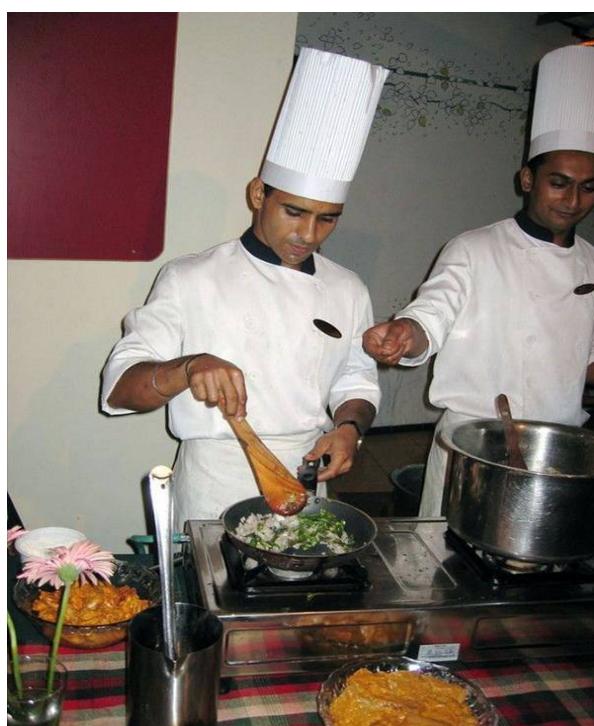


СЕРГІЄНКО Є.В.

**МОВА
І
ПРОФЕСІЯ**

**Термінологічні словники, диктанти, перекази з
підготовки фахівців харчової промисловості**



РЕЦЕНЗЕНТ:

Керницька Т.В., заступник директора Криворізького навчально-методичного центру, вчитель-методист.

Сергіенко Є.В.

Мова і професія

Навчальний посібник - К.Р.

Нове видение, 2011.- 35 с., - профтехосвіта.

У навчальному посібнику зібрано термінологічний словник професійної лексики, диктанти, перекази, які сприяють виробленню професійного мовлення за обраною професією.

Розглянуто і схвалено на засіданні методичної комісії викладачів загальноосвітніх дисциплін КНВЦ. Протокол №7 від 22 лютого 2011 р.

Затверджено та рекомендовано до друку методичною радою КНВЦ. Протокол №6 від 23 лютого 2011р.

ПЕРЕДМОВА

Сьогодні народногосподарський комплекс потребує кваліфікованих робітників, які володіють професійною майстерністю, здатні швидко освоїти нові технології, що допоможуть оволодіти високою професійно культурою. Тож учні повинні навчитися застосовувати методи і прийоми, що забезпечують міцні професійні уміння і навички, сприяють розвитку самостійної творчої активності та технологічного мислення. Для учня важливо вміло застосовувати набуті знання у виробничих умовах.

Доба розвитку ринкових відносин в Україні та перехід від індустриальної до інформаційної ери висувають високі вимоги до підготовки спеціалістів робітничих професій.

Активізація пізнавальної діяльності учнів без розвитку їх професійного інтересу не лише важке, але й практично неможливе завдання. Ось чому в процесі навчання необхідно систематично збуджувати, розвивати і закріплювати любов до уже обраної професії.

Стійкий інтерес до майбутньої улюбленої справи розвивають уроки української мови, де учитель підбирає зміст диктантів, переказів професійної спрямованості.

Основним показником рівня кваліфікації сучасного фахівця є його професійна компетентність, яка базується не лише на тих знаннях, які він отримав на уроках професійного навчання, а й шляхом самоосвіти. Сучасні фахові джерела наповнені словами-професіоналізмами, якими повинен володіти і учень, і фахівець. Тому термінологічні словники професійної лексики допоможуть учням в оволодінні обраними професіями.

Видані навчальні посібники розраховані на викладачів-словесників, майстрів виробничого навчання та учнів професійно-технічних навчальних закладів.

Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості

A

Абахіольфорно - страви зі смаженого молодого барана.

Агрегатування - створення різноманітних об'єктів шляхом компонування з обмеженої кількості стандартних елементів.

Айс-крім - смачний, поживний коктейль, основним компонентом якого є морозиво.

Акредитація випробувальних лабораторій - офіційне визнання того, що випробувальна лабораторія має право здійснювати конкретні випробування чи конкретні типи випробувань.

Акредитована лабораторія - випробувальна лабораторія, яка пройшла акредитацію.

Альгінат натрію – стабілізатор-емульгатор, желеутворюючий засіб, який використовується при виготовленні морозива, майонезу, мармеладу, желеподібних страв.

Атестація виробництва – підтвердження органом із сертифікації або іншим уповноваженим для цього органом наявності необхідних і достатніх умов виробництва певної продукції, що забезпечують стабільність вимог до неї, які задані в нормативних документах і контролюються при сертифікації.

Атестація лабораторії – перевірка випробувальної лабораторії з метою призначення її відповідності встановленим критеріям, необхідним для її акредитації.

B

Барна ложска - інвентар для приготування коктейлів та змішування компонентів у барній склянці.

Бастурма - страва із яловичини (вирізки), спецій та винного оцту, замаринована та засмажена над вугіллям або в грилі-апараті.

«Білд» - метод приготування коктейлю, який відбувається безпосередньо у

питному келебі.

Пектосан - біологічна активна добавка.

Блендер - інструмент для приготування заморожених напоїв, коктейлів з фруктів.

Боуль:

1. Чаша для приготування пуншу.
2. Група холодних напоїв, які готуються в одній великій ємності з використанням столових вин та цукру.

Брак – продукція, передавання якої споживачу, не допускається через наявність дефектів.

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

Бульйон – прозорий відвар зі шматочками м'яса, готовий для споживання.

Бутерброди - самостійна страва, яку використовують як закуску на сніданок, перед обідом або вечерею до супів, кави або чаю.

Бутерброди «асорті» - бутерброди, які готуються з набору декількох продуктів, які добре поєднуються за кольором і смаком.

Бутерброди багатошарові - бутерброди, в яких всі шари хліба і начинки щільно прилягають одне до одного, щоб їх можна було розрізати на тоненькі скибочки, основним з'єднувачем продуктом є масло або масляні суміші.

Бутерброди гарячі - бутерброди, які використовують як закуски чи гарнір до бульйонів і пюреподібних супів, запікають у жаровій шафі при температурі 220-240 градусів.

Бутерброди закусочні (канапе) - бутерброди, які готують на маленьких шматочках підсушеного або обсмаженого на маслі хліба або використовують випеченні вироби з листового чи прісного тіста, іноді замість хліба використовують корзиночки (тартаletки).

Бутерброди закриті (сандвічі) - прямокутні скибочки хліба 5- 6 см завширшки, 8 см завдовжки і 0,5 см завтовшки, що мають форму прямокутника, трикутника і готуються зі смаженою телятиною, свининою, сьомгою, осетриною, ікрою та ін. продуктами, і можуть бути дво- або тришаровими.

Бутерброди калорійні - бутерброди, покриті великою кількістю різних продуктів, які за своєю калорійністю можуть замінити сніданок або

вечерю.

Бутерброди листкові - бутерброди, що складаються з декількох покладених один на один скибочок хліба, між якими кладуть різні продукти.

Бутерброди прості відкриті - бутерброди, що готують з одного виду продуктів, наприклад, з масла з ковбасою, з сиром.

Бутерброди солодкі - подають до чаю, кави, молочних напоїв і готують з нежирного печива, кексів, бісквітів.

Бутербродні пасті - спеціальні пасті, які використовують для приготування бутербродів, виготовляють з різних продуктів, підібраних за смаком.

Бутербродні торти - специфічні торти, які готують з різних продуктів, іноді складаються з різних бутербродів, зверху прикрашають майонезом, сметаною, маслом.

B

Валовини - своєрідні тістечка, які випікають масою 12 - 25г з листового тіста, наповнюють різними продуктами і оформляють, подають по 2 - 4 штуки на порцію як бутерброди.

Взаємозамінність - придатність одного виробу, процесу, послуги для використання замість іншого з метою виконання одних і тих самих вимог.

Випереджуvalна стандартизація - стандартизація, при якій встановлюються підвищені по відношенню до вже досягнутих на практиці норм і вимог, вимоги до об'єктів стандартизації, які, згідно з прогнозами, будуть оптимальними в майбутньому.

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

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

Г

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

Гарніри комбіновані - гарніри з двох страв нескладного приготування.

Гарніри прості - гарніри з одного виду продукту.

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

Галузеві стандарти - певні норми на продукцію, розроблені при відсутності державних стандартів, які доповнюють або змінюють їх.

Галузь стандартизації - сукупність взаємопов'язаних об'єктів стандартизації.

Глінтвейн - різновид гарячого пуншу, який завжди готують з вином, переважно гарячим.

Гоблет - келих для відпуску напоїв, ємністю 30 - 400 мл.

Гомогенізація - процес протирання й збивання суміші міксером.

Грог - різновид гарячого пуншу, який найчастіше готується з рому або коньяку, гарячої води а цукром.

Д

Державна система стандартизації - система, яка визначає основну мету і принципи управління, норми та загальні організаційно - технічні правила виконання всіх видів робіт зі стандартизації.

Державний нагляд - діяльність спеціально уповноважених органів державної влади по контролю за додержанням підприємцями, посадовими особами, громадянами стандартів, норм, правил при виробництві та випуску продукції.

Державний стандарт України - національний стандарт, який затверджено Державним Комітетом України зі стандартизації, метрології та сертифікації.

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

Джулеп - освіжаючий напій, складовою частиною якого є м'ята.

E

Ег-ноги - у перекладі з шотландської – «яєчне пиво», молочно-фруктовий напій з додаванням яйця або жовтка.

Експерт-аудитор - особа, яка атестована на проведення одного або кількох видів робіт з сертифікації.

Ж

Желе - прозора драглеподібна маса, густина якої залежить від температури і речовин, здатних утворювати желе.

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.

Закуски на шпажках - нескладні бутерброди, які не потребують великих затрат часу і в приготуванні можуть бути холодними або гарячими.

Заява про відповідність - заява постачальника під його повну відповідальність про те, що продукція, процес, послуга відповідають конкретному стандарту.

Змішувальна склянка - інструмент для приготування коктейлів із змішуваними компонентами.

Знак відповідності - знак, зареєстрований та захищений в установленому порядку і підтверджений відповідним маркуванням.

I

Інспекційний контроль - контроль за діяльністю акредитованих органів із сертифікації, випробувальних лабораторій, а також за сертифікованою продукцією і станом її виробництва.

Інтегральний показник якості продукції - комплексний показник, що відображає відношення сумарного корисного ефекту від експлуатації або використання продукції до сумарних затрат на її створення і експлуатацію або використання.

K

Канапе - див. «бутерброди закусочні».

Капарці - бруньки квітів куща капарця, що використовуються в харчуванні.

Капеломі - картопляні макарони.

Kappi – індійська суміш прянощів, найпоширеніша в світі.

Келих «тюльпан» - посуд для відпуску коктейлів місткістю 240 - 360 мілілітрів.

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

Коблер - змішаний десертний освіжаючий напій для приготування якого необхідний міксер або шейкер, має солодкуватий смак завдяки лікеру і основою для якого є шампанське, содова вода або портвейн.

Кокільниці - посуд для запікання та подавання страв, гарячих закусок з риби та інших дарів моря.

Коктейль - змішаний напій, в якому поєднуються властивості найрізноманітніших вин.

Комплекс - сукупність взаємопов'язаних стандартів, що належать до певної галузі стандартизації і встановлюють взаємоузгодження вимоги до об'єктів стандартизації на підставі загальної мети.

Комплексна стандартизація - стандартизація, при якій здійснюється цілеспрямоване і планомірне встановлення і використання системи взаємопов'язаних вимог як до самого об'єкту комплексної стандартизації в цілому, так і до його основних елементів, з метою оптимального вирішення конкретної проблеми.

Консоме - міцний концентрований нежирний бульйон з м'ясом.

Консоме концентроване- консоме з подвійною порцією м'яса із додаванням спеціальних ароматизованих приправ.

Корзиночки (тартаletки) - вироби з тіста, що випікаються у вигляді невеликих форм масою 10 - 20г з прісного чи здобного тіста і використовуються для закусочних бутербродів.

Кокотниці - посуд, який використовується для приготування таких витончених страв, як жульєни з птиці або білі гриби в сметані.

Крем - страва з утворенням желе, яке готують із збитих білків 35-відсоткової жирності або сметани і яєчно-молочної суміші.

Критерії акредитації - сукупність вимог, що використовуються органом

акредитації, яким повинна відповідати лабораторія для того, щоб бути акредитованою.

Кроншель - порційна сковорідка з двома вушками, на якій подають смажену ковбасу, сосиски в соусі мадера.

Крюшон - вишуканий десертний напій, основу якого становлять плоди, ягоди, легке біле вино.

Кулер - десертний напій, основою якого є лимонад, лимонний сік і цукор.

Купати - ковбаска у вигляді підківки, засмажена над тліочим вугіллям або у гриль-апараті.

Куркума - прянощі.

Л

Ліцензія - документ, за допомогою якого надається право на використання сертифіката чи знака відповідності для своєї продукції у процесах чи послугах.

Лазан - відварена широка локшина, виготовлена з тіста, замішаного з пропертим крізь сито шпинатом.

M

Маслини - зрілі, темномаслянисті плоди оливкового дерева.

Масляні суміші - суміші, що готують з вершкового масла з додаванням різних продуктів і використовуються для приготування різних бутербродів.

Міжнародний стандарт - стандарт, прийнятий країнами, що приєдналися до Угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології та сертифікації і застосовані ними безпосередньо.

Miso - традиційна японська страва із варених соєвих бобів, в які для бродіння додають дріжджі.

Меламін - продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах, який випускають у вигляді тоненьких пластівців або в замороженому вигляді.

Mуси - збите желе, що готують із свіжих і варених фруктів, джему, фруктового пюре, манної крупи.

М'ясо «по-англійському» - нежирні шматки яловичини, баранини, свинини, трохи недосмажені, з кров'ю.

H

Настанови з якості - документ, в якому викладено політику в галузі якості і описано систему якості організації.

Національний стандарт - стандарт, прийнятий національним органом зі стандартизації однієї держави.

Нормативний документ - документ, що встановлює правила, загальні принципи чи характеристики щодо різних видів діяльності або їх результатів.

O

Об'єкт стандартизації - предмет (продукція, процес, послуга), який підлягає стандартизації.

Одиничний показник якості продукції - показник, що відноситься тільки до однієї з її властивостей.

Оливки - недостиглі, зеленкуваті плоди.

Орган із сертифікації - орган, що проводить сертифікацію відповідності.

Оцінка рівня якості продукції - сукупність операцій, які включають вибір номенклатури показників якості продукції, що оцінюється, визначення значень цих показників і зіставлення їх з базовими.

P

«Паморозь» - художнє оформлення келиха з напоєм: зовнішню частину келиха змащують скибочкою лимона, а потім опускають келих у сіль, цукор або цукрову пудру.

«Папільйотка» - художнє оформлення ніжок птиці перед подачею на стіл.

Параметр продукції - ознака продукції, яка кількісно характеризує певні властивості.

Пошатниця - спеціальна підставка для відпуску яєць, для зберігання форми яйця, звареного круто і в мішечок.

Пектин - водорозчинна речовина, яку виготовляють з плодів і ягід і використовують для желеподібних страв при виробництві кондитерських виробів.

Пепер-стейк - страва з телятини овальної продовгуватої форми, замаринованої, відбитої і обсмаженої.

Перевірка якості - систематичний і незалежний аналіз, який дозволяє визначити відповідність діяльності з якості і її наслідків запланованим заходом, а також ефективність від впровадження цих заходів та їх відповідність поставленій меті.

«Петля якості» - концептуальна модель взаємозалежних видів діяльності, що впливають на якість на різних етапах життєвого циклу продукції або послуг від визначення потреб до оцінювання.

Поелья - традиційна страва з Іспанії: приправлений шафраном, рис з рибою і м'ясом.

Показник якості- кількісна характеристика однієї або кількох властивостей продукції, які складають її якість і розглядаються стосовно певних умов її створення і споживання.

Полента - круто зварена каша з кукурудзяного борошна.

Поліпшення якості - заходи, які здійснюються усюди в організації для підвищення ефективності та результативності діяльності і процесів з метою одержання користі як для організації, так і для її споживачів.

Політика в галузі якості - основні напрямки і мета організації в галузі якості офіційно сформульованої вищим керівництвом.

Посвідчення відповідності - дія випробувальної лабораторії третьої сторони, яка доводить, що конкретний випробувальний зразок відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

Постачальник - сторона, яка відповідає за продукцію, процес чи послугу і здатна продемонструвати свої можливості щодо забезпечення якості.

Потанці - закусочна страва, яка готується з житнього чи пшеничного хліба, обсмаженого з обох боків.

Програма якості - документ, в якому регламентовано контрольні заходи в галузі якості, ресурси і послідовність стосовно конкретної продукції, проекту чи контракту.

Продукція - результат діяльності чи процесів.

Пряні суміші - висококонцентровані поєднання сушених трав і спецій, які надають особливого аромату, покращують зовнішній вигляд їжі в процесі термічної обробки.

Пунши - загальновідомий зігриваючий напій з приємним смаком, який раніше готували з 5 компонентів: вина, рому, фруктового соку, цукру, прянощів, звідси походить і його назва, що в перекладі з індійського означає «п'ять».

«П'яна вишня» - гарнір до напоїв, вишня витримана у коньяку, ромі, лікері одну добу.

P

Равіолі - рід пельменів, які подають в томатному соусі з тертим сиром.

Регіональний стандарт - стандарт, прийнятий регіональною організацією зі стандартизації.

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

C

Самбука - страва, подібна до мусів, приготовлена із свіжих яблук, абрикосів або кураги з яєчними білками.

Сандвічі - див. Бутерброди закриті.

Сауер - чарка для напоїв емністю 150 мл.

Салати-коктейлі десертні - салати, що готуються з фруктів, ягід, прошарки змащують фруктовим сиропом, лимонним соком або вином.

Салати-коктейлі закусочні - салати, що готують з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, сиру, шпинату, птиці, прошарки змащують майонезом.

Сертифікат відповідності - документ, який видано відповідно до правил теми сертифікації і який засвідчує якість продукції на її відповідність конкретному стандарту або нормативному документу.

Сертифікація - система заходів, які засвідчують і документально

підтверджують, що продукція чи послуга відповідає вимогам нормативних документів.

Сертифікація добровільна - сертифікація, що проводиться на добровільній основі за ініціативою виробника, продавця або споживача продукції.

Сертифікація обов'язкова - сертифікація, підпорядкована обов'язковим вимогам стандарту.

Система акредитації лабораторії - система, яка має власні правила, процедури і управління для здійснення акредитації лабораторії.

Система сертифікації - система, яка має власні правила і процедури для проведення сертифікації.

Система якості - сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якості.

Соус - ароматично-смаковий компонент страви, консистенція якого залежить від сировини та технології приготування.

Соус «Бургундський» - соус із червоних помідорів, червоного вина, вершкового масла та спецій.

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

Стейк - м'ясна страва із яловичини, витримана у спеціальному маринаді.

«Стір» - спосіб приготування коктейлю, який відбувається у змішувальній склянці.

Стрейнер - інструмент, який використовується для відокремлення напою від льоду.

Сумісність - придатність продукції, процесів, послуг до спільноговикористання, що не викликає небажаних взаємодій, за заданих умов для виконання встановлених вимог.

T

Тарталетки - див. Корзиночки.

Технічні умови - нормативний документ, який розробляють для встановлення вимог, що регулюють стосунки між постачальником продукції та споживачем,

для якої відсутні державні чи галузеві стандарти.

У

Уніфікація - вибір оптимальної кількості різновидів продукції, процесів, послуг, значень, їх параметрів та розмірів.

Управління якістю - такі напрямки діяльності загального управління, які визначають політику в галузі якості, мету і відповідальність, а також здійснюють їх за допомогою таких засобів, як планування якості, керування якістю, забезпечення якості та поліпшення якості в межах системи якості.

Ф

Фенугрек - прянощі.

Фізи - у перекладі з англійської – шипучий, змішаний напій з додаванням мінеральної або содової води в попередньо охолодженному шейкері.

Фікси - десертний напій, основою якого є лимонний сік, цукор, в який додають бренді або будь-який міцний алкогольний напій.

Фламбірування - підпал страви (обробка при відкритому полум'ї) після поливання її коньяком чи спиртом.

Флеши - молоді листочки на верхівках пагінців багаторічної чайної рослини.

Фліп - змішаний напій, до складу якого входить яйце, або один із дамських напоїв, який готують із свіжих яєць, фруктових сиропів, молока або вершків.

Х

Хайбол - давній освіжаючий міцний напій, основою якого є лимонад, содова або мінеральна вода, натуральний напій (горілка, коньяк, віскі) і сухі вина.

Харчовий желатин - продукт, отриманий виварюванням тваринної сполучної тканини, кісток, який прояснюють, висушують, подрібнюють.

Ч

Чапати - традиційні індійські млинці із борошна нижчого гатунку.

III

Шейкер- інструмент для приготування і збивання коктейлів.

Шеррі - чарка для напоїв, ємністю 100-150 мл.

Шутер - чарка для напоїв ємністю 100-120 мл.

Я

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

Диктанти

Значення страв у харчуванні

Для приготування других страв в українській кухні використовують сільськогосподарську птицю (кури, качки, гуси, індики), пернату дичину і кроликів.

Страви із птиці, дичини і кролятини мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом свійських тварин сполучної тканини у м'ясі птиці менше, вона ніжніша і пухкіша. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гіркуватим) присмаком. Страви з нежирної птиці широко вживаються у лікувальному харчуванні.

М'ясо кролика ніжне, нежирне, воно добре перетравлюється й засвоюється. Страви з кролика смачніші, якщо тушка полежить один-два дні після забою. М'ясо щойно забитого кролика рекомендується кілька годин маринувати. Найцінніші частини — сідло та задні ніжки, їх використовують для смаження, а решта — для тушкування та приготування страв із січеного м'яса. Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочеві збагачують їх вітамінами і мінеральними речовинами.

Птицю, дичину, кроликів варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці.

Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м'ясо і при смаженні погано розм'якшується. (185 с.)

(Л.О. Стременко)

Значення рибних страв у харчуванні

Різні види риби відрізняють за будовою, смаком і вмістом поживних речовин. Тому при приготуванні страв із риби слід правильно визначити спосіб теплової кулінарної обробки для збереження цінних поживних речовин.

Залежно від способів теплової обробки, рибні страви поділяють на варені, припущені, смажені, запеченні, тушковані. Для смаження краще використовувати рибу, м'ясо якої соковите, ніжнє і легко деформується; панірування сприяє збереженню цілісності шматочків, а утворення на поверхні щільної підсмаженої кірочки забезпечує соковитість, оскільки смажену рибу подають в основному без соусу.

Варити і припускати треба рибу з більш щільним м'ясом, оскільки її подають із соусами, які надають страві соковитості.

Багато страв в українській кухні готують із щуки, її варять, тушкують, смажать і запікають, проте найкраще фарширувати; окуневі види риб і тріску краще варити й смажити; філе тріски, сома, ліна — варити й смажити, а також готувати січені вироби; морську рибу — тушкувати. (136 с.)

(О.М. Козакевич)

Запечені м'ясні страви

Загальні правила запікання м'яса: м'ясо і м'ясопродукти запікають з картоплею, овочами, кашами та іншими гарнірами з підливою або без неї, в порціонних сковородах і на листах, змащених жиром, у жаровій шафі при температурі 220-280 °С. Страви відпускають у тих самих сковородах, в яких вони запікалися, чи порціонують. При запіканні всі компоненти повинні прогріватися до температури не нижче 90 °С. Перед подаванням запеченні м'ясні страви поливають розтопленим вершковим маслом.

Зовнішньою ознакою готовності запечених страв є утворення підсмаженої кірочки.

М'ясо пікантне. Вирізку яловичини, нарізану на шматочки (1 шт. на порцію) 0,5 см завтовшки, злегка відбивають, солять, посыпають чорним перцем, обсмажують на добре розігрітій з жиром сковороді з обох боків до рум'яної кірочки. Обсмажені шматочки м'яса перекладають на змащений жиром лист з високими бортиками в один ряд. На середину кожного шматочка м'яса кладуть пасеровану ріпчасту цибулю, нарізану соломкою, поливають майонезом, посыпають твердим тертым сиром і запікають у жаровій шафі 10-15 хв при температурі 200 °С. Готове м'ясо подають з комбінованим овочевим гарніром. (133 с.)

(Т.В. Саранюк)

Цінність продуктів харчування

Для української кухні характерне використання різноманітного асортименту продуктів. З м'яса переважає свинина, яловичина, птиця. З круп у великій кількості споживають пшено, рис, гречані, пшеничні, ячні крупи, з бобових — квасолю, з овочів — картоплю, буряки, капусту білоголову свіжу і квашену, гарбузи, редьку, щавель, шпинат, моркву, томати, огірки, солодкий перець, баклажани, цибулю, часник, а з плодів та ягід — вишні, сливи, груші, смородину, малину, полуниці. Для приготування солодких страв використовують мак і мед. Як приправу до страв застосовують крігі, петрушку, м'яту, кмин, перець, корицю та ін.

Більшість українських страв — поєднання різних продуктів харчування тваринного і рослинного походження. Ці продукти містять речовини, які за хімічним складом поділяють на неорганічні (вода, мінеральні речовини) й органічні (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, ферменти). Від їх вмісту і кількісного співвідношення залежать хімічний склад, енергетична цінність, колір, смак, запах і властивості продуктів харчування, якість готових страв. (136 с.)

(Р.Я. Ступницький)

Улюблені страви

Улюблені напої українців — різні кваси (хлібний, буряковий, яблучний, березовий, журавлинний, калиновий, малиновий, грушевий); узвари із сушених і свіжих яблук, груш, слив, вишень; медова сита, пиво.

В українській кухні знайшли відображення не лише історичний розвиток народу, а й природно-географічні умови того чи іншого регіону, його культурно-побутові традиції, а також зумовлені ними напрями господарської діяльності.

Кожному з етнографічних регіонів України властиві свої особливості кухні, зумовлені географічними умовами і національними традиціями. Так, у гірських районах Карпат переважають страви з кукурудзяного борошна, грибів, молочних продуктів: куліш, чир, мамалига, банош, бринза, гулянка, соломаха тощо. У низинних районах готують страви з пшеничного борошна і різних овочів – галушки, вареники, голубці, кремзлики, пироги. У кухні поліщуків поширені страви з картоплі та овочів: коми, деруни, зрази, холодники.

Найпопулярнішим в українців є сало, яке використовують для засмажування чи затовкування рідких страв - борщів, капусняків, юшок; на ньому смажать яєчню; шкварки з сала вживають до каш, галушок, вареників, млинців, лемішки, мамалиги тощо. Його їдять з сирим, копченим, вареним, смаженим, а також використовують для шпигування яловичини, приготування завиванців. В народі достаток сала вважався за справжній добробут.

Багато страв - кулеші, лемішки, лежні картопляні, гулянки (з молока), верещака, шпундрата, які раніше були традиційними і широко використовувались, тепер почали забувати. (186 с.)

(Л.О. Стременко)

Структура виробництва

Для виробництва продукції певного асортименту або виконання тієї чи іншої стадії технологічного процесу на підприємствах масового харчування організовують цехи.

Цех – це виробничий підрозділ підприємства, оснащений обладнанням, інструментами, де обробляють сировину, готують напівфабрикати або випускають готову продукцію.

Цехи поділяють на заготівельні (овочевий, м'ясний, рибний, обробки птиці), доготівельні (гарячий, холодний), спеціалізовані (кондитерський, борошняних виробів, кулінарний), а на підприємствах-доготівельнях, крім гарячого і холодного, організовують цехи для доробки напівфабрикатів, а також цехи обробки зелені.

Крім цехів на виробництві передбачено допоміжні приміщення: для миття кухонного посуду, миття і зберігання тари, зберігання напівфабрикатів (функціональних місткостей), для нарізування хліба та інші.

Взаємозв'язок окремих підрозділів підприємства (цехів, допоміжних приміщень), які беруть участь у виконанні однієї чи кількох стадій технологічного процесу, визначає структуру виробництва. Підприємства масового харчування можуть мати цехову і безцехову структуру виробництва залежно від типу і потужності.

Цехова структура виробництва передбачена на великих підприємствах, які працюють на сировині (ресторанах, їдальнях), заготівельних підприємствах (фабриках-заготівельнях, кулінарних фабриках, їдальнях-заготівельнях). У кожному цеху організовують технологічні лінії. (157 с.)
(О.М. Козакевич)

Перекази

Організація обробки риби

Основна мета обробки риби — видалення неїстівних частин і підготовка її до теплової обробки. Первинну обробку риби здійснюють у рибному або м'ясо-рибному цехах залежно від потужності підприємства.

Рибний цех організовують при великих заготівельних підприємствах. Він призначений для централізованого виробництва напівфабрикату "Риба спеціального розбирання охолоджена" (тушки риби без луски, плавників, голови, нутрощів). Напівфабрикати порціонними і дрібними шматочками - з риби централізовано виробляти не рекомендується, оскільки білки м'язової тканини риби слабко утримують воду і при їх транспортуванні та зберіганні мають місце великі втрати соку і поживних речовин.

Напівфабрикат виробляють з охолодженої або мороженої риби всіх родин і видів, за винятком осетрових, лососевих, оселедцевих, стрілозубого палтуса, вобли, тарані, азово-чорноморської кефалі.

Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом і приготування напівфабрикату "Риба спеціального розбирання охолоджена" складається з таких операцій: розморожування риби, обчищання луски, відрізування плавників, відокремлення голови, потрошіння (видалення нутрощів), промивання, фіксація в охолодженому розсолі, охолодження напівфабрикату, пакування, маркування, зберігання і транспортування. Найбільш трудомісткі операції технологічного процесу — це відокремлення луски, плавників, голови. Ці операції механізовані, їх виконують за допомогою високопродуктивних машин.

Процес обробки риби здійснюється на технологічній лінії, яку комплектують конвеєром, ваннами і стелажами для розморожування риби, лускообчищувальними і голововідсікаючими машинами, плавникорізками, столами з умонтованими мийними ваннами для потрошіння і промивання риби, пересувними ваннами і спеціальним чаном для фіксації напівфабрикату. Робочі місця організовують вздовж конвеєра в такій послідовності, яка відповідає технологічному процесу виробництва напівфабрикату. (219 с.)

(О.М. Козакевич)

Національна кухня

Україна славиться своєю національною кухнею, яка створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється розмаїттям страв та їх високими смаковими й поживними властивостями. Борщі і пампушки,

вареники і галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі.

Українська кулінарія налічує сотні рецептів, що характеризуються простотою приготування і прекрасними, неповторними смаковими якостями, ароматом, соковитістю. Українці жартома кажуть про свою кухню: "У нас просто: борщ, каша, третя кваша".

Українській кухні властиві різноманітність вживаних продуктів та комбінування кількох видів теплової кулінарної обробки (смаження, варіння, тушкування, запікання). Лише спосіб варіння борщу понад тридцять, а до його складу входять близько двадцяти найменувань продуктів. Для багатьох страв характерне поєднання овочів, круп та м'яса. Це голубці з м'ясом, крученики волинські, перець фарширований, капуста тушкована з свининою, м'ясо, шпиговане овочами.

Особливо смачні страви, приготовлені у спеціальних керамічних горщиках (печена, вареники із сметаною запеченні, картопля тушкована з м'ясом та чорносливом тощо).

Велике значення в українській кухні з давніх-давен мають страви з риби: карась запечений у сметані, щука тушкована з хріном, рибні крученики, фарширована риба.

Популярні в Україні різні каші (пшоняна, гречана, гарбузова та ін.) і вироби з них (січеники, запіканка, крупники, бабки).

Різноманітність і багатство страв української кухні описав у поемі "Енеїда" великий письменник, знавець народного побуту І.П. Котляревський:

*Тут їли рознії потрави,
І все з полив 'яних мисок, І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну, Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу, Лемішку, зубці,
пурпур, квашу
Із маком медовий шулик...*
(250 с.)
(Т.В. Саранюк)

Значення рибних страв у харчуванні

З давніх-давен значне місце в українській кухні займає риба. Улюблені страви українців — карасі в сметані, короп з медом, рибні крученики, завиванці, січеники, товченки, фарширована риба.

Страви з риби є важливим джерелом повноцінних білків, які необхідні для побудови клітин організму людини (альбумінів — розчинних у воді; глобулінів — розчинних у слабких розчинах солей і кислот та деяких складних білків, що містять фосфор). Білки риби засвоюються легше, ніж білки м'яса. М'язова тканина риби порівняно з м'ясом м'якша і ніжніша, оскільки колаген (білок сполучної тканини риби) менш стійкий проти нагрівання і швидше переходить у глютин.

Жир риби легкоплавкий і залишається в рідкому стані при кімнатній температурі, тому він засвоюється краще, ніж жир яловичини чи баранини. Завдяки цьому рибні страви вживають також холодними. З жиром в організм людини надходять цінні ненасичені жирні кислоти та вітаміни А, О, Е. Вміст

жиру у стравах залежить від виду риби, він підвищує калорійність і поліпшує смакові якості. Відповідно до кількості жиру в рибних стравах необхідно правильно добирати гарнір і соус до них.

Найкраще риба поєднується за смаком з гарніром з картоплі. Можна подавати її також з овочами тушкованими, горошком зеленим консервованим, вареними спаржою, цвітною капустою. Додатково до всіх рибних страв рекомендується подавати огірки, томати свіжі, солоні, мариновані, а також інші солоні або мариновані овочі, салат з капусти.

Соус подають окремо у соуснику або поливають ним рибу. Для страв з нежирної риби слід використовувати соус сметанний, сметаний з томатом, сметаний з цибулею, сметаний з хріном, а з жирної риби — томатний, томатний з овочами, білий основний, паровий, білий із щавлем, білий з капарцями.

Рибні страви багаті мінеральними речовинами, особливо страви, які приготовлені з морської риби. Екстрактивні речовини риби збуджують апетит.

Особливо корисна риба хворим на подагру і людям з порушенням обміну речовин. У літньому віці рекомендується споживати страви з нежирної риби, особливо з морської (тріски, морського окуня тощо), багатої на йод, що є профілактичним засобом проти атеросклерозу. (314 с.) (Р.Я. Ступницький)

Значення овочів у харчуванні людини

Овочі — життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі. Деякі овочі (часник, цибуля, хрін, редька) містять бактерицидні речовини — фітонциди, які знищують хвороботворні мікроїди або стримують їх розвиток.

Овочі — основне джерело вітаміну С (капуста, картопля, перець, петрушка, зелена і ріпчаста цибуля), каротину (морква, томати), вітамінів груп К (зелені листяні овочі) і В (бобові, капуста), а також мінеральних речовин (0,2-2 %), зокрема солей калію, кальцію, натрію, фосфору, заліза.

Овочі багаті на вуглеводи у вигляді цукрів (сахарози, фруктози, глюкози), крохмалю, клітковини, Інуліну. Вміст цукрів коливається від 0,2 до 11 %. Багато сахарози в буряках (11 %), фруктози в кавунах (5,6-11 %), глюкози в моркві, диніх. Крохмаль міститься в картоплі (до 25 %), в зеленому горошку (5-6,9), цукровій кукурудзі (4-10 %), в інших овочах його зовсім немає або є в незначних кількостях. Клітковина — це основний будівельний матеріал рослинних клітин. Вміст її в овочах 0,2-2,8 %. Наявність клітковини і протопектину зумовлює твердість овочів. При перестиганні деяких овочів (огірків, редиски, гороху) кількість їх збільшується, що надає овочам грубого, дерев'янистого смаку, внаслідок чого знижується їх харчова цінність. Клітковина і протопектини посилюють перистальтику кишок, а також сприяють виділенню травного соку, нормалізації жирового обміну і виведенню з організму шлаків. (164 с.)

(Л.О. Стременко)

Список використаних джерел

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Орієн-Нова, 1998.
2. Словник загальновживаної лексики // Шкільна бібліотека. – 2009. – № 2. – С. 93 – 107.

Зміст

Передмова	3
Термінологічний словник.....	4
Диктанти	22
Перекази.....	27
Список використаних джерел.....	32

Навчальне видання

Укладач: **Сергіенко Є.В.**, викладач української мови та літератури Криворізького навчально-виробничого центру.

Коректор: **Євтушенко А.В.**, студентка V курсу факультету української й іноземної філології та мистецтвознавства Дніпропетровського національного університету ім. Олеся Гончара.

Комп'ютерна верстка, дизайн: **Саннікова Ю.О.**, студентка V курсу факультету української й іноземної філології та мистецтвознавства Дніпропетровського національного університету ім. О. Гончара.

Сергіenko Єлизавета Володимиривна

Мова і професія

Навчальний посібник з професійної лексики

Здано до друку 24.02.2011.

Затверджено і підписано до друку 25.02.2011.

Формат 60x84/16. Папір офсетний. Друк офсетний.

Тернівський центр цифрової оперативної поліграфії «Новое видение». 50082, Україна, м. Кривий Ріг, вул. Косигіна, 26, **Слинько Б.В.**, тел. 39-31-78.