

Змістовий модуль. 3. Особливості виробництва спеціальних видів продукції

ТЕМА 3.2. Особливості технологічного процесу виробництва, упаковки охолодженої та швидкозамороженої продукції

САМОСТІЙНЕ ВИВЧЕННЯ до теми 3.2

Тема. Чинники, що впливають на якість швидкозамороженої продукції

ПИТАННЯ, ВИНЕСЕНІ НА САМОСТІЙНЕ ВИВЧЕННЯ

1. Органолептичні показники якості швидкозамороженої продукції.
2. Фізико-хімічні зміни, що протікають у швидкозаморожених стравах та кулінарних виробках при їх зберіг.
3. Чинники, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.

Рекомендовані джерела

1. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович
Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
<https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/>.pdf
2. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2176/1/2020_MR%20vivch%20disc_Slashcheva_Tehnologiya%20PRG.pdf magazine