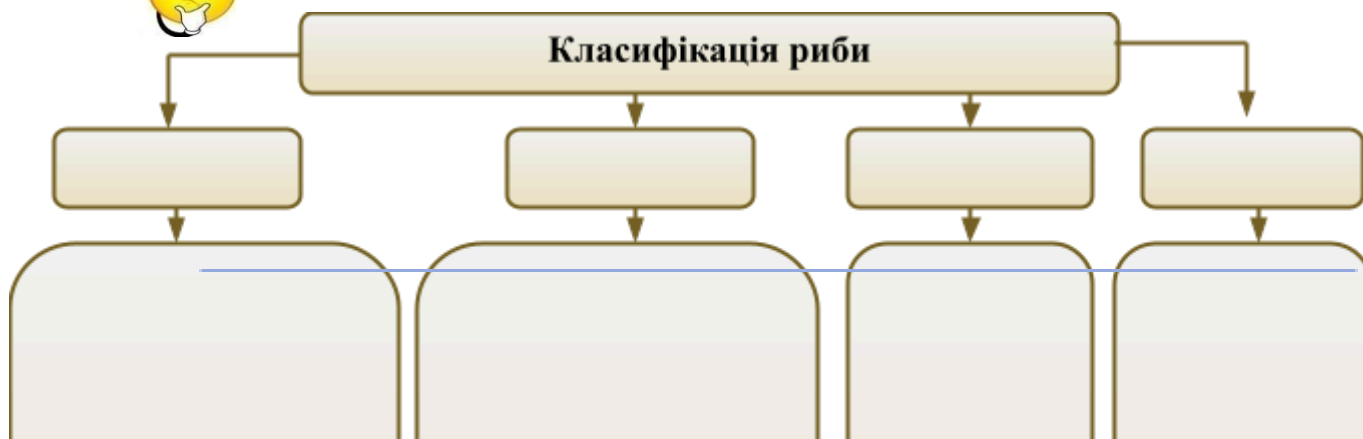


Заповнити схему

На підприємства громадського харчування надходить:	



Заповнити схему



Дата «__» _____ р.

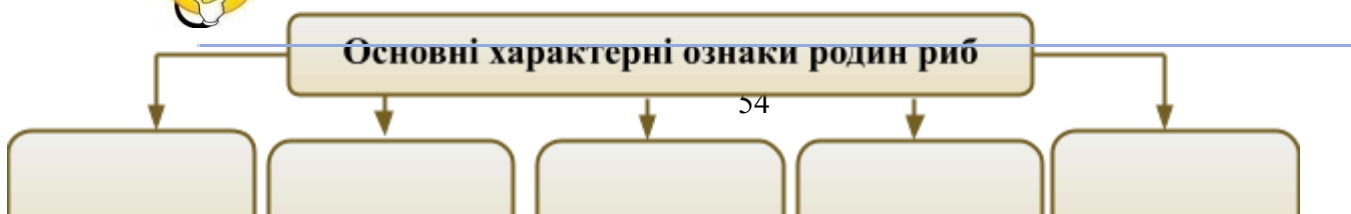
Тема уроку: Характеристика рибних родин



Заповнити схему



Заповнити схему





Продовжити речення

1. Риба родини осетрових надходить обов'язково _____
2. Поверхня тіла риби вкрита шкірою, під якою знаходяться _____
3. До родини корошових належать _____
4. Тіло у коропа низьке, з тонкою спинкою _____
5. Надходять окуневі живими, охолодженими, мороженими і у вигляді консервів у _____
6. У родини корошових та окуневих скелет _____
7. Ікра осетрових риб _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика рибних родин



Визначити родини риб





Продовжити речення

1. Щука- прісноводна риба з родини _____
2. У скумбрії м'ясо ароматне, смачне, з _____
3. Якого кольору м'ясо у більшості видів лососевих риб?

4. Камбала і палтус — представники родини _____
5. Сом — риба без _____
6. Мінога має форму тіла _____



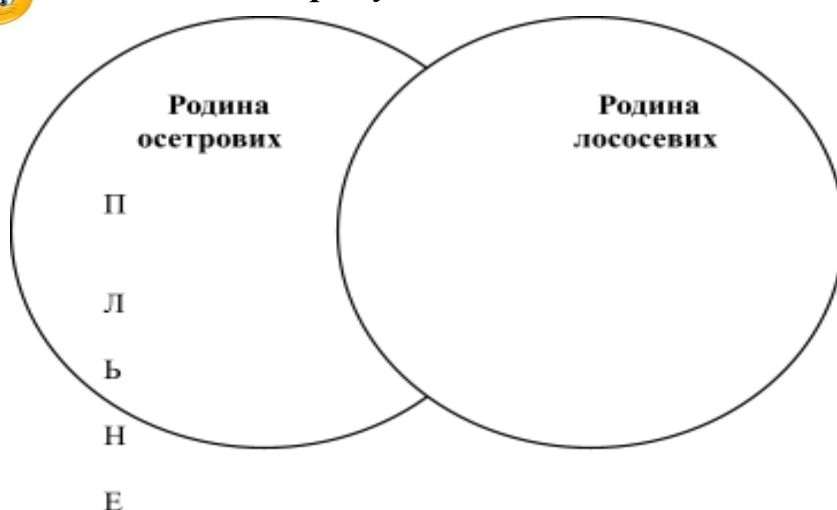
Визначити і відмітити знаком (x), до яких родин належать дані види риб:

Види риб	Назва родин								
	Коропові	Окремі види риб	Окуневі	Камбало	Лососеві	Осетрові	Осетрові	Скумбрієві	Тріскові
Щука									
Форель									
Вугор									
Кета									

Бідуга									
Тріска									
Сом									
Берш									
Килька									
Тунець									
Вобла									
Сазан									
Палтус									



Заповнити діаграму «Вена»



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Механічна кулінарна обробка риби



Продовжити речення

1. Залежно від розміру і кулінарного використання застосовують такі способи обробки риби: _____



Дати визначення:

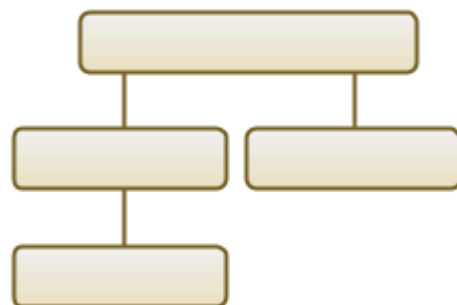
Дефростація- _____

Пластування - _____

Потрошіння - _____



Складіть технологічну схему обробки риби на чисте філе



Обрати малюнки, які відповідають розбиранню риби на шматочки-кругляки



Вставити пропущені слова

Риба без луски вкрита _____, має щільну, _____ кольору і неприємну на смак _____, яку при обробці необхідно _____.



Скласти алгоритм операцій щодо обробки сома



Встановіть відповідність за допомогою стрілок:

Назва риб	Спосіб обробки
Камбал а	Шкіру підрізують навколо голови, відгинають її і стягують «панчохою» - від голови до хвоста.
Вугор	Має луску, яка щільно прилягає до шкіри і вкрита слизом. Перед обчищенням рибу занурюють в окріп на 20-30с, потім швидко перекладають у холодну воду, виймають, обчищають ножом слиз і луску.
Мінога	З світлого боку зчищають луску. Голову відрізують навскіс, видаляють нутрощі. Рибу промивають і знімають темну шкіру.
Лин	Вкрита шаром слизу, який може бути отруйним. Щоб його видалити, рибу натирають сіллю і добре промивають. Рибу не потрошать, бо в неї не має жовчного міхура і кишок.

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Види паніровок та їх призначення



Дати визначення

Паніруванням називають _____



Заповніть таблицю

Види паніровки	Технологія приготування	Призначення
<i>Борошняна</i>		
<i>Червона паніровка</i>		
<i>Подвійне панірування</i>		
<i>Біла паніровка</i>		
<i>Хлібна паніровка</i>		
<i>Тісто кляр</i>		
<i>Льезон</i>		



Закінчити речення

1. Мета панірування полягає у тому, щоб _____

2. Льезон _____

3. Тісто кляр це - _____

4. Дрібно потертий черствий хліб без скоринки це - _____

5. Для того щоб приготувати 1кг льезону потрібно _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування рибних
напівфабрикатів котлетної маси



Вписати, яку рибу використовують для приготування коленої маси _____

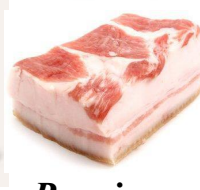


Дати визначення:

Котлетна маса – це _____



Обрати основні _____ ровину _____ приготування котлетної маси з риби _____



Розмістити в

правильній послідовності технологію приготування котлетної рибиної маси з лускатої риби

- а) Нарізання на порційні шматки чистого філе
- б) Промивання
- в) Обчищення луски, відрізання плавників
- г) Відрізання хребтової кістки
- д) Пластування
- е) Відрізання реберних кісток
- є) Замочування хліба
- ж) Видалення нутрощів
- з) Пропускання через м'ясорубку
- и) Відрізання голови
- і) Перемішування маси
- к) Вибивання
- л) Відрізання шкіри

- 1- _____
- 2- _____
- 3- _____
- 4- _____
- 5- _____
- 6- _____
- 7- _____
- 8- _____
- 9- _____
- 10- _____
- 11- _____
- 12- _____
- 13- _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування рибних напівфабрикатів котлетної маси



Заповнити таблицю

Норма продуктів на 1000г рибного філе, для приготування котлетної маси:		
---	--	--



Заповнити схему



Заповнити таблицю

Назва напівфабрикату	Форма напівфабрикату	Маса та розмір напівфабрикату	Особливості приготування	Паніровка
 _____				
 _____				
 _____				
				



Дописати речення

Форма напівфабрикатів _____

Поверхня панірованих напівфабрикатів _____

Маса на розрізі _____

Запах _____

Зберігають напівфабрикати при
температурі від 0 до -4⁰С до від 12 до 24
год.

Дата «__» _____ р.

Тема програми 4: М'ясо, птиця, дичина, субпродукти; обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Тема уроку: Хімічний склад і харчова цінність м'яса



Дати визначення

М'ясом називають _____



Заповнити схему



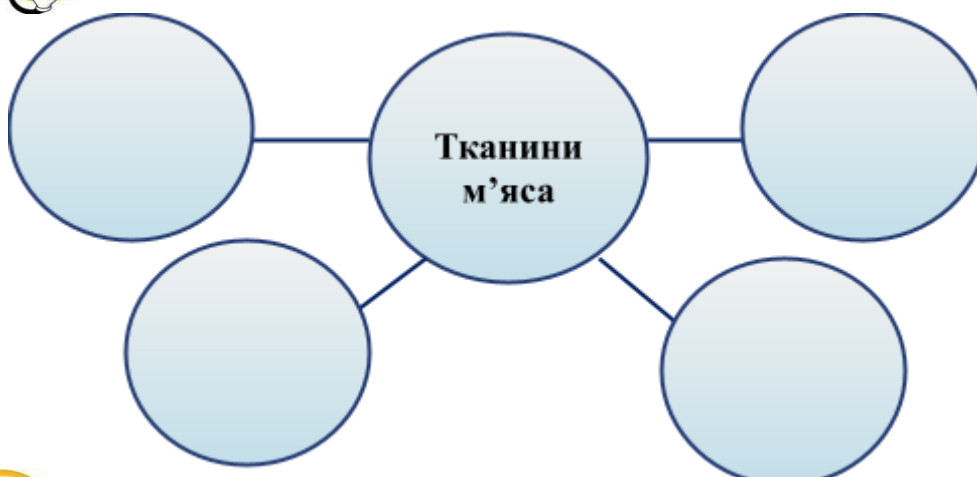
Вставити пропущені слова

Харчова цінність – визначається його _____, смаковими властивостями, рівнем засвоюваності, _____ цінністю.

Харчова цінність м'яса залежить від кількості і співвідношення _____, _____, мінеральних речовин, а також ступеня засвоюваності їх організмом людини.



Заповнити схему



Вказати з чого складаються тканини м'яса?

М'язова тканина - _____

Сполучна тканина – _____

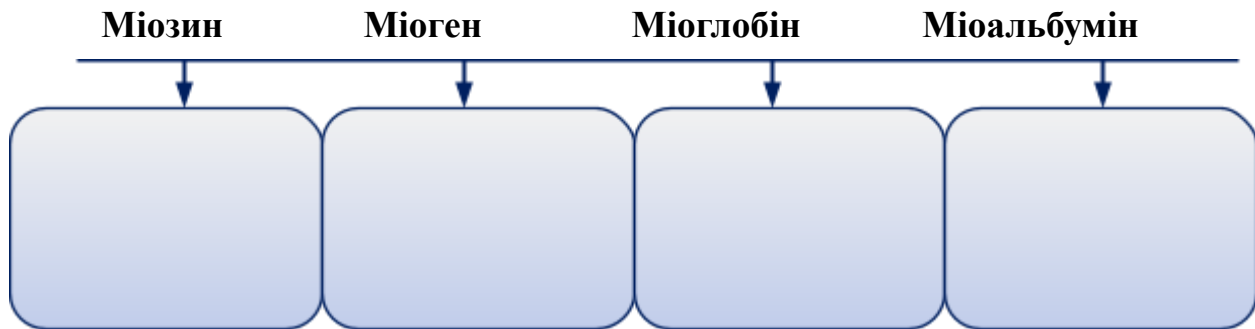
Жирова тканина - _____

Кісткова тканина- _____

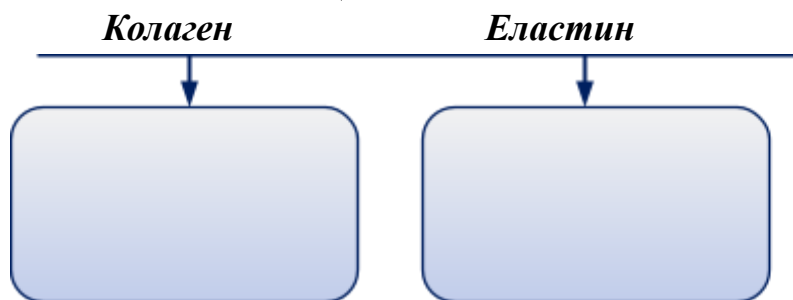
Повноцінні білки



Записати значення повноцінних та неповноцінних білків



Неповноцінні білки



Продовжити речення

Основа кісткової тканини - _____



Заповнити схему

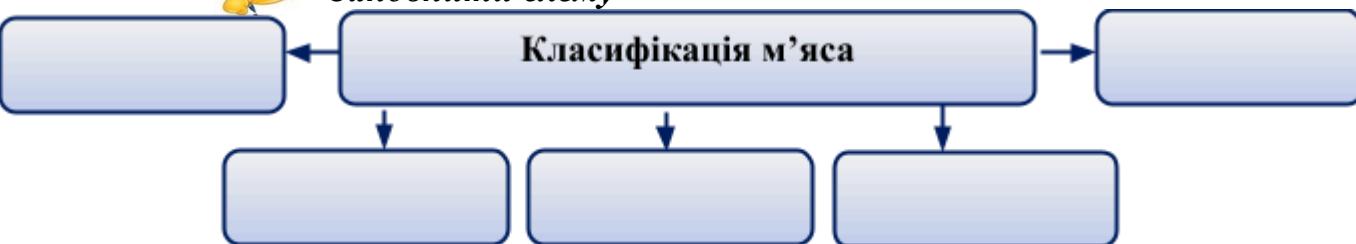


Дата «___» _____ р.

Тема уроку: Класифікація м'яса за видом, статтю, віком та вгодованістю.

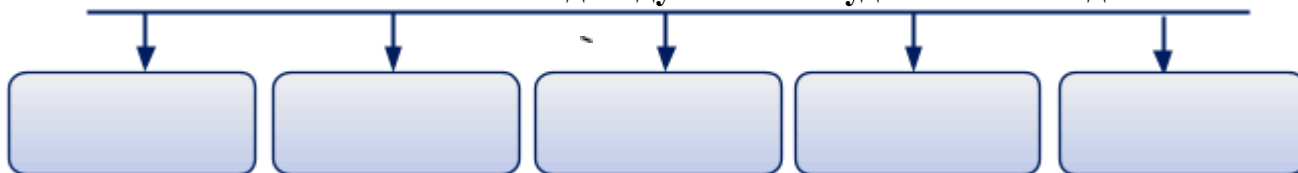


Заповнити схему



Заповнити схему

Залежно від виду забійної худоби м'ясо поділяють:



Заповнити схему

Залежно від віку і статі тварини поділяються, записати вік тварин



Заповнити таблицю

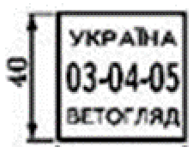
Залежно від вгодованості туші забійних тварин поділяють на категорії	
Яловичина першої категорії	
Яловичина другої категорії	
Баранина першої категорії	
Баранина другої категорії	

Свинина першої категорії	
Свинина другої категорії	
Свинина третьої категорії	
Свинина четвертої категорії	
Свинина п'ятої категорії	



На які категорії за вгодованістю поділяють свинину відповідно клейма?











М

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Класифікація м'яса за термічним станом.

Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.



Заповнити схему



Закінчити речення

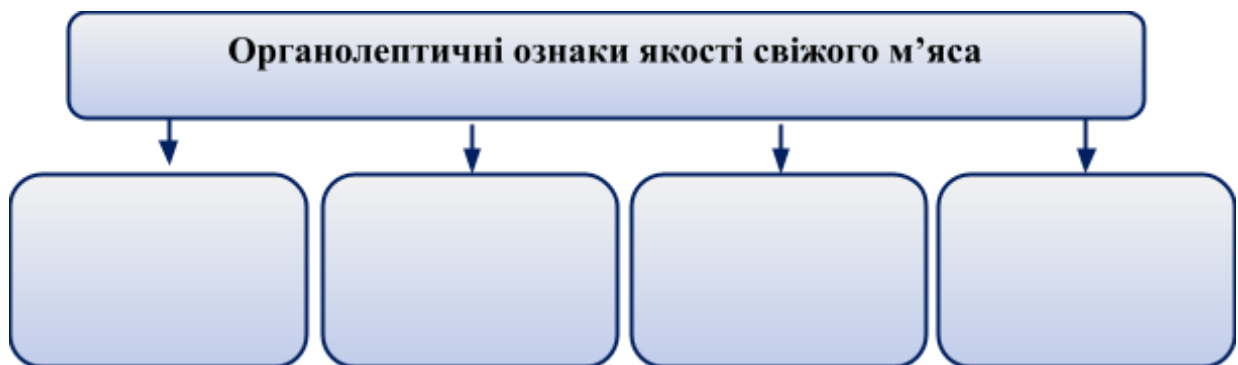
1. М'ясо, яке одержали безпосередньо після забою та перероблення худоби, температура якого в товщі м'язів 35°C називається _____.
2. М'ясо, яке має температуру в товщі м'язів не вище 12°C називається _____.
3. М'ясо, яке має температуру від 0 до 4°C біля кісток, має суху кірку підсихання, при надавлюванні пальцем ямочка швидко вирівнюється називається _____.
4. М'ясо, яке має температуру в стегні на глибині 1 см від -3 до -5°C , а в товщі м'язів 0 до 2°C називається _____.
5. М'ясо, яке має температуру в товщі м'язів не вище -5°C називається _____.

6. М'ясо, яке розморожується в спеціальних камерах – дефростерах, в яких температура $0^{\circ}\text{C} + 3^{\circ}\text{C}$ називається _____.

Якість м'яса визначають шляхом органолептичного та хімічного аналізу.



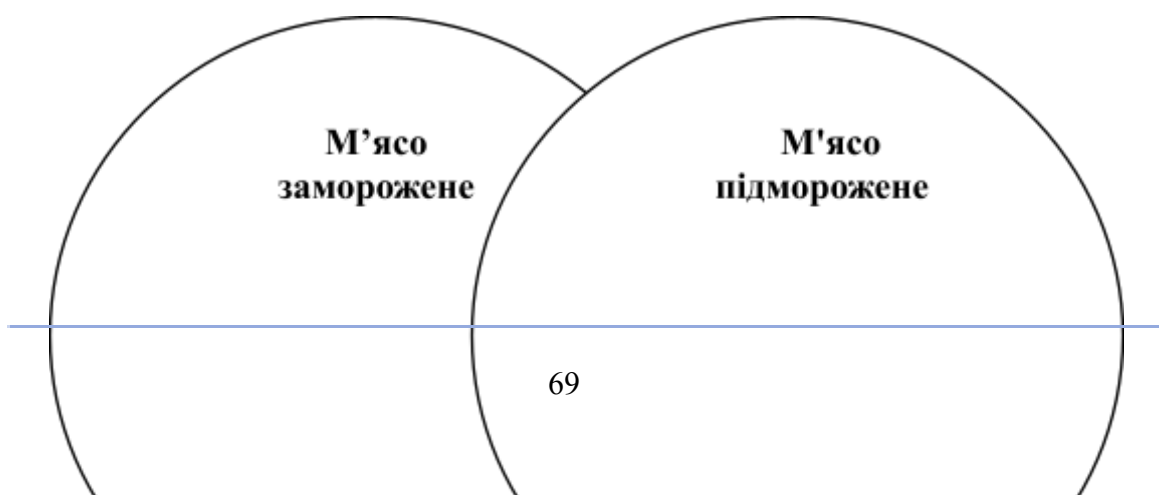
Заповнити схему



Несвіже м'ясо має кислий смак, затхлий лежалий запах, дряблу консистенцію, коричневий відтінок, з нього виділяється багато водянистого соку, сильно підсохша покрита слизю сірого кольору поверхня.



Заповнити діаграму «Вена»



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.

Обробку м'яса і приготування напівфабрикатів здійснюють у спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства, або на дільниці обробки м'яса в м'ясо-рибному цеху підприємства, що працює на сировині



Скласти алгоритм операцій щодо технологічного процесу обробки м'яса

	→		→	
	←		←	
	→		→	
	←		←	



Вибрати правильну відповідь з другої колонки: Розморожування м'яса.

а) Повільне розморожування	1. Температура: 20 – 25С Вологість повітря: 85 – 95 %. Тривалість розморожування: 12 – 24 год.
	2. Температура: 0 – 4С, Вологість повітря: 65 – 75% Тривалість розморожування: 6 – 8 год.
	3. Температура: 0 – 8С, Вологість повітря: 90 – 95% Тривалість розморожування: 3 – 5 діб.
б) Швидке розморожування	4. Температура: 18 – 20С, Вологість повітря: 90 – 95С, Тривалість розморожування: 2 доби .



Дати пояснення:

Для чого м'ясо піддають обсушуванню? _____

Чому забороняється розморожувати м'ясо у воді? _____

Для чого зачищають м'ясо? _____



Заповнити таблицю

Частини м'яса	Кулінарне призначення
Вирізка	
Товстий і тонкий краї	

Внутрішня і верхня частини	
Зовнішня і бокова частини	
Лопатка і підлопаткова частини, грудинка, пружок	
Котлетне м'ясо	

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування котлетної маси
та напівфабрикатів з неї



Продовжити речення

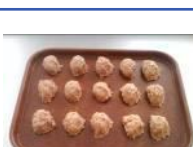
1. Панірують напівфабрикати, для того щоб _____
2. Вкажіть, чим відрізняється котлетна маса від січеної натуральної:

3. Назвіть: Частини м'яса, які використовують для приготування котлетної маси: _____
4. Вкажіть: З якою метою вибивають котлетну масу? _____



Описати послідовність приготування котлетної маси

Маюнок	Опис	Маюнок	Опис
			

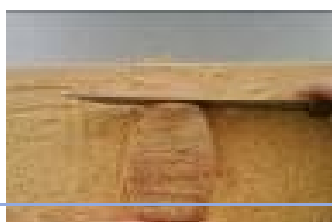


Зазначити назву напівфабрикату та його розміри:











Описати вимоги до якості напівфабрикатів:

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Класифікація та харчова цінність м'яса птиці



Заповнити таблицю

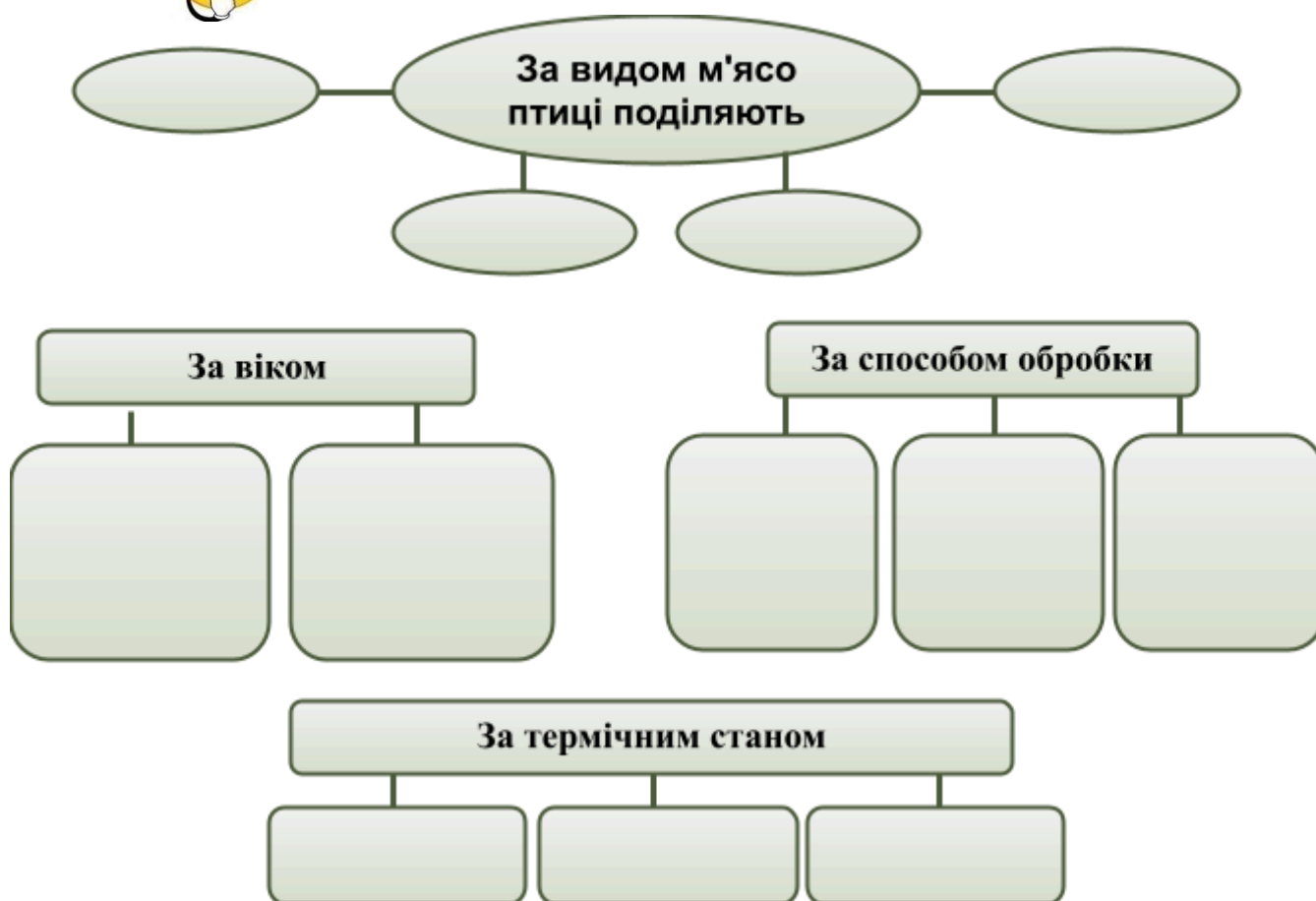


Заповнити таблицю «Хімічний склад сільськогосподарської птиці»

Жири	Білки	Вуглеводи	Мінеральні речовини	Вітаміни	Екстрактивні речовини



Заповнити схеми «Класифікація птиці»



За вгодованістю і якістю обробки. Записати ознаки

I Категорія	II Категорія

Якість м'яса птиці оцінюють за зовнішнім виглядом тушок, вгодованістю, кольором м'яса, його консистенцією, станом жиру, запахом, якістю бульйону.





Заповнити таблицю, записати ознаки

<i>Свіжі тушки</i>	<i>Тушки сумнівної свіжості</i>	<i>Тушки несвіжі</i>

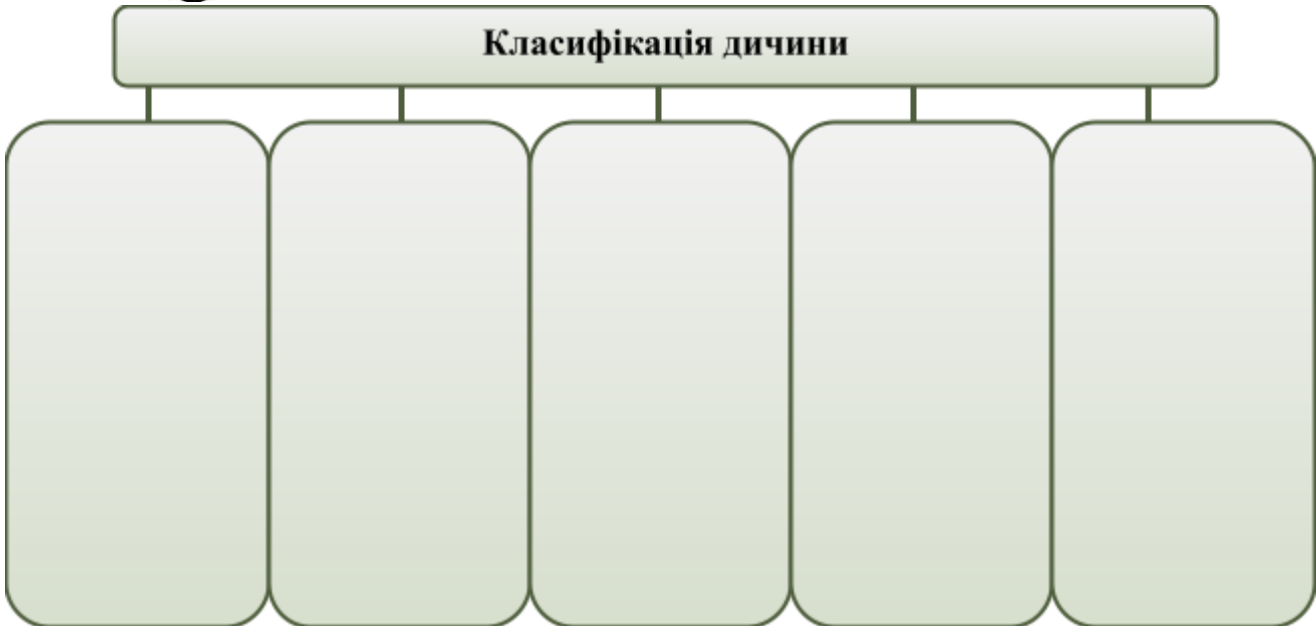
Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Класифікація та харчова цінність м'яса дичини



Заповнити схему

Класифікація дичини





Продовжити речення

1. За розміром дичину поділяють на: _____

2. За якістю дичину поділяють на: _____

3. Тушки дичини I сорту мають _____

4. Тушки дичини II сорту — злегка _____

5. Не допускається дичина _____



Вказати до якої групи належить дичина, зображена на малюнку



Фазан

Тетерюки

Рябчики

Глухарі

Куріпки білі

Назва групи дичини _____



Куріпки гірські



Індики гірські



Кулики



Бекаси

Назва групи дичини _____

Назва групи дичини _____



Гуси



Качки

Назва групи дичини _____



Куріпки сірі



Перепілки

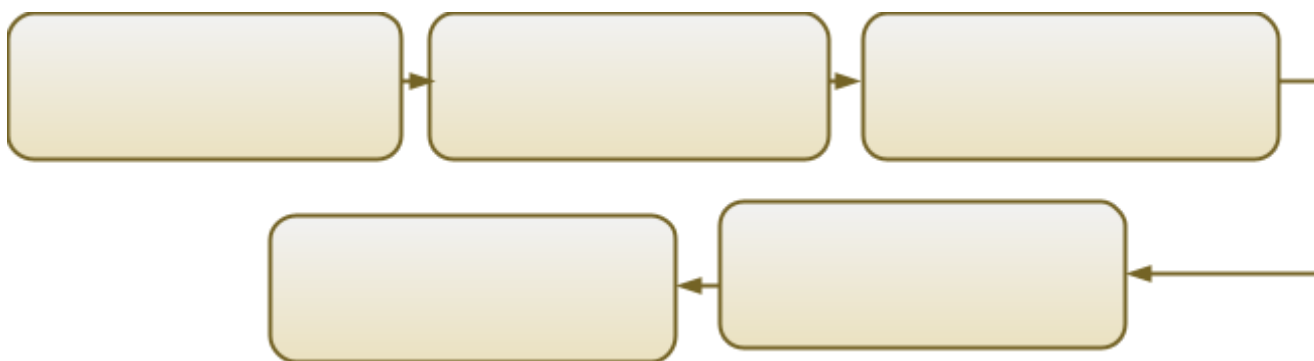
Назва групи дичини _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологічний процес обробки м'яса птиці



**Скласти алгоритм операцій щодо технологічного процесу
обробки сільськогосподарської птиці**



Продовжити речення

1. Птицю розморожують _____

2. Перед обсмалюванням тушки птиці _____

3. Промивають птицю _____

4. Птицю для обсушування викладають _____



Заповнити схему



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологічний процес обробки м'яса дичини

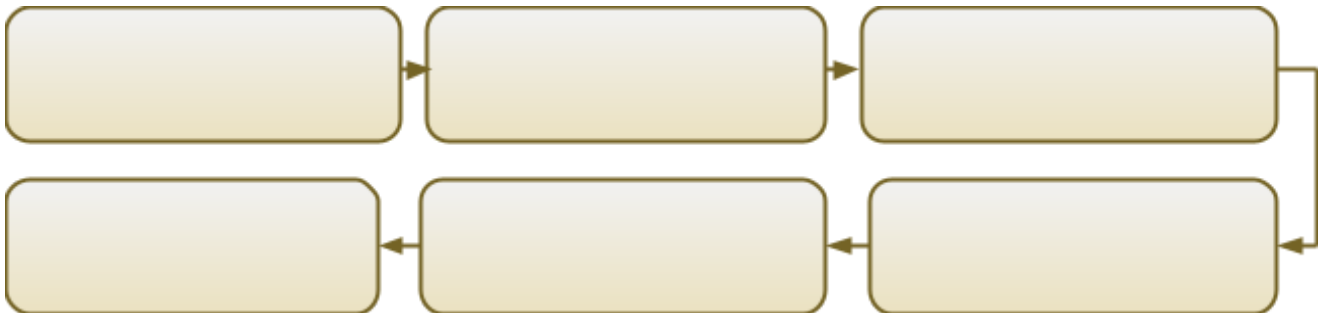


Встановити послідовність обробки дичини за допомогою цифр:

- Обсушування
- Відрубання голови, шийки, ніжок
- Обсмалювання
- Обшпарювання
- Обскубування
- Видалення крилець
- Промивання
- 1- Розморожування
- Потрошіння



Скласти алгоритм операцій щодо технологічного процесу обробки дичини

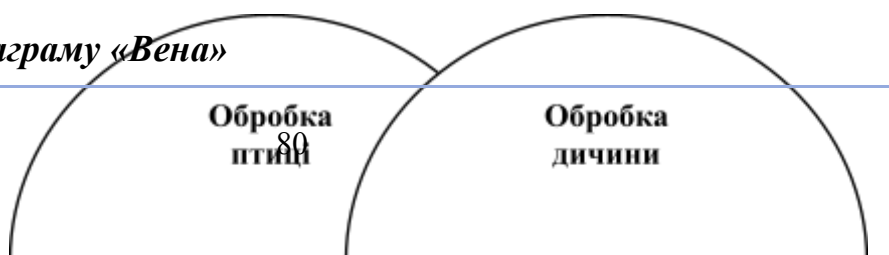


Вказати правильні і неправильні твердження прзначивши (Так) чи (Ні)

1. Перед обскубуванням дичину обшпарюють окропом (15-20хв). _____
2. Дрібну дичину не обсмалюють _____
3. Дичину обробляють у цеху для обробки м'яса _____
4. Обладнання для обробки дичини розміщують за ходом операцій обробки дичини _____
5. Велику дичину обробляють так само, як і сільськогосподарську птицю (невипотрошену) _____



Заповнити діаграму «Вена»



Дата «__» _____ р.



Тема уроку: Характеристика м'ясних субпродуктів

Продовжити речення

Субпродукти –це _____

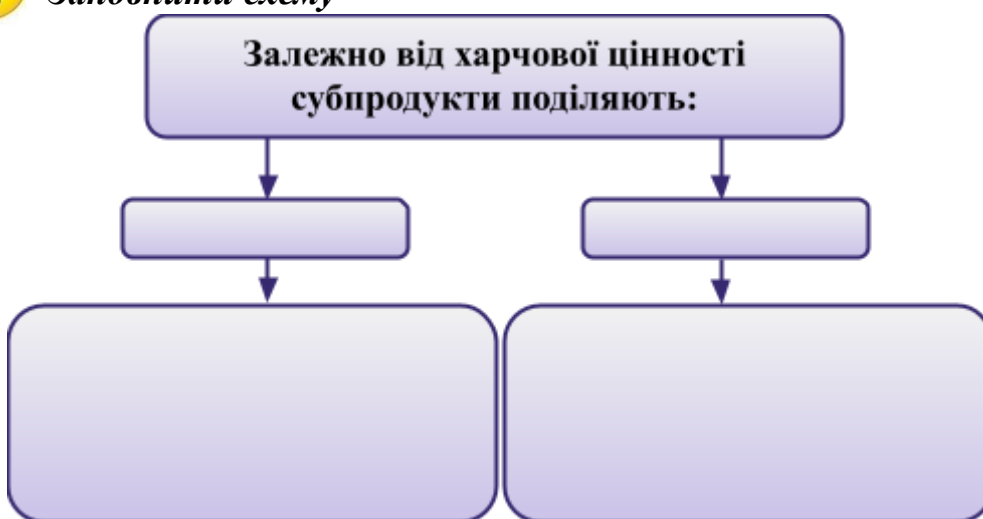


Заповнити таблицю «Хімічний склад субпродуктів»

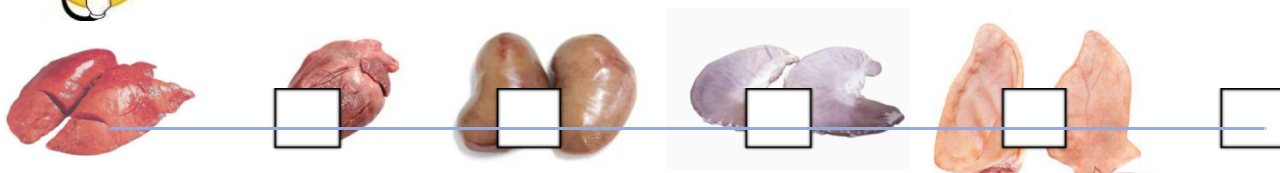
Жири	Білки	Мінеральні речовини	Вітаміни	Екстрактивні речовини

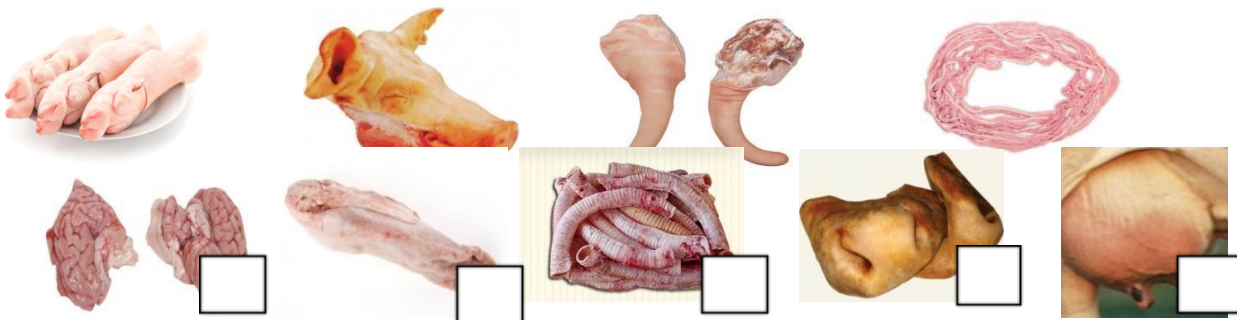


Заповнити схему



Позначити категорію субпродуктів:



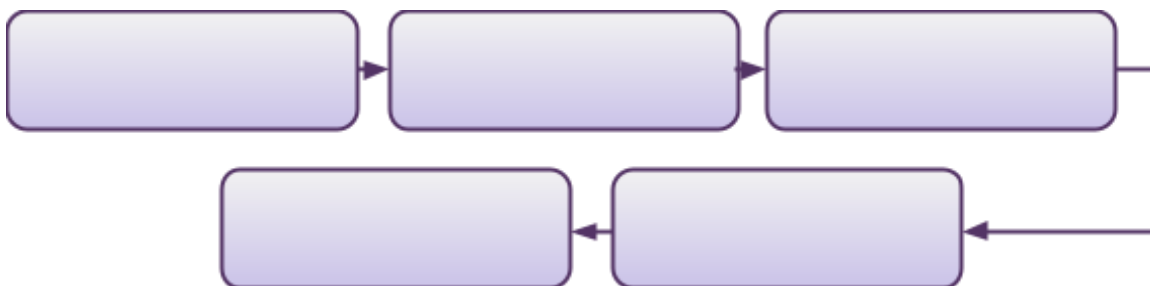


Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Механічна кулінарна обробка м'ясних субпродуктів



Скласти алгоритм операцій щодо обробки субпродуктів



Заповни таблицю

Назва субпродуктів	Обробка субпродуктів
	
	
	
	
	



Вам необхідно зняти плівку з яловичої печінки. Плівка знімається погано.
Ваші дії?



На ПГХ поступила свиняча печінка. Вам необхідно її приготувати.
Яким чином Ви зменшите гіркоту печінки?

Дата «__» _____ р.

Тема програми 5: Теплова кулінарна обробка продуктів

Тема уроку: Значення теплової обробки продуктів



Продовжити речення

Теплову кулінарну обробку здійснюють для _____

Теплова обробка спричиняє _____

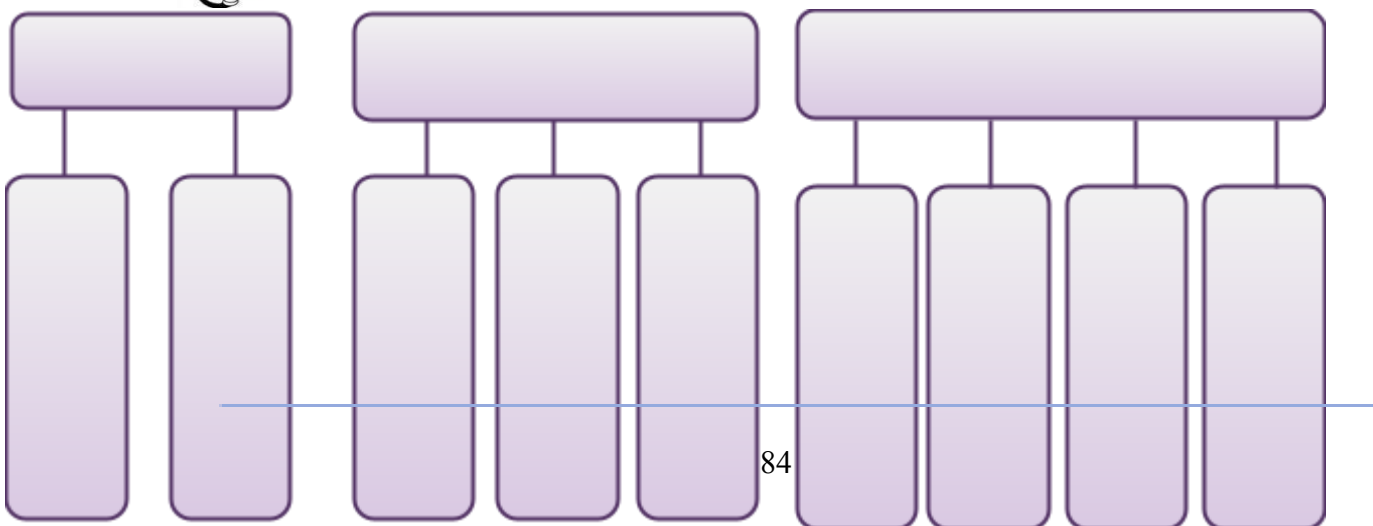
Теплова обробка сприяє _____

Під час теплової обробки тваринні і рослинні білки _____

При нагріванні білки, жири, вуглеводи, мінеральні, смакові й ароматичні речовини _____



Скласти схему Теплову обробку ділять на способи:





Вказати правильні і неправильні твердження позначивши «+» чи «-»

1. Теплову обробку продуктів поділяють на: основну, допоміжну, комбіновану _____
2. Теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, приготування перших, других страв, гарнірів та соусів здійснюють ухолодному цеху _____
3. Під час теплової обробки в продуктах відбуваються складні фізикохімічні процеси (клейстеризація крохмалю, денатурація і коагуляція білків, карамелізація цукрів та ін.) _____
4. Після теплової обробки деякі продукти розм'якшуються, стають більш соковитими (овочі, крупи, бобові, макаронні вироби), інші — ущільнюються (яйця, сир, мозок), набувають приємного смаку й аромату, завдяки чому збуджують апетит і підвищують засвоюваність їжі _____
5. Теплову кулінарну обробку продуктів здійснюють для приготування напівфабрикатів _____
6. До комбінованих способів теплової обробки пасерування, бланшування, обсмажування і термостатування _____
7. До допоміжних тушкування і запікання _____



Назвати:

Позитивні і негативні сторони теплової обробки продуктів _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика основних способів
теплової обробки продуктів



Дати визначення:

Варіння – процес _____

Варять продукти в: _____



Доповнити схему:



Дати визначення:



Смаження – процес _____

Смажать продукти в: _____



Доповнити схему:



Вказати вид теплової обробки

4

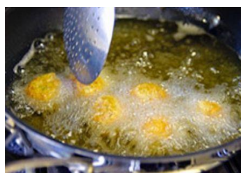
5



10



11



1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10

11

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика допоміжних способів теплової обробки продуктів



Доповнити схему:





Доповнити речення

Вид теплової обробки, який здійснюють із застосуванням газових пальників називається _____

Вид теплової обробки, який забезпечує підтримування заданої температури страв називається _____

Короткочасне обсмажування продукту з жиром або без нього при температурі не вищій за 120°C (жиру – 15-20% до маси продукту) без утворення рум'яної кірочки називається _____

Короткочасне (від 1 до 5 хв) обшпарювання продукту окропом або парою називається _____



Оберати посуд (обладнання) для пасерування

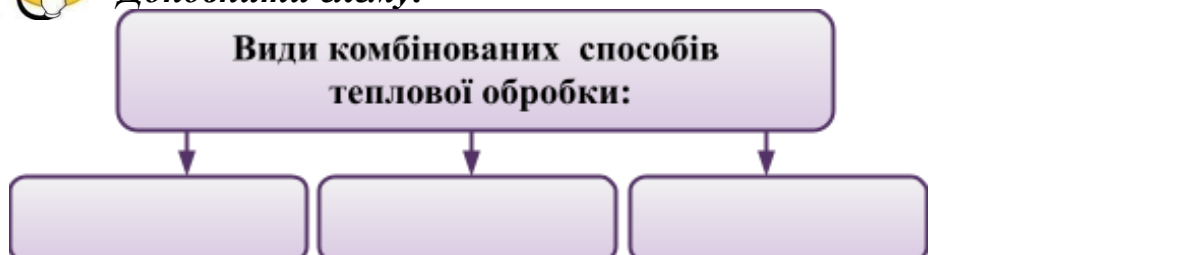


Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика комбінованих способів теплової обробки продуктів



Доповнити схему:





Пояснити чим відрізняється тушкування від припускання?



Знайти зайве

До комбінованих способів теплової обробки належать:

- запікання
- тушкування
- пасерування
- варіння з наступним обсмажуванням
- бланшування
- обсмалювання



Наведіть приклади страв, які готують комбінованим способом

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Класифікація та характеристика харчових жирів



Вказати Як поділяють жири за походженням і видом сировини?



Відмітити знаком (x), правильну відповідь

До комбінованих жирів відносяться:



9





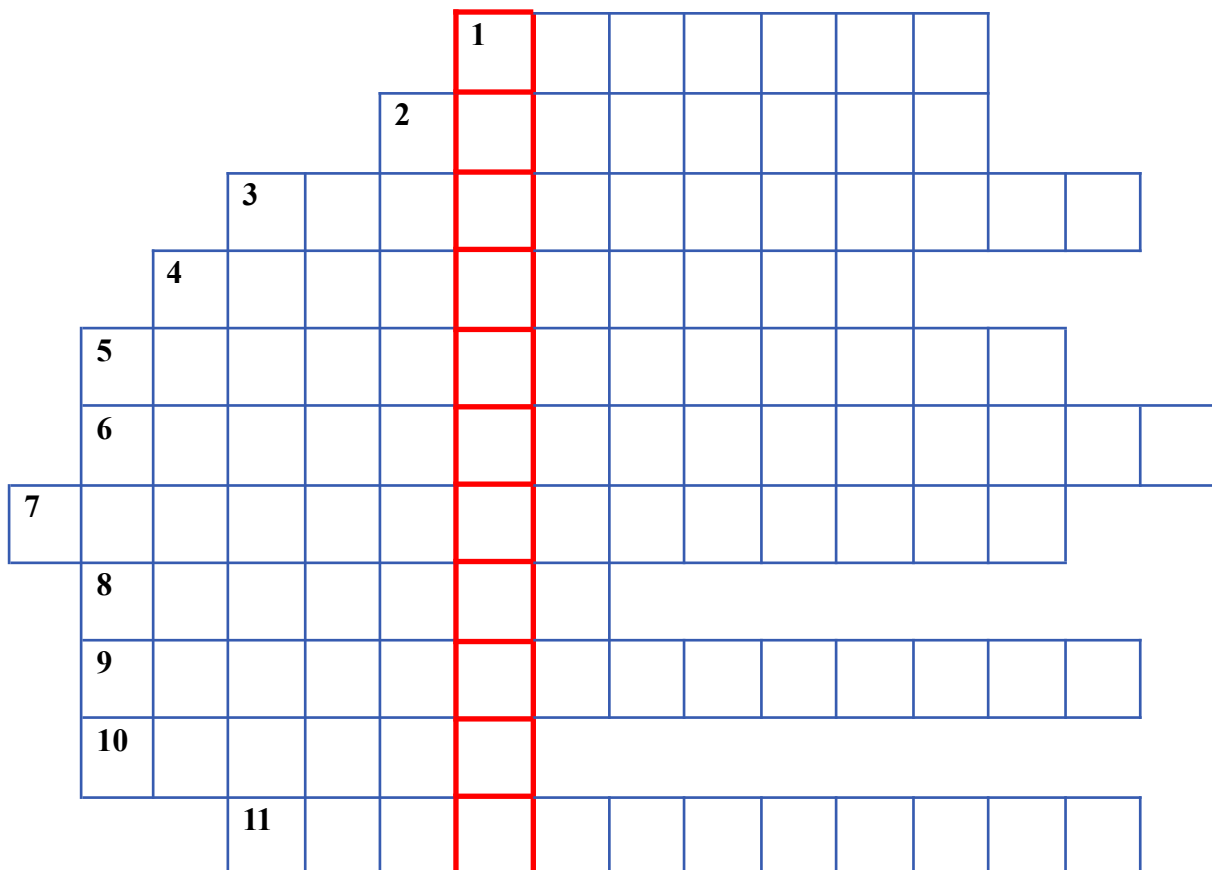
Доповнити схему:



Відгадати кросворд та вписати ключове слово:

1. Процес нагрівання продукту до 100°C у рідкому середовищі.
2. До якої групи належать олії, які виробляють з соняшника, льону, сої.
3. Один з комбінованих способів теплової обробки, при якому м'ясні продукти спочатку припускають в концентрованому бульйоні, а потім обсмажують в жаровій шафі.
4. Олія, з якої видалено ароматичні речовини.
5. Процес нагрівання цукру без води до температури 150°C.
6. Підтримування заданої температури страв на роздачі.

7. Що відбувається з крохмалем при нагріванні його з великою кількістю води до температури 100°C .
8. Його виробляють з вершкового масла, яке має дефекти, або із зачисток масла перетоплюванням.
9. Сума властивостей (м'якість, розрідженість, зернистість) харчового продукту.
10. Її визначають органолептичним або лабораторним методом.
11. Припускання попередньо обсмажених продуктів з додаванням прянощів.



Дата «__» _____ р.

Тема програми 6: Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв



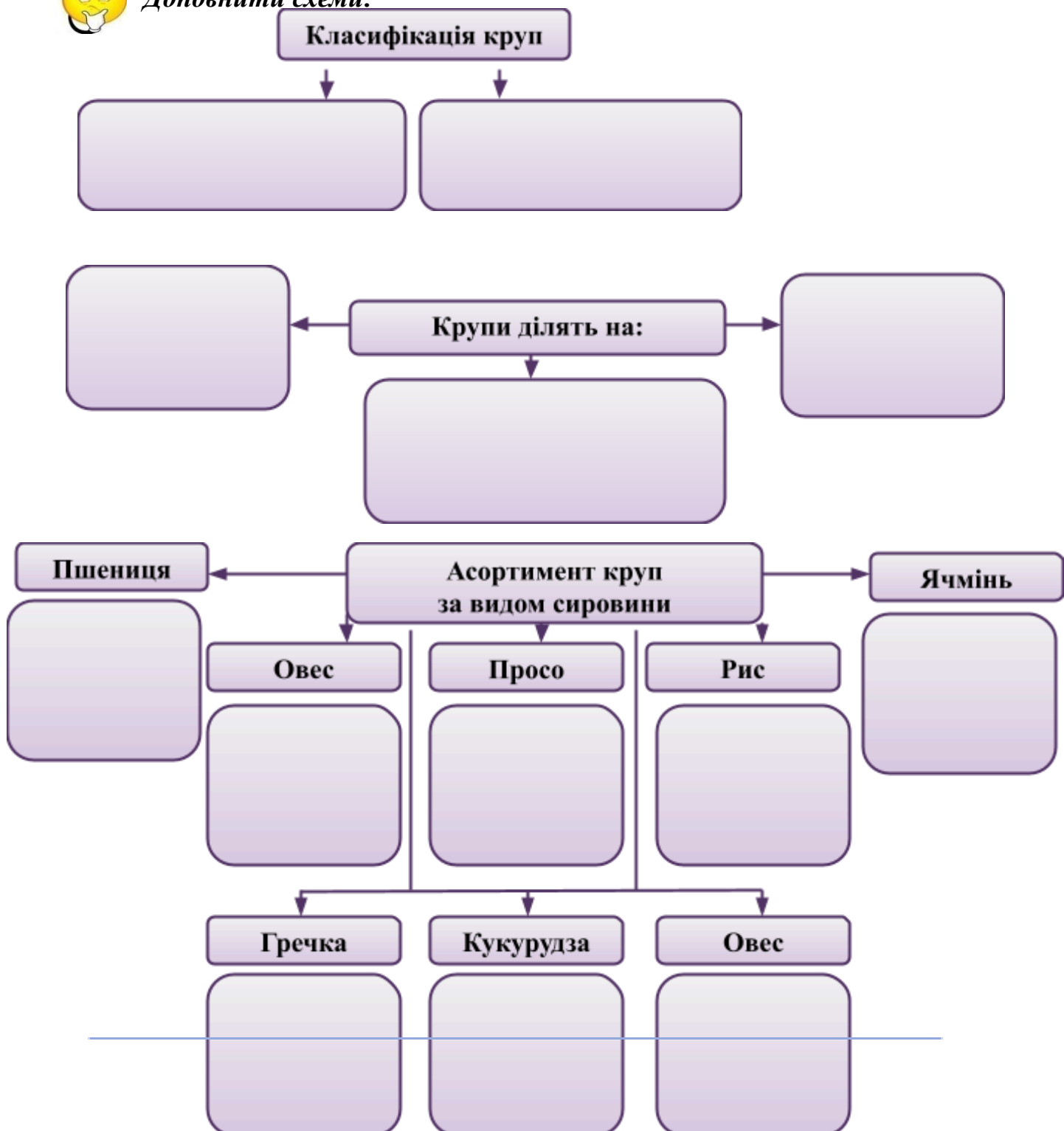
Тема уроку: Види, асортимент та харчова цінність круп

Продовжити речення

Крупи, бобові і макаронні вироби — це продукти _____



Доповнити схеми:





Записати вимоги до якості круп

Зовнішній вигляд: _____

Колір: _____

Запах: _____

Смак: _____

Вологість: _____

В залежності від виду круп їх перебирають, просівають, промивають, підсушують або обжарюють, замочують.



Заповнити таблицю

Вид круп	перебирають	просівають	промивають	підсушують або обжарюють	замочують
 Гречана					
 Рисова					
 Перлова					
 Вівсяна					
 Манна					
 Пшоняна					
 Пшенична					

 Ячмінна					
 Кукурудзяна					

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Види, асортимент та харчова цінність бобових



Заповнити таблицю



До бобових належать:

--	--	--	--	--	--



Заповнити таблицю

Бобові	Підготовка до теплової обробки
 	
 	
	



Записати вимоги до якості круп

Зовнішній вигляд: _____

Колір:

Запах:

Смак:

Вологість:

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Види, асортимент та харчова цінність
макаронних виробів



Обвести правильну відповідь

Макаронні вироби – це концентроване тісто з:

- а) житнього борошна; б) пшеничного борошна;
в) суміші житнього і пшеничного борошна



Заповнити схему



Назвати основну та додаткову сировину виробництва макаронних виробів

Основна _____

Додаткова _____



Записати вимоги до якості круп

Зовнішній вигляд: _____

Колір: _____

Запах: _____

Смак: _____

Вологість: _____

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Страви з круп. Загальні правила варіння



Продовжити речення

За способом консистенції каші бувають: _____

Від чого залежить консистенція каш? _____

Приваром називають _____



Пояснити: Причину збільшення маси й об'єму при варінні круп.



Вказати:

Які каші по консистенції готують:

на воді і бульйоні

на молоці



Визначити правильну послідовність варіння перлової каші:

1 Підсушують

2 Закладають у киплячу воду

3 Обшпарюють

4 Доводять до готовності в жаровій шафі

5 Варять до загусання



Заповнити таблицю: Різновиди каш

Консистенція каш	Крупа	Рідина	Відпуск страви
Розсипчаста	Використовують всі крупи крім	Молоко, суміш води з молоком	Відпускають як самостійну страву з
Вязка			
Рідка			



Вказати: Способи варіння пшоняної каші. Чим вони відрізняються?



Ви працюєте кухарем. У вас пригоріла каша. Ваші дії.

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Приготування та відпуск бобових та макаронних виробів відварних



Вказати: За вміст яких поживних речовин ціняться боби?

Пояснити: Чому відбувається прокисання бобових при температурі 15С під час замочування? Які вимоги потрібно виконувати, щоб уникнути цього?



Встановити відповідність за допомогою стрілок:

Тривалість варіння бобових становить:

Сочевиця



1-1,5год.

Горох



1,5-2год.

Квасоля



2-3год.

40-60хв.



Чи можна змішувати різні сорти квасолі під час варіння? Обґрунтуйте.



Назвати способи варіння макаронних виробів



Встановити відповідність за допомогою стрілок:

Тривалість варіння макаронних виробів становить:

Вермішель



3-5хв.

Локшина



20-30хв.

Макарони



12-15хв.

20-25хв.



Вказати: Від чого залежить якість готової страви з макаронних виробів?

Вказати: Причину збільшення в масі макаронних виробів при варінні_____



Заповнити таблицю

Назва страви	Спосіб варіння	Особливості приготування	Подавання страви
Макарони з жиром або сметаною			

Макарони з кисло-молочним сиром			



Чи можна залишати зварені макарони у воді? Поясніть

Дата «__» _____ р.

Тема програми 7: Технологія приготування супів

Тема уроку: Класифікація та харчова цінність супів.



Вказати: Перші страви класифікують:

За характером рідкої основи _____

За температурою подавання _____

За способом приготування _____



Вставити пропущені слова:

Гарячі перші страви готують у _____ цеху _____ відділення,
холодні у _____ цеху.

Вказати: Яких правил з техніки безпеки необхідно дотримуватись при приготуванні перших страв? _____

Вказати норму відпуску перших страв: _____

Дата «__» _____ р.



Тема уроку: Технологія приготування овочевої пасеровки

Дати визначення:

Пасерування – це _____

Закреслити неправильну відповідь:

Пасерують нарізані або цілі цибулю, картоплю, моркву, біле коріння, зелень, капусту, буряк, томатне пюре, борошно.

Підкресли правильну відповідь:

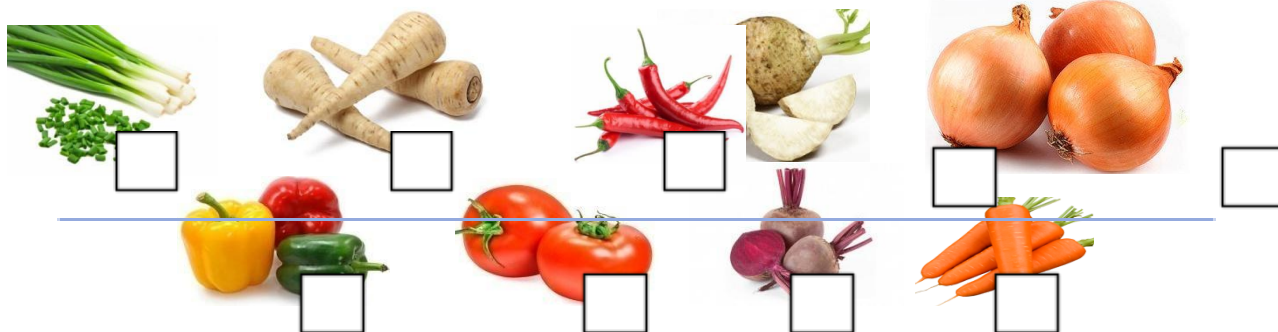
Підготовлені овочі пасерують у

- невеликій кількості рідини,
- невеликій кількості жиру,
- суміші рідини і жиру, до утворення рум'яної кірочки,
- без утворення рум'яної кірочки



Відмітити знаком (x), правильну відповідь

Які овочі використовують при приготуванні овочевої пасеровки?





Встановити чому пасерують овочі стрілок:



Пояснити:

Чому страви, до яких входять пасеровані овочі і томат набувають приємного зовнішнього вигляду, кольору і запаху?

Як підготувати томатне пюре до пасерування?

Чому при пасеруванні овочів з томатним пюре, його додають після розм'якшення овочів? Обґрунтуйте.



Ви працюєте кухарем. Ви пасеруєте овочі і бачите, що вони вже починають набувати коричневого кольору. Але в даний час ще не можливо заправити ними страву. Ваші дії.

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика заправних супів



Дописати речення

Суп це - _____

Перші страви складаються з двох частин

I. Рідка основа	II. Щільна основа (гарнір)



Закінчити речення та вставити пропущені слова

При приготуванні перших страв:

- Бульйон або відвар _____
- Підготовлені продукти _____

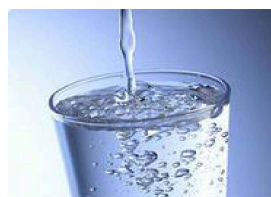
- Сирими закладають _____
 - У перші страви, до яких входять картопля і щавель, солоні огірки, спочатку кладуть _____
 - Заправні перші страви (виняток: кулешики, юшки картопляні, юшки з крупами і макаронними виробами) заправляють _____
 - Пасерованими овочами заправляють перші страви за _____ до готовності, пасеровкою з борошна – за _____
 - Перші страви варять при _____ кипінні, оскільки при _____
 - Спеції і сіль _____
 - Зварені перші страви _____, залишаючи їх на _____
- Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Загальні правила приготування супів



Вставити пропущені слова

Заправними називають такі перші страви, які готують на:



заправляють пасерованими овочами

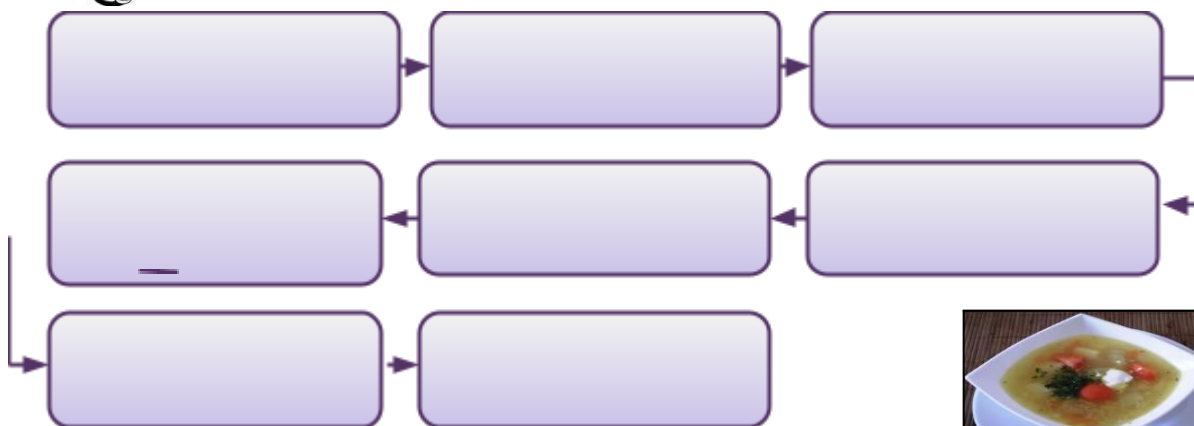


1. Овочі нарізають відповідної форми.
2. Квашену капусту тушкують
3. Солоні огірки припускають
4. Буряки варять або печуть, тушкують або припускають.
5. Крупи перебирають, дрібні просівають, промивають.
6. Пшоно бланширують.
7. Перлові крупи варять до напівготовності
8. Макарони перебирають і розламують
9. Овочі нарізають відповідної форми.

Вихід на порцію
може становити
500, 400, 300, 250г в
залежності від
попиту



Скласти алгоритм приготування заправних супів



Заповнити таблицю

№ з/п	Назва продукту	Хвилини	№ з/п	Назва продукту	Хвилини
1.	Рис		10.	Капуста білоголова свіжа	
2.	Перлові крупи(запарені)		11.	Капуста цвітна	
3.	Квасоля (замочена)		12.	Овочі пасеровані	
4.	Горох лущений		13.	Буряк тушкований	
5.	Макарони		14.	Картопля нарізана	
6.	Локшина		15.	Лопаточки зеленого горошку	

7.	Вермішель				
8.	Супова засипка		16.	Квасоля стручкова	
9.	Капуста квашена тушкована		17.	Шпинат	

Тривалість теплової обробки продуктів

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування овочевих супів



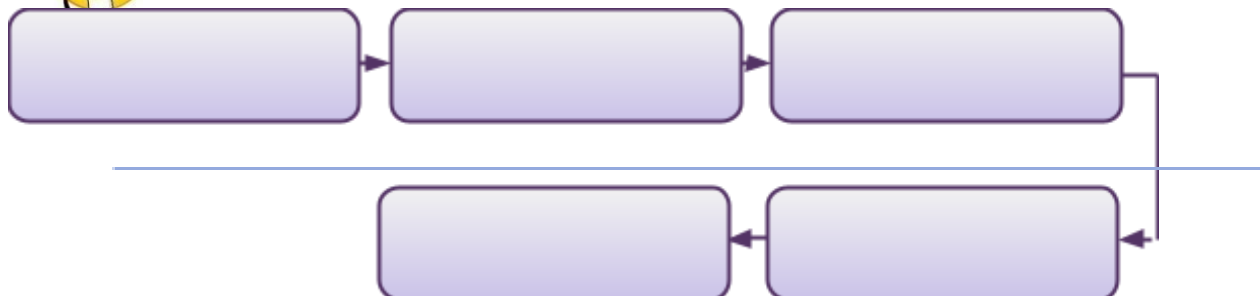
Продовжити речення

Картопляні супи _____

Якщо супи готують на овочевому відварі до них можна додати _____



Скласти алгоритм приготування овочевих супів

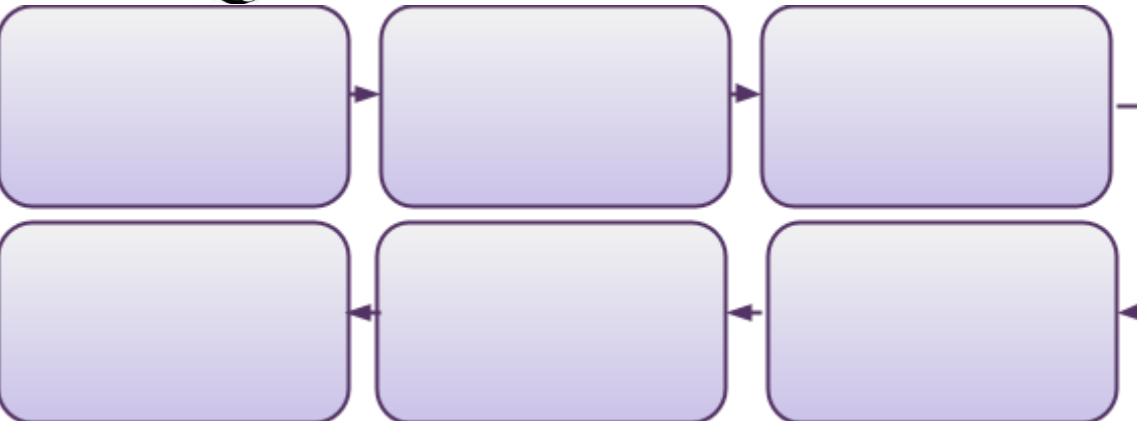




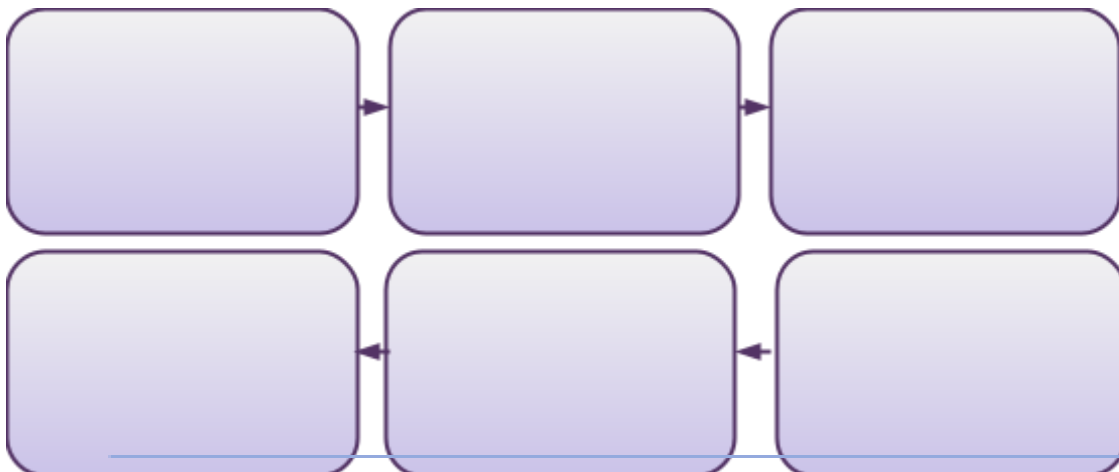
Згідно фото страви, визначити з чим подають картопляні супи



Складіть алгоритм приготування супу польового

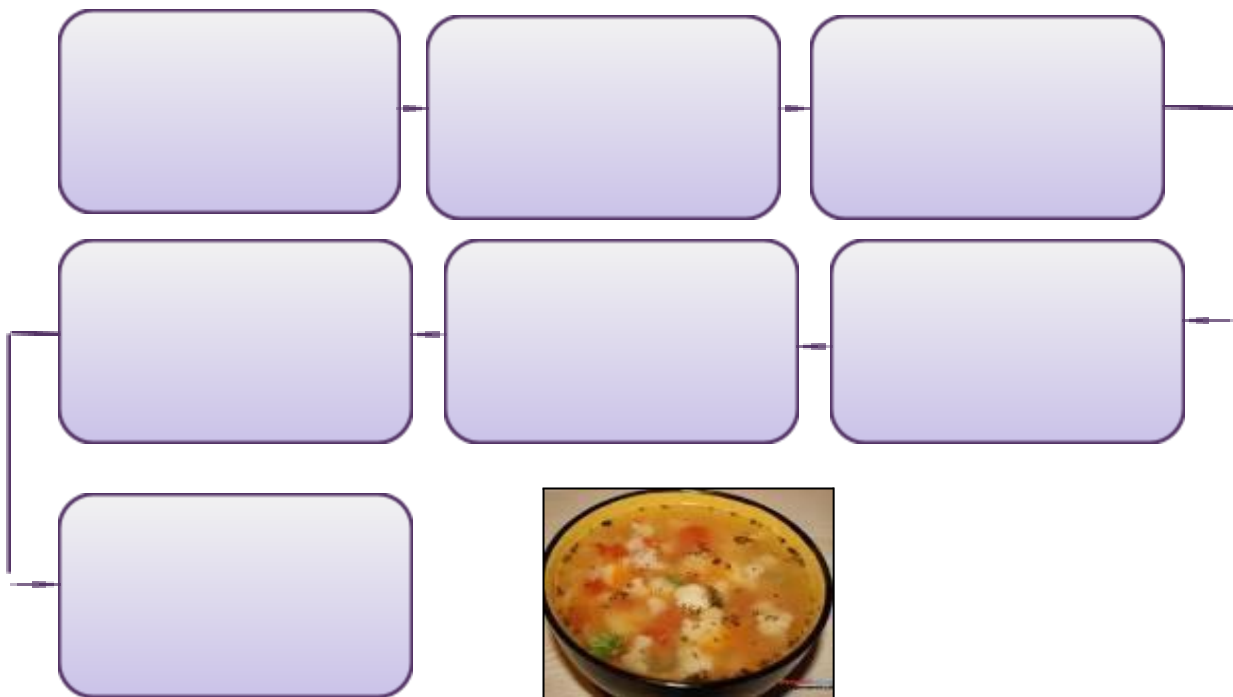


Складіть алгоритм приготування юшки Полтавської з галушками





Складіть алгоритм приготування супу селянського



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування круп'яних супів



Продовжити речення

Крупу для супів (крім манної, полтавської) _____

Які супи заправляють борошняною пасеровкою, і з якою метою?

Вкажіть: Яка особливість приготування супу з перловою крупою?



Назвати:

Продукти, які входять до складу круп'яних супів



Визначити назву супу за технологією приготування

Готують суп з крупою.
Наприкінці
пасерування овочів
додають томатне пюре



Готують суп з рисом,
додають пасеровану
цибулю з томатом.
Заправляють
розтертим часником з
сіллю і перцем

Готують суп з
крупою. При відпуску
в тарілку викладають
припущені
фрикадельки



Готують на грибному
бульйоні.
Картоплю нарізають
кубиками.
Відпускають із
сметаною



Дата «__» __

Тема уроку: Технологія приготування супів з макаронних виробів



Продовжити речення

Гарнірами для цих супів є _____

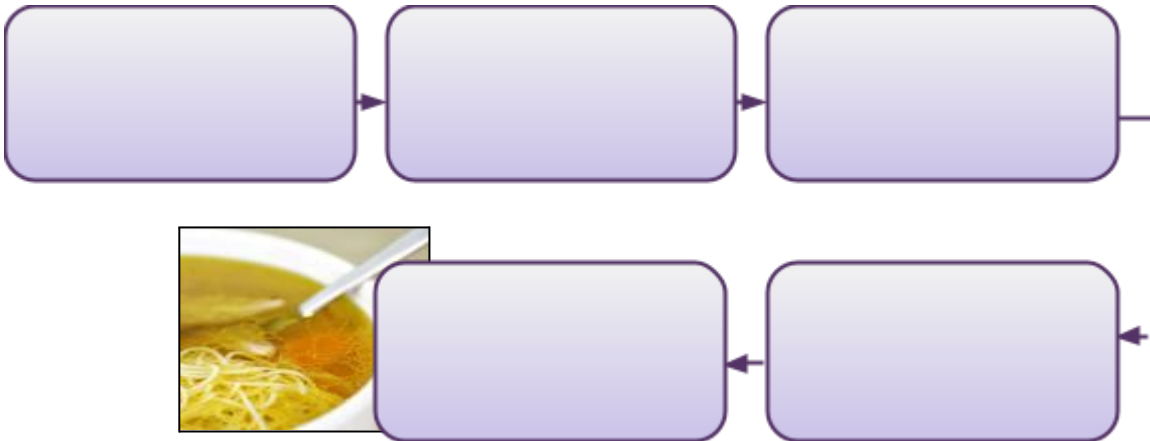


Вставити пропущені слова

Оскільки при тривалому варінні і зберіганні супів макаронні вироби деформуються, супи з такими виробами слід готувати _____, щоб реалізувати їх протягом _____.



Скласти алгоритм приготування супу з макаронними виробами



Записати вимоги до якості супів з макаронними виробами

Зовнішній вигляд: _____

Запах: _____

Смак: _____



Заповнити таблицю:

Відмітити знаком (x) форми нарізання овочів для даних супів.

Супи	Форми нарізання картоплі					
	Брусочки	Кубики середні	Кубики дрібні	Соломка	Часточки	Скибочки
Суп						

картопляний						
Суп селянський						
Суп картопляний з крупою						
Суп з макаронними виробами						
Юшка Полтавська з галушками						
Суп овочевий						
Суп картопляний з грибами						

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика та класифікація молока



Продовжити речення

Молоко - це _____

Кисломолочними _____ називають _____ продукти, _____ які

Вершки – це _____

Вчому різниця між пастеризованим і стерилізованим молоком? _____



Вказати: Молоко яких тварин використовують в кулінарії? _____

Вкажіть хімічний склад молока:

Вода _____

Білки _____

Жири _____



Молочний цукор _____
Мінеральні речовини _____
Вітаміни _____



Встановити відповідність між колонками:

Молоко цільне

Кефір

Йогурт

Згущене молоко

Ряжанка

Сметана

Кисле молоко

Кумис

Сухе молоко

Кисломолочний сир

Ацидофілін

Айран

Вершки

Вершкове масло

Кисломолочні
продукти

Молочні
консерви



Записати вимоги до якості вершків

Консистенція: _____

Смак і Запах: _____

Колір: _____



Пояснити:

Чому при кип'ятінні молока, на поверхні утворюється піна?

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування молочних супів



Вказати причину, чому овочі, крупи, макаронні вироби погано розварюються в молоці? Як їх потрібно варити?

Чи варто заправляти молочні супи? Якщо так, то чим? _____



Продовжити речення

Вкажіть термін зберігання молочних супів: _____



Заповнити таблицю:

Найменування супу	Особливості приготування	Особливості подавання
Суп молочний з крупою		
Суп молочний з макаронними виробами		
Суп молочний з овочами		



Записати вимоги до якості молочних супів

Консистенція: _____

Смак _____

Колір: _____

Термін зберігання _____



Ви працюєте кухарем. При кип'ятінні молоко пригоріло. Ваші дії.

При кип'ятінні молоко згорнулося. Куди використаєте таке молоко?

Молочний суп з макаронними виробами на роздачі загус. Ваші дії?

Дата «__» _____ р.

Тема програми 8: Яйця і яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв



A diagram of a cross-section of an orange. The outermost layer is the peel, shown in yellow. Inside the peel is the white pith. The central part is the orange-colored pulp, which is divided into segments by white membranes. A small, circular seed is visible in the center of one segment. Several lines extend from the diagram to the right, indicating points of interest or labels.



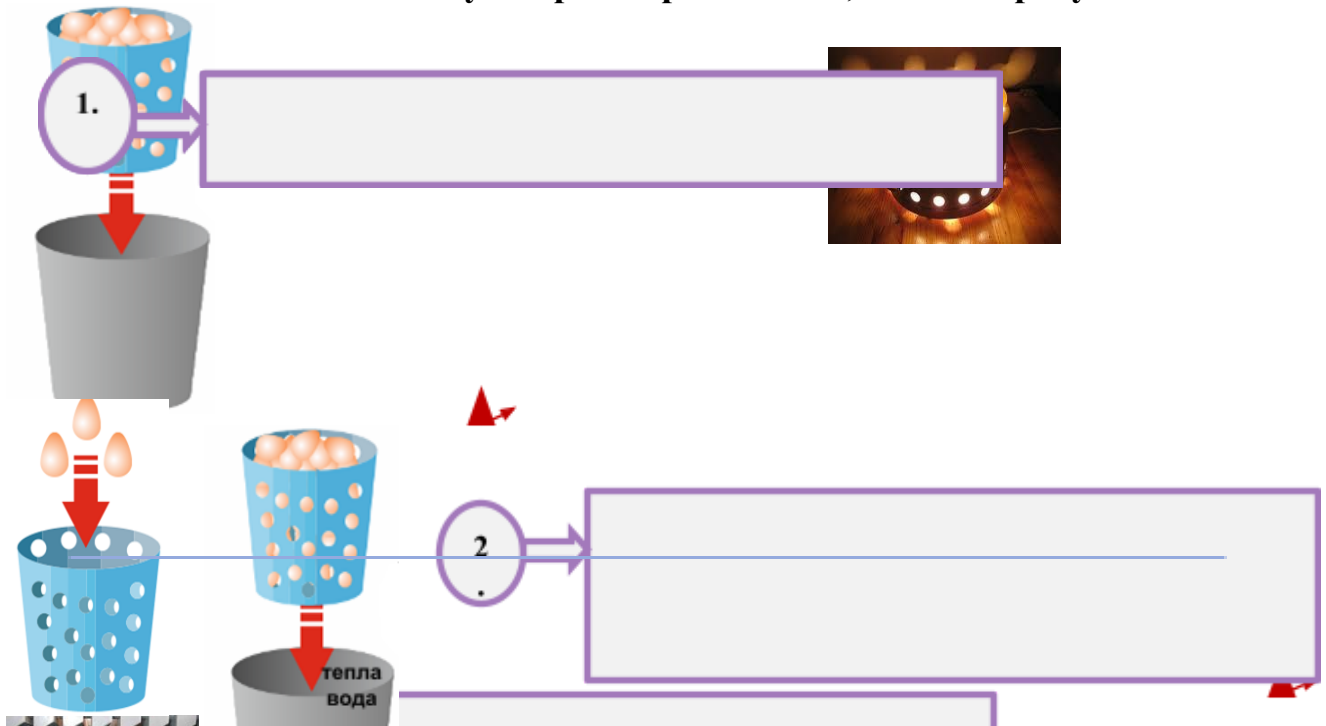
Назвати: Види яєць залежно від термінів зберігання.

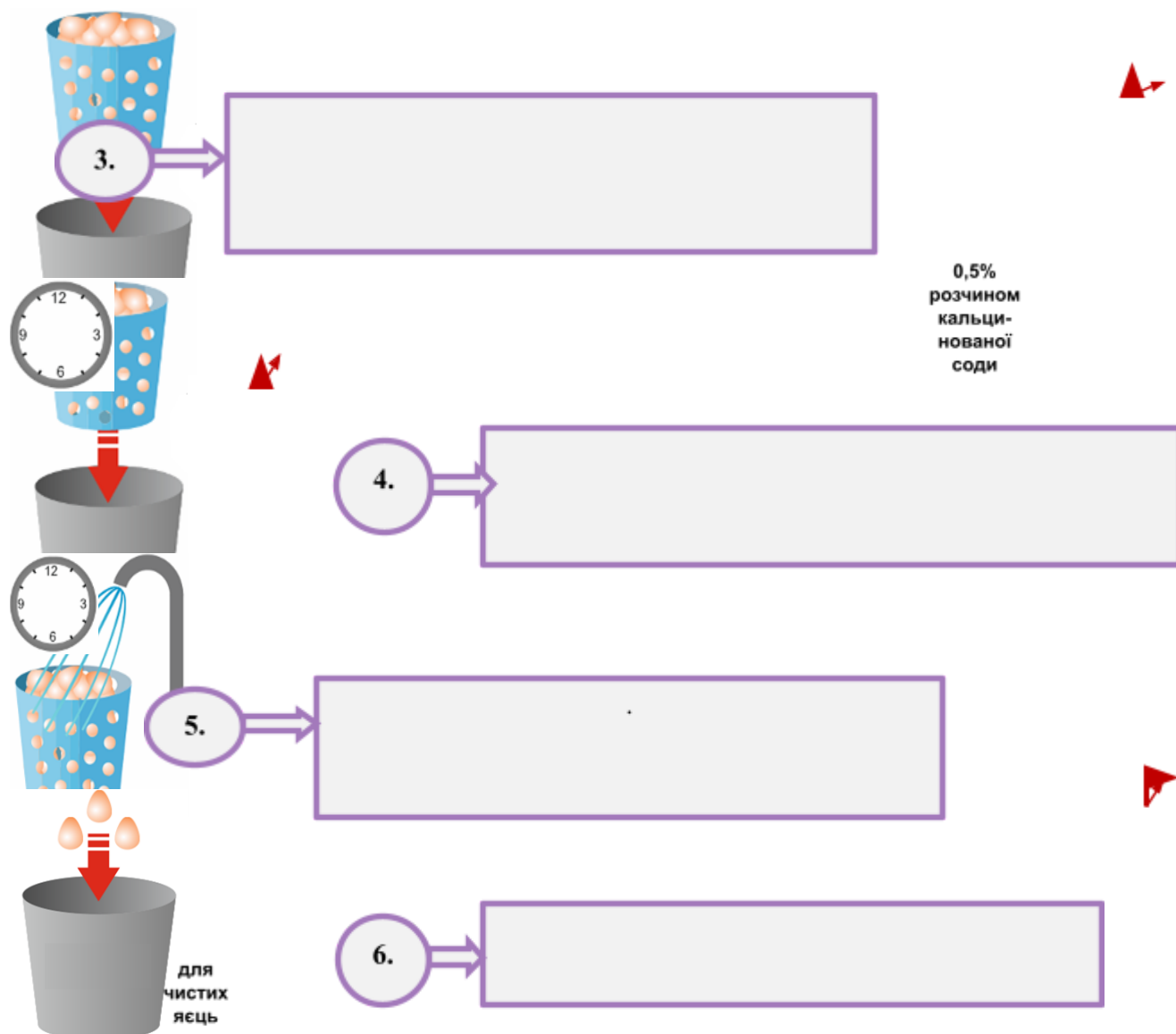
Меланж – це

Яєчний порошок – це

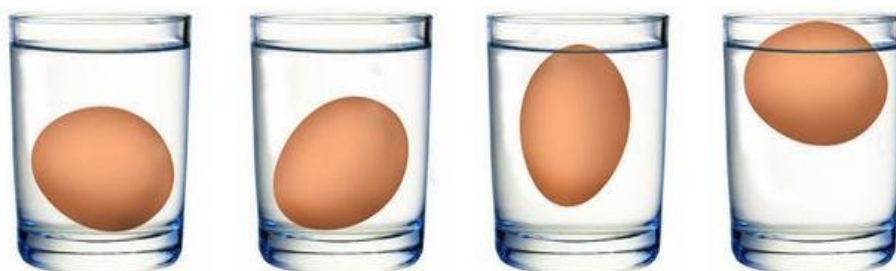


Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.





Вказати свіжість яєць



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки.



Заповнити схему

Загальні правила теплової обробки яєць.

1	
2	
3	
4	
5	
6	



Заповнити схему

Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки

При нагріванні білок і жовток яйця змінюються, зсідуються.



Температура нагрівання	Зовнішні ознаки змін стану білка	Зовнішні ознаки змін стану жовтка
50-55°C		
55-60°C		
60-65°C		
65-75°C		
75-85°C		
85-90°C		
95-100°C		



Дата «___» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування та відпуск страв з яєць



Вказати : Норму води і солі для варіння 10шт яєць



Пояснити: З якою метою при варінні яєць додають сіль? _____

Пояснити: Як відрізнити варене яйце від сирого? _____



Перелічити: Які яєчні страви відносять до смажених _____

Пояснити: Як правильно посолити яйця під час смаження? Чому? _____

Вказати: Особливість приготування яєчні з гарніром _____

Вставити пропущені слова щодо подавання яєчні натуральної:

Подають яєчню у порціонній _____, яку ставлять на _____

тарілку, або перекладають у _____

_____, поливають _____, посипають _____

_____. Використовують як _____ страву,

_____ закуски, а також для бутербродів і доповнення _____.

Вказати : умови і тривалість зберігання яєчних страв.



Заповнити пропуски в таблиці:

Назва страви	Тривалість варіння	Визначення готовності	Подавання страви
Яйця рідкі		Напіврідкий білок, рідкий жовток	
	4 – 5хв.		

Яйця,зварені круто	8-10хв.		
Яйця з шинкою на грінках			Відпускають без шкаралупи на грінках з білого хліба, вкритими шматочками підсмаженої шинки

Дата «__» _____ р.

Тема програми 9: Технологія приготування страв з овочів

Тема уроку: Класифікація та харчова цінність овочевих страв



Назвати класифікацію овочевих страв за способом теплової обробки:

Пояснити: Які зміни відбуваються при тепловій обробці з овочами?

Перерахувати: заходи щодо збереження вітаміну С при тепловій обробці овочів

Вказати: від чого залежить тривалість теплової обробки овочів?

Вказати: Які овочі під час варіння не солять? _____



Заповнити таблицю

Яке устаткування, посуд, інвентар використовують для варіння овочів.

№ з/п	Устаткування	Наплитний посуд	Інвентар	Столовий посуд
-------	--------------	-----------------	----------	----------------

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Характеристика гарнів: основний, додатковий, простий, комбінований, складний.



Доповнити схему: Класифкація гарнів

Класифікація гарнів



Закінчити речення:

До страв з жирного м'яса і птиці використовують більш гострі гарніри

До страв з нежирного м'яса краще подавати гарніри з ніжним смаком

До вареного м'яса подають _____

До смаженого м'яса _____

До вареної і припущеної риби _____

До рибних страв не подають гарніри з _____



Встановити відповідність:

Картопля відварна, пюре або
смажена
Капуста або буряк тушкована



Простий
гарнір

Складний
гарнір

Комбінований
гарнір

Картопля смажена

Моркву в молочному соусі;

Горошок зелений,

Морква (буряк) припущені і яблука печені.

Каптопля фрі

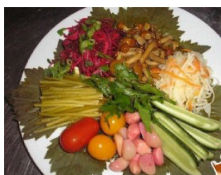
Картопля смажена

Овочі в молочному соусі

Пюре з гороху

Кабачки (баклажани) смажені

Картопля смажена
Капуста цвітна варена
Квасоля стручкова варена
Салат з червоноголової капусти



Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування варених та припущених овочевих страв



Назвати страви з відварних овочів



Встановити відповідність:
Овочі варять:



Обчищеними Початками Не обчищеними Нарізаними Попередньо замочують



Вписати пропущені слова :

Для варіння овочі занурюють у _____ воду, на ____ л води необхідно ____ г солі. Вода має покривати овочі на _____ см.

Без солі варять _____ , _____ , _____ щоб не _____ .

Овочі які мають зелений колір а саме (_____) варять у _____ води. На _____ л води беруть _____ кг овочів, для збереження кольору варять при _____ кришці.

Сушені овочі _____ у _____ воді на _____ години і варять у _____ воді.

Швидкозаморожені овочі кладуть у _____ воду не _____ .

Консервовані овочі _____ з _____ , потім _____ і використовують для приготування _____ .



Пояснити:

Чому варену картоплю для приготування страв протирають в гарячому стані? _____

Ви працюєте кухарем. У вас вийшло дуже рідким картопляне пюре. Як виправити страву? Ваші дії? _____



Заповнити таблицю:

Страви і гарніри з варених овочів

Назва страви	Особливості приготування	Вимоги до якості	Відпуск страви
 Картопля відварна			
 Картопляне пюре			
 Капуста відварна з маслом			
 Горох овочевий відварний			
 Кукурудза варна			



Назвати овочі, які використовують для припускання:



Пригадати:

Що таке припускання? _____

Позначити :

Які овочі припускають без рідини?



Заповнити таблицю: Страви і гарніри з припущених

овочів.



Назва ст.	Особливості приготування	Вимоги до якості	Відпуск страви
 Морква в молочному соусі			
 Овочі в молочному або сметанному соусі			
 Капуста білоголова з соусом			

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування смажених та запечених овочевих страв

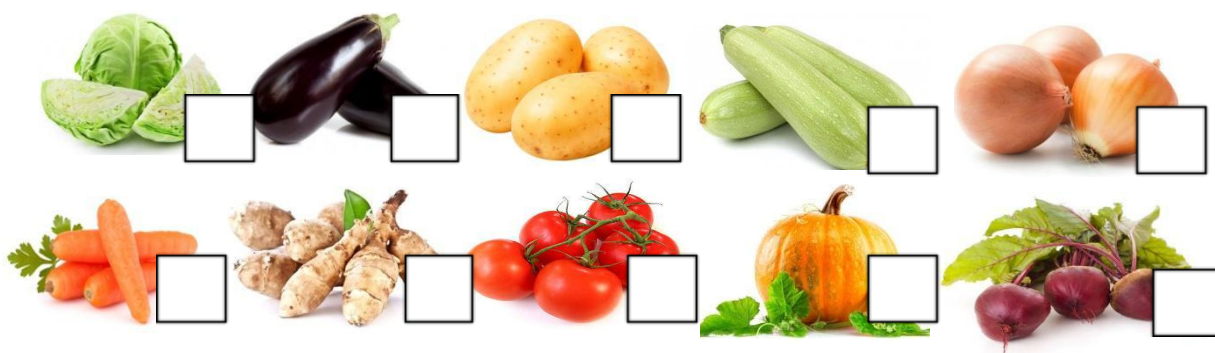


Пригадати:

Способи смаження овочів _____

Позначити :

Які овочі смажать сирими?



Позначити:

обладнання, яке використовують при смаженні овочів:



Зазначити температуру смаження:

● основний спосіб _____

у фритюрі _____



Заповнити таблицю:

Страви і гарніри з смажених овочів

Назва страви	Особливості приготування	Вимоги до якості	Відпуск страви
 Картопля смажена (з сирії)			
 Картопля смажена (з вареної)			
  Картопля смажена у фритюрі			
 Овочі смажені			
 Цибуля фрі			



Пояснити:

В якому випадку і чому буде витрачено більше жиру:

- при смаженні сирії картоплі або вареної,
- нарізаної соломкою або брусочками?



Назвати: Види теплової обробки овочів перед запіканням

Вказати: Температуру при запіканні овочів _____

Вказати: На які групи поділяють запечені овочі? _____



Заповнити таблицю: Страви і гарніри з запечених овочів.

Назва страви	Особливості приготування	Вимоги до якості	Відпуск страви
 Картопля запечена в шкірці з салом (у фользі)			
 Гарбуз запечений із сметаною			
 Картопля запечена з сиром			

Дата «__» _____ р.

Тема програми 10: Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Тема уроку: Характеристика та якісні показники борошна,
значення виробів з тіста



Борошно – це _____

Назвати сорти борошна: _____

Вказати: В якому цеху готують страви з борошна? _____

Вказати: Яким обладнанням, інвентарем, посудом повинно бути оснащено
робоче місце кухаря при приготуванні страв з борошна? _____



Заповнити таблицю:

Гатунок борошна	Використання



Написати вимоги до якості борошна

Дата «__» _____ р.

Тема уроку: Технологія приготування прісного тіста



Вказати, які види тіста використовують для приготування вареників: _____



Позначити основну сировину для приготування прісного тіста:



Заповнити схему згідно фото:

№ з/п	Технологічний процес	Фото
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		



Пельмені _____

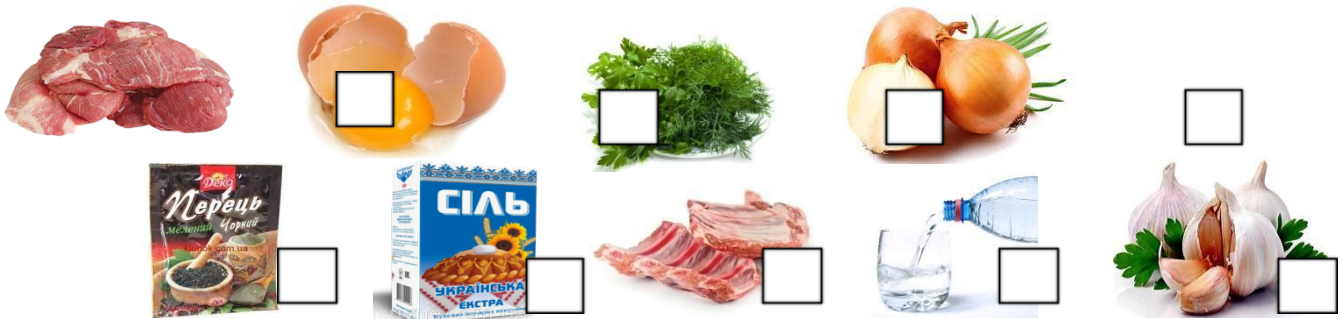
Равіолі – це _____

Фарш – це _____

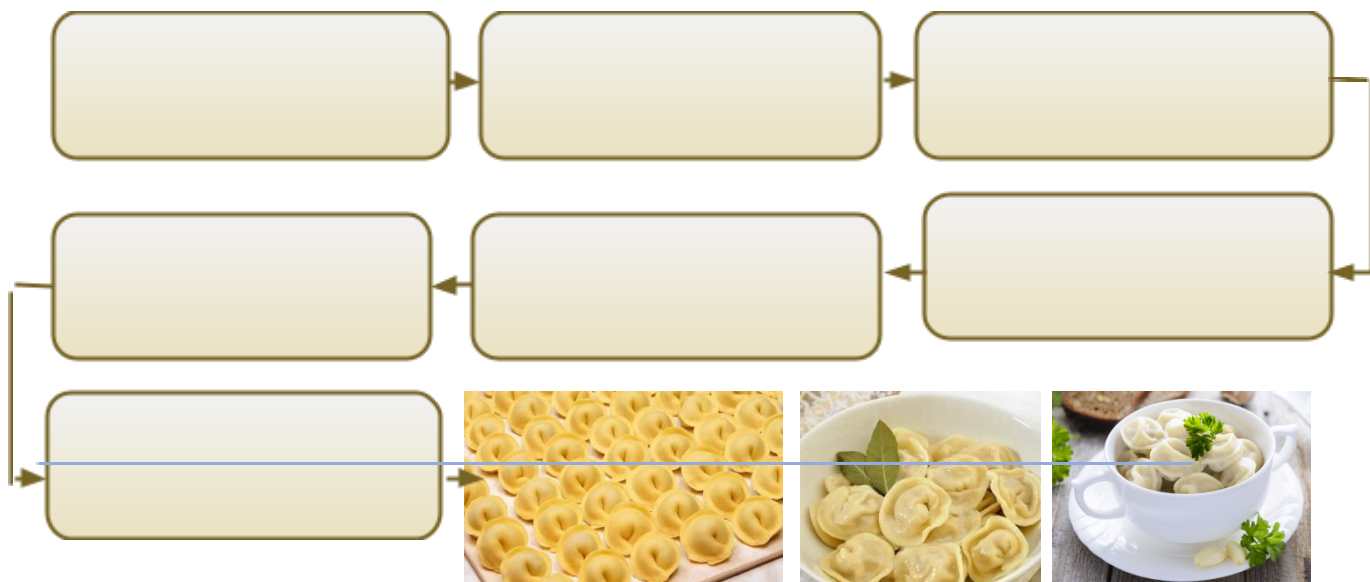
Способи подачі пельменів _____



Позначити основну сировину для приготування фаршу:



Скласти алгоритм операцій приготування пельменів



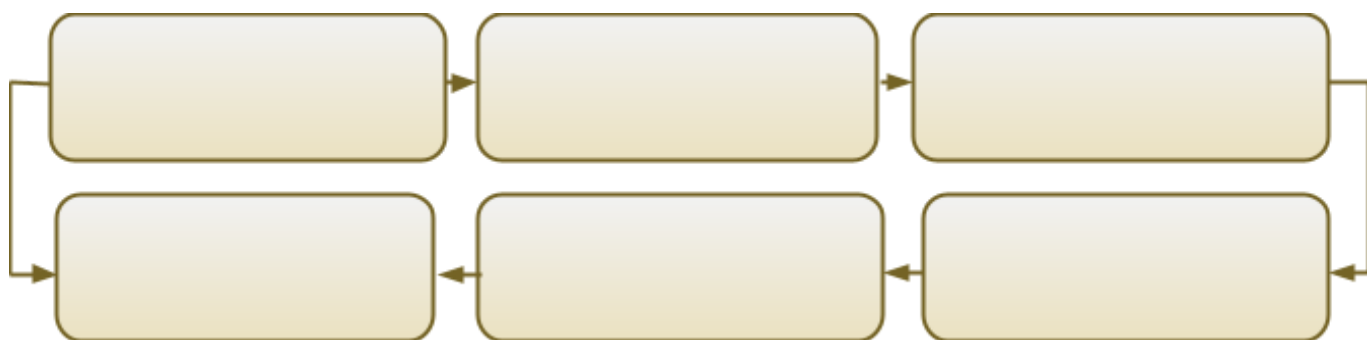


Галушки _____

Назвати види галушок: _____



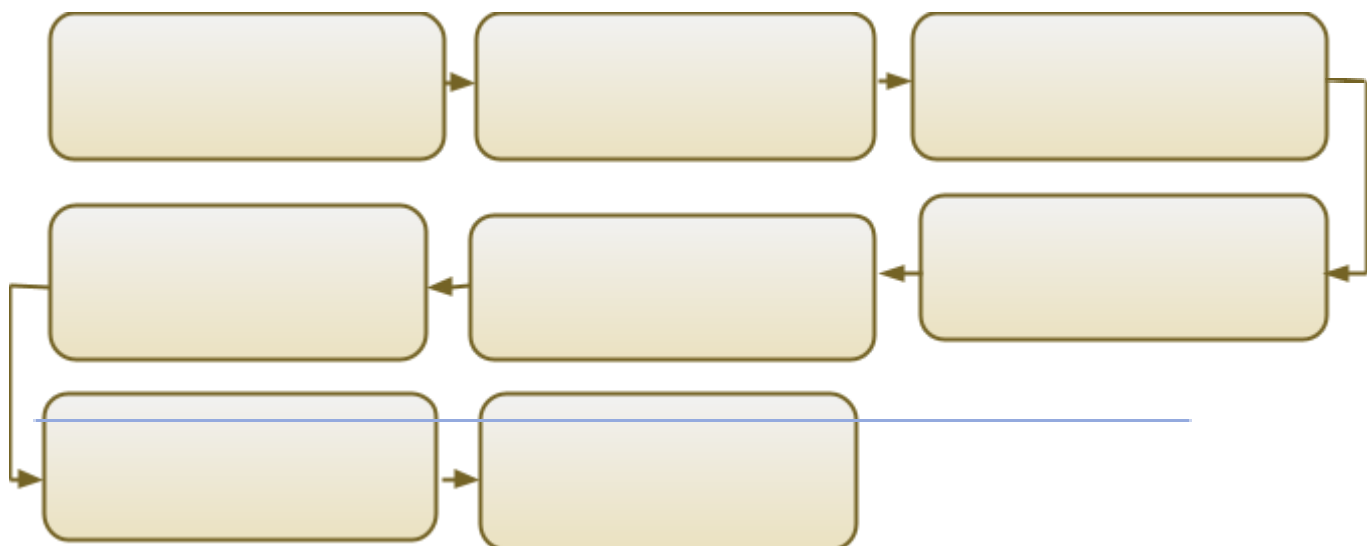
Скласти алгоритм операцій приготування галушок



Локшина це _____



Скласти алгоритм операцій приготування локшини домашньої





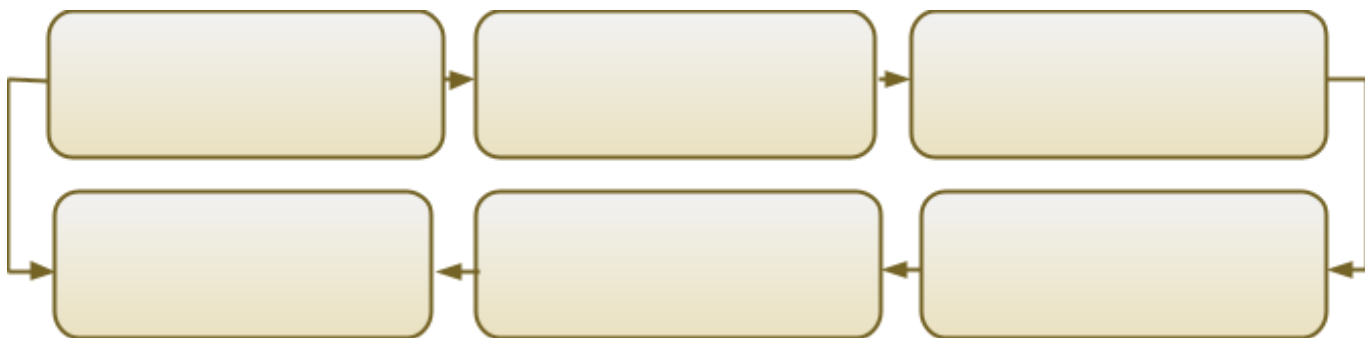
Чебуреки – це _____



Позначити зайву сировину для приготування чебуреків:



Скласти алгоритм операцій приготування чебуреків



Заповнити пропущені клітини:

Назва страви		Спосіб теплової обробки	Правила подавання
--------------	--	-------------------------	-------------------

	Набір продуктів, особливість приготування		
<i>Вареники з прісного тіста з сиром</i>		Варіння основним способом	
<i>Чебуреки</i>	<i>Тісто:</i> Борошно, вода, сіль, олія, яйця <i>Начинка:</i> подрібнене м'ясо з сирою цибулею		
<i>Локшина домашня</i>			Використовують для приготування І страв і гарнірів
<i>Галушки з маслом або сметаною</i>	Вода, яйця, борошно, сіль, масло вершкове, сметана		
<i>Пельмені</i>		Варіння основним способом	



Заповнити таблицю:

Показники якості	Вареники	Пельмені	Глушки	Локшина домашня	Чебуреки
Зовнішній вигляд					
Смак					
Запах					
Колір					
Консистенція					

Строки зберігання					
----------------------	--	--	--	--	--

СЛОВНИК

А

Артишок - багаторічна трава, в потовщених квітколодах і черешках листя якого містяться білки, вітаміни групи В, вітамін С, цукру і різні ароматичні речовини.

Б

Батат- крохмалиста бульба далека ричка картоплі ще її називають (солодка картопля)

Базилік - однорічна трав'яниста рослина із сімейства м'ятних трав.
Використовується в якості приправи до багатьох страв як в свіжому, так і в сухому вигляді.

Бракераж - заключний етап виробничого контролю їжі перед випуском її в продаж.

В

Вареник - Невеликий варений виріб, зліплений з прісного тіста і начинений сиром, ягодами тощо.

Вершки- цінний молочний продукт, що отримують в процесі сепарування молока.

Відповідність - додержання всіх встановлених вимог до продукції, процесів, послуг.

Відруб - м'ясо-кісткове частина туші.

Властивість - об'єктивна особливість продукції, яка може виявлятися під час її створення, експлуатації, споживання.

Г

Галушки - різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці.

Гарнір - овочі, каші, що подаються до м'яса, риби, підвищують цінність страв, урізноманітнюють їх смак.

Гарніри комбіновані - гарніри з двох страв нескладного приготування.

Гарніри рості - гарніри з одного виду продукту.

Гарніри складні - гарніри з трьох і більше видів продуктів з складною кулінарною обробкою.

Д

Дефект - невиконання заданої або очікуваної вимоги, яка стосується продукції, виключно з вимоги безпеки.

Дефростированное м'ясо - м'ясо, повільно размороженное в камерах-дефростаторах.

Е

Екстрактивні речовини - це речовини, які переходять в бульйон при варінні риби, м'яса, птиці і надають смак і аромат.

Ж

Жилування - видалення грубої сполучної тканини.

З

Забезпечення якості - усі планові систематично виконувані види діяльності в

межах системи якості, що підтверджуються в разі потреби і необхідні для створення достатньої впевненості в тому, що об'єкт буде виконувати вимоги якості.

Заправні супи - супи, які заправляють соусом, пасерованими овочами або приправою.

К

Керування якістю - метод та види діяльності оперативного характеру, які використовують для виконання вимог якості.

Л

Льезон - суміш молока або води з яйцями.

О

Обвалка - відділення м'яса від кісток.

Р

Рівень якості продукції - відносна характеристика її якості, яка ґрунтується на порівнянні знань показників якості продукції, що оцінюється з базовими.

П

Пасерування - обсмажування ароматичних овочів при $t = 110-120^{\circ} \text{C}$ до утворення золотистої скоринки, допоміжний спосіб теплової обробки.

Припускання - варіння в невеликій кількості води або у власному соку.

С

Селера - дворічна трав'яниста рослина. Є кілька видів селери: стеблова, коренева і листова.

Спаржа - десертний овоч, відомий повноцінними білками, ніжною клітковиною, вітамінами, мінеральними речовинами, ефірними оліями.

Сульфітація - обробка картоплі 0,5-1% -ним бісульфітом натрію.

Т

Термостатування - підтримання потрібної температури при роздачі кулінарних страв.

Тісто кляр - рідке тісто.

Тушкування- спосіб теплової обробки продуктів, який застосовують для риби, м'яса, овочів.

Ф

Фрі (франц. Frit - смажений) - ізжаренню у великій кількості масла продукт з рум'яною скоринкою, будь-який кулінарний словник кухаря містить цей термін.

Фритюр (франц. Friture від frit - смажений) - суміш рослинного масла і харчових жирів, в яких проводиться смаження кулінарних виробів. Співвідношення - 1кг продукту на 4 л жиру, тобто 1: 4

Цибуля - Овочева городня рослина з їстівною цибулиною і їстівним трубчастим листям

Цибуля-порей –родич ріпчастої цибулі і часнику з більш м'яким, трохи солодким смаком.

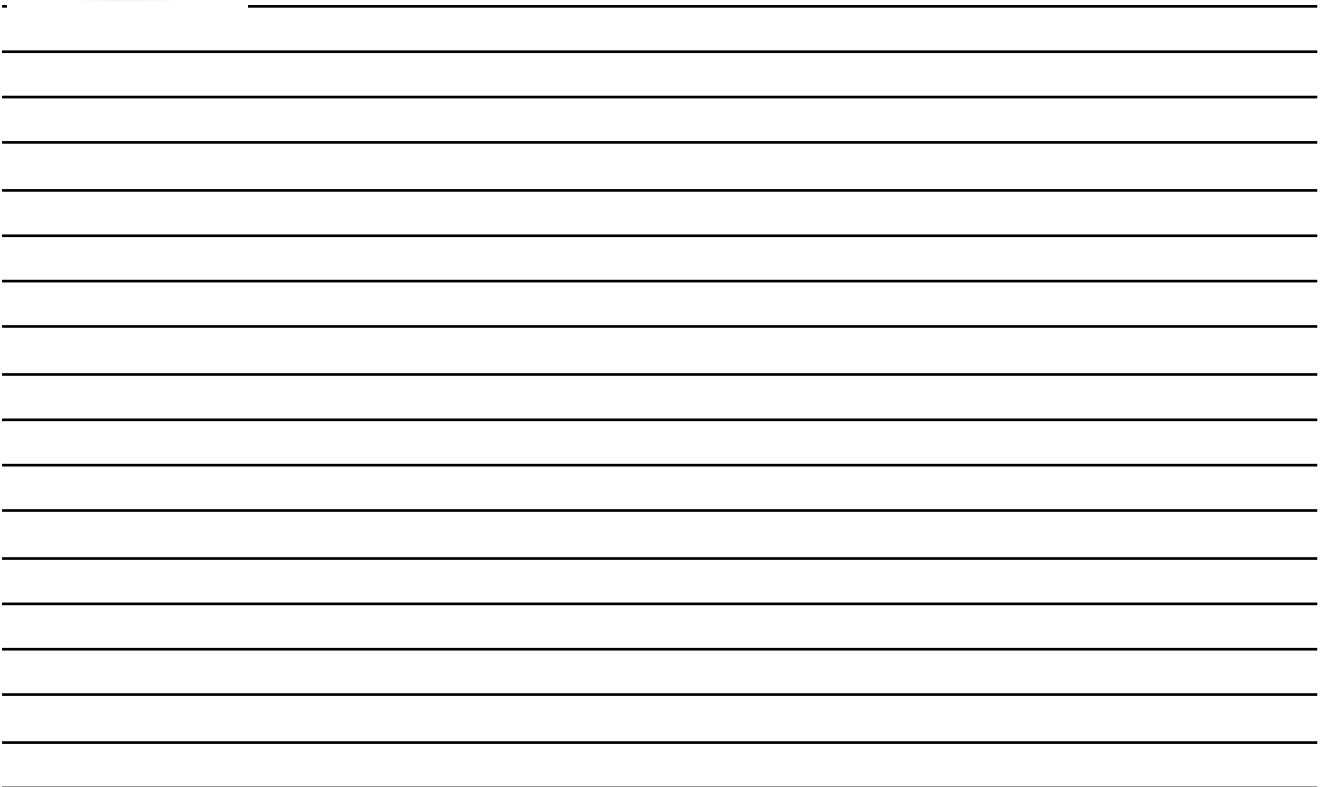
Я

Яйце - Захищена від зовнішнього впливу різними оболонками чи шкаралупою овальної форми сукупність білка й жовтка, з яких утворюється зародок птахів та деяких тварин (уживається як продукт харчування).

Якість - сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають продукції або послугам здатності задовольняти обумовлені або передбачені потреби людства.

ЛІТЕРАТУРА

1. «Технологія приготування їжі», М.С. Косовенко, Ж. М. Смирнова, Л.Я. Старовойт, Київ, 2003 р.
2. «Українська кухня», В.С. Доцяк, Львів, 1998 р.
3. «Кулінарія», М.С. Косовенко, Ж. М. Смирнова, Л.Я. Старовойт, Київ, 1993 р.
4. «Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва», Л.І. Антоненць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт, Київ, 2003 р.
5. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів – Київ, 2003 р.
6. Матеріали з сайтів Internet :
<http://www.smachno.in.ua>
<http://mypovar.com>
<https://mag.relax.ua>



НОТАТКИ

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

Handwriting practice lines consisting of 4 horizontal lines.

