

Практичне заняття 1

Тема: Сучасний стан галузі переробки риби та рибної сировини та перспективи її розвитку

План заняття:

1. Огляд сучасного стану галузі переробки риби
2. Перспективи розвитку галузі переробки риби

Контрольні питання:

1. Чому рибна галузь є важливою складовою економіки?
2. Які основні потреби населення задовольняються за рахунок риби та морепродуктів?
3. Якою є фізіологічна норма споживання риби для однієї особи на рік в Україні?
4. Який сектор рибної галузі (рибальство чи аквакультура) є найбільш швидкозростаючим у світі?
5. Чому, на відміну від світових тенденцій, рибна галузь України втрачала темпи розвитку протягом останнього десятиріччя?
6. Як девальвація гривні вплинула на імпорт рибної продукції?
7. Як політичні та економічні чинники вплинули на рівень споживання риби та морепродуктів в Україні?
8. Які області України мають найвищий рівень споживання риби?
9. Які області мають найнижчий рівень споживання риби та морепродуктів?
10. Які заходи вживає Україна для підтримки рибної галузі?

Літературні джерела:

1. Споживання риби та рибопродуктів в Україні. URL : <http://edclub.com.ua/tegy/ryba-taryboprodukty> (дата звернення: 29.11.2019).
2. Україна продовжує нарощувати імпорт рибної продукції. URL : <http://agrouyg.com.ua/archives/20030> (дата звернення: 27.11.2019).
3. Голембовська Н., Лебська Т. Розвиток ринку рибних продуктів в Україні. Аналітичний огляд. Галузеві проблеми, події, заходи. 2014. № 4. С. 4-8.
4. Самофатова В.А., Паньків Ю.П. Основні тенденції виробництва і споживання риби та рибної продукції в Україні. Економіка харчової промисловості. 2016. Том 8. Вип. 2. С. 29-32.
5. Самофатова В.А., Фалюта Г.І. Аналіз перспектив розвитку рибопереробної галузі України. Економіка харчової промисловості. 2014. № 3. С. 50-52.

6. Риба та рибопродукти: результати 2018 р. та оцінка на 2019 р. URL : <http://edclub.com.ua/analityka/ryba-ta-ryboprodukty-rezultaty-2018-roku-ta-osinky-na-2019-rik> (дата звернення: 27.12.2019).

7. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В. Мельник Л.М., Загальні технології харчових виробництв: підруч.- К.: Університет “Україна”, 2010. – 814 с.

8. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / За ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.

Практичне заняття 2

Тема: Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів

План заняття:

1. Хімічний склад і енергетична цінність деяких видів риб
2. Класифікація риби

Контрольні питання:

1. Який вміст білків в м'ясі риби, і які їх найважливіші види?
2. Чому білки риби легко засвоюються організмом людини?
3. Які ненасичені жирні кислоти входять до складу риб'ячого жиру, і яка їхня роль для організму?
4. Які вітаміни присутні у риб'ячому жирі?
5. Які мінеральні речовини містяться в м'ясі риб, і чому морська риба особливо цінна?
6. Що таке міосепти, і яку функцію вони виконують в м'язовій тканині риб?
7. Яка частина тіла риби містить найбільше жирової тканини?
8. Яке харчове значення має шкіра риби?
9. Як розподіляють рибу за розмірами?
10. Чому рибні страви використовують також у холодному вигляді?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ — Харків, 2005. — 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. — Київ: Держстандарт України, 2000. — 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. — К.: «Кондор». 2006. — 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник Дорохіна М.О., Капліна Т. В. — К.: Кондор, 2008. — 208 с.

Практичне заняття 3

Тема: Механічна і гідромеханічна обробка риби

План заняття:

1. Оброблення напівфабрикату-тушки
2. Приготування порційних напівфабрикатів
3. Обробка відходів

Контрольні питання:

1. Які інструменти та пристрої використовуються для видалення луски з риби?
2. Для яких цілей використовують тушку дрібної риби і чим вона відрізняється від тушки середньої та великої риби?
3. Які методи нарізання використовують для отримання порційних напівфабрикатів?
4. Як розподіляються відходи після обробки риби і як їх використовують у кулінарії?
5. У якому порядку видаляються плавники під час ручного очищення риби?
6. Яка мета панірування риби перед смаженням і які матеріали для цього використовуються?
7. Навіщо надрізають шкіру на порційних шматках риби перед тепловою обробкою?
8. Які гігієнічні вимоги висуваються до риби та рибних продуктів?
9. Как проводится чистка рыб типа камбалы и наваги?
10. Какой угол нарезки рыбы подходит для варки, а какой — для жарки?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ – Харків, 2005. – 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. – К.: «Кондор». 2006. – 504 с.
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [текст]/: Навчальний посібник Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.

Практичне заняття 4

Тема: Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності риби та нерибних морепродуктів

План заняття:

1. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників
2. Зміна біологічної цінності риби та нерибних морепродуктів

Контрольні питання:

1. Як розмір риби впливає на співвідношення їстівної частини та кісток?
2. Чому м'ясо великих екземплярів риб є жорсткішим у порівнянні з дрібними?
3. Які зміни відбуваються в м'язових білках риби після її вилову?
4. Як впливає швидкість розморожування на м'язові білки риби?
5. Які масообмінні процеси відбуваються під час розморожування риби у воді?
6. Як змінюється структура м'яса риб під час теплової обробки?
7. Які процеси відбуваються з гістидином у м'ясі риб після вилову, і як це впливає на якість продукту?
8. Які речовини містяться у рибному бульйоні та як вони відрізняються від м'ясного бульйону?
9. Чому втрати маси риби при тепловій кулінарній обробці нижчі, ніж у м'яса великої рогатої худоби?
10. Які біологічно активні речовини містяться в жирах риб і чому вони важливі для організму людини?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ — Харків, 2005. — 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. — Київ: Держстандарт України, 2000. — 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. — К.: «Кондор». 2006. — 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник
5. / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. — К.: Кондор, 2008. — 208 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. — К.: А.С.К. 2000. — 848

Практичне заняття 5

Тема: Технологія охолодження риби

План заняття:

1. Охолодження риби рідиною
2. Охолодження риби під вакуумом
3. Охолодження нерибних морепродуктів

Контрольні питання:

1. Які методи охолодження використовують для зниження температури риби?
2. Чому розмір і тип льоду важливі під час охолодження риби в тарі?
3. Які недоліки має охолодження риби льодом?
4. Яким чином проводиться охолодження риби у рідині, і які рідини використовуються?
5. Які переваги має охолодження риби в рідині порівняно з охолодженням льодом?
6. Чому не рекомендується охолоджувати рибу в морській воді?
7. Чому важливо дотримуватись оптимального співвідношення між рибою та охолоджуючим середовищем?
8. Чому необхідно уникати змішування риби з різних уловів при охолодженні?
9. Як впливає механічне стискання на якість охолодженої риби?
10. Як відбувається процес охолодження риби під вакуумом?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ — Харків, 2005. — 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. — Київ: Держстандарт України, 2000. — 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. — К.: «Кондор». 2006. — 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник
5. / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. — К.: Кондор, 2008. — 208 с.

Практичне заняття 6

Тема: Технологія заморожування риби

План заняття:

1. Умови заморожування риби
2. Спосіб заморожування риби і нерибних продуктів
3. Тривалість заморожування

Контрольні питання:

1. Назвіть основні способи заморожування риби.
2. За яких умов здійснюється повітряне заморожування риби природним холодом?
3. Як проводять заморожування риби в суміші льоду та солі? Які процеси при цьому відбуваються?
4. В чому полягає метод заморожування зрошуючим розчином (метод Заротченцова - Тейлора)?
5. Яку температуру та швидкість повітря підтримують під час заморожування? Які операції необхідно виконати з рибою перед заморожуванням?
6. Які риби у камерах?
7. Для яких розмірів риби застосовують контактне заморожування в плиткових морозильних апаратах?
8. Які особливості заморожування в рідкому азоті та вуглекислоті? Для яких продуктів застосовується цей метод?
9. Які вимоги висуваються до укладання риби в блокформи перед заморожуванням?
10. Чому важливо уникати різких коливань температур під час заморожування та зберігання риби?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ — Харків, 2005. — 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. — Київ: Держстандарт України, 2000. — 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. — К.: «Кондор». 2006. — 504 с

4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник
5. / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.

Практичне заняття 7

Тема: Фізико-хімічні зміни гідробіонтів у процесі зберігання

План заняття:

1. Фізико-хімічні процеси у м'ясі риби
2. Процеси, що відбуваються при холодильній обробці та зберіганні риби

Контрольні питання:

1. Чому м'ясо риби швидко псується після вилову?
2. Які стадії фізико-хімічних процесів відбуваються в м'ясі риби після вилову?
3. Яке значення має виділення слизу у живої риби і як цей процес змінюється після її смерті?
4. Що відбувається з м'язами риби під час посмертного задубіння?
5. Як впливає температура на тривалість процесу посмертного задубіння риби?
6. Які ферментативні процеси відбуваються в м'ясі риби після посмертного задубіння?
7. Які мікробіологічні ризики можуть виникати при споживанні риби з вод із забруднених джерел?
8. При яких умовах і скільки можна зберігати рибу солону, копчену та консервовану?
9. Чим підморожена риба відрізняється за якістю від охолодженої?
10. Які зміни відбуваються в замороженій рибі при тривалому зберіганні?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ — Харків, 2005. — 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. — Київ: Держстандарт України, 2000. — 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. — К.: «Кондор». 2006. — 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [текст]/: Навчальний посібник
5. / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. — К.: Кондор, 2008. — 208 с.

Практичне заняття 8

Тема: Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки гідробіонтів

План заняття:

1. Приготування напівфабрикату-тушки для варіння і припускання
2. Теплова кулінарна обробка риби

Контрольні питання:

1. Як видаляють плавники та голову під час обробки риби?
2. Які етапи оброблення проходять тушки дрібної, середньої та великої риби?
3. У чому полягає процес пластування риби?
4. Яким способом отримують філе без шкіри та кісток?
5. Як готують до варіння морепродукти, такі як креветки, кальмари та трепанги?
6. Які особливості варіння великої риби для банкетних страв?
7. Які додаткові інгредієнти додають до води при варінні риби для покращення її смаку?
8. Яке значення має наявність сполучної тканини в м'ясі риб для кулінарної обробки?
9. Як змінюється м'ясо риби під впливом доквілля після вилову?
10. Чому деякі види риб приготовані з шкірою, а для інших видів шкіра видаляється?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ – Харків, 2005. – 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. – К.: «Кондор». 2006. – 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [текст]/: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. — К.: А.С.К. 2000. — 848

Практичне заняття 9

Тема: Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками

План заняття:

1. Класифікація кулінарної продукції
2. Підготовка до варіння морепродуктів і раків

Контрольні питання:

1. На які види поділяють страви з риби залежно від скелетної структури риби?
2. Які види теплової обробки застосовують для приготування рибних страв?
3. Як поділяють рибні страви за зовнішнім виглядом та типом обробки риби?
4. Що таке припускання риби, і в яких випадках воно використовується?
5. Як правильно припускати порційні шматки риби, щоб зберегти їх форму?
6. Які інгредієнти додають під час припускання риби для збагачення смаку?
7. Які соуси зазвичай подають до припущеної риби?
8. Які особливості підготовки морської капусти перед приготуванням?
9. Які мінеральні речовини та мікроелементи містяться в морепродуктах?
10. Як готують трепангів до використання у кулінарії?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ – Харків, 2005. – 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. – К.: «Кондор». 2006. – 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [текст]/: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – К.: А.С.К. 2000. – 848

Практичне заняття 10

Тема: Технологія страв з риби

План заняття:

1. Виготовлення напівфабрикатів із риби
2. Готування натуральних, панірованих або січених напівфабрикатів тушки риб

Контрольні питання:

1. Які види риби надходять на підприємства ресторанного господарства?
2. Де виготовляють рибні напівфабрикати в залежності від потужності підприємства?
3. Який інвентар необхідний кухарю на робочому місці для обробки риби?
4. Які загальні прийоми використовують при виготовленні рибних напівфабрикатів?
5. У якому вигляді риба надходить на теплову обробку?
6. Як нарізають тушки риби та філе для смаження, варіння і припускання?
7. Які особливості має подвійне панірування, і для яких страв воно використовується?
8. Як готують котлетну масу з риби?
9. Чому в котлетну масу з худої риби додають свинячий жир або вершкове масло?
10. Які вироби можна приготувати з котлетної маси?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ — Харків, 2005. — 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. — Київ: Держстандарт України, 2000. — 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. — К.: «Кондор». 2006. — 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [текст]/: Навчальний посібник
5. / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. — К.: Кондор, 2008. — 208 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. — К.: А.С.К. 2000. — 848

Практичне заняття 11

Тема: Страви з вареної, припущеної риби. Смажені, тушковані, запечені страви з риби

План заняття:

1. Варіння і припускання риби
2. Тушкування, смаження та запікання риби
3. Обробка нерибних морепродуктів. Страви з нерибних морепродуктів

Контрольні питання:

1. Як підготовляють цілу рибу до варіння для банкетів та виставкових страв?
2. Яка температура рідини під час варіння цілої риби та скільки часу її варять?
3. Для чого додають оцет під час варіння форелі та лососини?
4. Як правильно припускати рибу в рибному казані або сотейнику?
5. Чим відрізняється процес тушкування риби від варіння та припускання?
6. Як визначити готовність риби при тушкуванні?
7. Які страви можна приготувати шляхом запікання риби?
8. Як визначити готовність запеченої риби?
9. Які страви з морепродуктів можна приготувати шляхом варіння або припускання?
10. Як правильно обробляють сушені трепанги перед використанням у кулінарії?

Літературні джерела:

1. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ – Харків, 2005. – 42 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.
3. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. – К.: «Кондор». 2006. – 504 с
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [текст]/: Навчальний посібник
5. / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. — К.: А.С.К. 2000. — 848