


ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

 Ярослав ШТАНЬКО

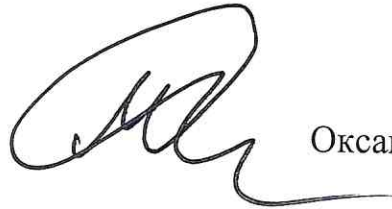
«30»  2024 р.

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

РОЗРОБНИК:
ст. викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи



Оксана МАЛЬОВАНА

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол №1 від 30.08.2024 р.
Завідувач кафедрою



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:
в.о. гарант ОПП



Оксана МАЛЬОВАНА

СХВАЛЕНО:
на засіданні Науково-методичної ради
Протокол № 1 від __09.2024 р.

e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, 304 аудиторія
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua
Сторінка курсу в СДО	https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4818

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

«Технології продукції ресторанного господарства» – це спеціальна дисципліна, яка вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» — кухня й означає кухонна або кухарська справа. Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

«Технології продукції ресторанного господарств» є обов'язковою дисципліною підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства, основною, що формує фахові компетентності.

Програма навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо технології приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Дисципліна спрямована на формування у фахівців з технології харчування технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна «Технології продукції ресторанного господарства» спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів актуальний комплекс спеціальних знань щодо підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, особливостей технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції; здобуття навичок і умінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання дисципліни, що стоять перед автором курсу, полягають в тому, щоб розкрити здобувачам:

- оволодіння знаннями приготування напівфабрикатів кулінарної і кондитерської продукції;

- набуття навичок теплової кулінарної обробки напівфабрикатів, приготування страв, кулінарних виробів та напоїв;
- пізнання правил порціонування кулінарної продукції;
- усвідомлення значення та виконання органолептичної оцінки якості продукції.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати:**

- технологію приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса. Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас;
- асортимент, кулінарну характеристику супів картопляних, юшок, кулешів, молочних, холодних, солодких. Технологію приготування соусів на основі соків, овочевих пюре, фруктів і ягід, десертних соусів;
- асортимент, кулінарну характеристику гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів. Асортимент, кулінарну характеристику страв із нерибних морепродуктів;
- асортимент, кулінарну характеристику страв із філе птиці, котлетної та кнельної мас, страв із пернатої дичини та кроликів;
- асортимент, кулінарну характеристику холодних і гарячих страв з сиру свіжого. Підбір посуду для подавання страв із сиру свіжого;
- технологію приготування гарнірів та соусів до холодних страв і закусок;
- технологію приготування гарячих солодких страв, Асортимент, технологію приготування та правила подавання плодово-ягідних напоїв, морсів;
- технологічні властивості борошна, підготовку його до виробництва. технологію приготування борошняних гарнірів: локшини домашньої, галушок, грінок. Технологію приготування тіста рідкого прісного та виробів з нього;
- технологію приготування прикрас і мастик цукрових, марципанів, посипок для тортів та тістечок.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти:**

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

Професійні компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПН «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», введеної в дію ЗВО «Університет Короля Данила» «__» _____ року).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Курс		2			
Семестр		3/4			
Кількість кредитів ЄКТС/годин		6/6			
		денна форма		заочна форма	
		3 семестр	4 семестр	3 семестр	4 семестр
Аудиторні навчальні заняття	лекції	28 (в годинах)	28 (в годинах)	6 (в годинах)	6 (в годинах)
	семінарські	56 (в годинах)	56 (в годинах)	12	12 (в годинах)
Самостійна робота		96	96	162	162

	(в годинах)	(в годинах)	(в годинах)	(в годинах)
Форма підсумкового контролю	залік	екзамен	залік	екзамен

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Мікробіологія	Організація ресторанного господарства
Товарознавство продуктів харчування	Організація готельного господарства
Харчова хімія	Організація еногастрономічного туризму

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

3 семестр

Змістовий модуль I. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства (2 год.)

1. Зміст і завдання дисципліни. Взаємозв'язок технології продукції ресторанного господарства з іншими дисциплінами. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію.

2. Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів, механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі.

3. Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів. Характеристика процесів: підігрівання, розмороження, миття, очищення, нарізування, панірування, збивання, перемішування, замочування, бланшування, маринування.

4. Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм

власності. Характеристика Збірника рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів Павлов О.В.

Питання для самостійного вивчення: Історія розвитку закладів громадського харчування. Різновиди відходів, що одержуються під час технологічного процесу. Основні правила товарного сусідства продуктів харчування. Характеристика цехової та безцехової структур виробництва (2, 3, 5, 10) (8 год.)

Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів.

Види нарізання овочів (2 год.)

1. *Значення овочів у харчуванні людини.* Характеристика овочів як життєво необхідні продукти харчування. Вміст вітамінів, вуглеводів, клітковини, цукрів, ефірних олій у овочах. Застосування овочів у кулінарії.

2. *Класифікація овочів.* Поділ овочів на вегетативні і плодові групи. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибулевих, салатно-шпинатних, пряних овочів. Характеристика гарбузових, бобових зернових овочів.

3. *Виробництво напівфабрикатів з овочів.* Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів. Обробка картоплі і бульбоплодів. Обробка коренеплодів. Обробка капустяних і цибулевих овочів. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів.

4. *Види нарізання овочів.* Прості форми нарізання овочів та кулінарне використання їх. Фігурні форми нарізання овочів та кулінарне використання їх. Інструменти для фігурного нарізання овочів.

Питання для самостійного вивчення: Організація роботи овочевого цеху. Обробка консервованих овочів. Напівфабрикати консервовані. Відходи овочів, їх використання. Обробка грибів (1, 5, 14) (8 год.)

Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з риби (2 год.)

1. *Технологічний процес механічної кулінарної обробки лускатої риби (з кістковим скелетом).* Операції механічної кулінарної обробки риби: розморожування, вимочування солоної риби, обчищення луски, видалення плавників, нутроців, голови, промивання і виготовлення напівфабрикатів.

Обробка риби для використання цілою. Розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки. Розбирання риби на філе. Обробка риби для фарширування.

2. *Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом.* Процес розморожування осетрової риби. Порядок механічної кулінарної обробки осетрової риби. Призначення процесу обшпарювання пластів осетрової риби. Механічна кулінарна обробка стерляді.

3. *Виробництво напівфабрикатів з риби, із рибної натуральної січеної та котлетної мас.* Технологія приготування напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження, запікання, тушкування. Технологія приготування рибної натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї. Технологія

приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості, умови та строк реалізації напівфабрикатів.

Питання для самостійного вивчення: Організація роботи рибного цеху. Значення риби у харчуванні. Характеристика рибної сировини, що поступає у заклади харчування. Обробка нерибних морепродуктів (1, 5) (8 год.)

Тема 4. Виробництво напівфабрикатів з м'яса.

Кулінарні частини м'яса (2 год.)

1. *Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса.* Поділ та характеристика м'яса великої рогатої худоби, баранини (м'ясо овець), козлятини (м'ясо кіз), свинини, оленини, конини, кроликів. Характеристика операцій кулінарної обробки м'яса: розморожування, зачищення забруднених місць і видалення клейма, обмивання, обсушування, розрубання туші на частини, обвалювання, жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок; приготування напівфабрикатів.

2. *Кулінарне розбирання м'яса.* Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш.

3. *Виробництво напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини.* Технологія приготування м'ясних великошматкових, порційних, дрібно шматкових напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'яса і строки їх зберігання.

4. *Виробництво напівфабрикатів з м'ясної натуральної січеної та м'ясної котлетної маси.* Технологія приготування м'ясної натуральної січеної маси, м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Технологія обробки субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'ясної натуральної січеної та м'ясної котлетної мас і строки їх зберігання.

Питання для самостійного вивчення: Організація роботи м'ясного цеху. Інвентар для обробки м'яса та приготування напівфабрикатів. Обробка поросят, кроликів. Обробка диких тварин (1, 5) (8 год.)

Тема 5. Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів, субпродуктів (2 год.)

1. *Характеристика та класифікація м'яса птиці.* Харчова поживність м'яса птиці. М'ясо птиці класифікують за віком, видом, способом обробки, термічним станом, вгодованістю, якістю обробки.

2. *Обробка сільськогосподарської птиці.* Операції кулінарної обробки сільськогосподарської птиці: розморожування, обсмалювання, потрошіння, промивання, заправлення або приготування напівфабрикатів. Способи заправлення тушок птиці.

3. *Виробництво напівфабрикатів з птиці.* Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці. Технологія приготування натуральної січеної маси, котлетної маси із птиці і напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості напівфабрикатів із птиці і строки їх зберігання.

4. *Виробництво напівфабрикатів з кроликів.* Характеристика поживності м'яса кролика. Категорії тушки кроликів. Обробка кроликів. Кулінарне використання частин тушки кроликів. Вимоги до якості напівфабрикатів із кролика і строки їх зберігання.

5. *Обробка субпродуктів і кісток.* Поділ субпродуктів на категорії. Обробка субпродуктів. Обробка кісток.

Питання для самостійного вивчення: Організація роботи цеху по обробці птиці. Обробка дичини. Способи заправки тушок дичини. Асортимент напівфабрикатів, що надходять із заготівельних фабрик (1, 5, 14) (8 год.)

Тема 6. Теплова кулінарна обробка продуктів (2 год.)

1. *Значення теплової кулінарної обробки продуктів.* Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням.

2. *Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки.* Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування, обсмалювання, термоустаткування.

3. *Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.* Призначення та принцип дії конвекційної печі. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.

4. *Теплова обробка продуктів у мікрохвильовій печі.* Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв. Переваги мікрохвильового розігрівання швидкозаморожених страв. Характеристика спеціального посуду для розігрівання продукції у мікрохвильовій печі.

Питання для самостійного вивчення: Організація роботи гарячого цеху. Устаткування та інвентар, що використовується у гарячому цеху. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки (1, 5) (6 год.)

Змістовий модуль II. Технологія виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів

Тема 7. Бульйони, супи заправні (2 год.)

1. *Значення перших страв у харчуванні та їх класифікація.* Роль перших страв у харчуванні. Поділ супів за температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи. Характеристика супового відділення гарячого цеху. Норми виходу супів, підбір посуду для подавання.

2. *Асортимент, характеристика бульйонів прозорих.* Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів.

3. *Асортимент, характеристика супів заправних.* Загальні правила приготування заправних перших страв. Технологія приготування борщів, щів, капустаків, розсольників, солянок, супів картопляних з овочами, крупами, бобовими і макаронними виробами. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Питання для самостійного вивчення: Норми закладки солі, спецій, зелені та сметани для перших страв. Тривалість теплової обробки продуктів. Способи подавання гарнірів для прозорих супів (2, 5, 6, 16) (6 год.)

Тема 8. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи (2 год.)

1. *Асортимент, характеристика кулешів.* Технологія приготування кулешів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

2. *Асортимент, характеристика супів-пюре, супів-кремів.* Технологічна схема супу-пюре. Технологія приготування супів-пюре, супів-кремів з овочів, круп, бобових, м'ясних та рибних продуктів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості супів-пюре.

3. *Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів.* Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів та особливості їх споживання. Технологія приготування солодких супів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Питання для самостійного вивчення: Напівфабрикати для перших страв. Технологія приготування перших страв з консервантів та напівфабрикатів (5, 14, 16) (6 год.)

Тема 9. Соуси гарячі з борошняною пасеровкою (червоні та білі) (2 год.)

1. *Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.* Поняття соусу у кулінарії. Вихід соусів. Варіанти подачі соусів. Класифікація соусів: за способом приготування, за температурою подавання, за кольором, за рідкою основою, за консистенцією, за технологією приготування.

2. *Асортимент, характеристика соусів із червоною борошняною пасеровкою.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості.

3. *Асортимент, характеристика соусів із білою борошняною пасеровкою.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

Питання для самостійного вивчення: Приготування борошняних пасеровок та бульйонів для соусів. Способи подавання соусів гарячих з борошняною пасеровкою (5, 7, 12, 14, 16) (6 год.)

Тема 10. Соуси яєчно-масляні, на олії й оцті, солодкі, промислові (2 год.)

1. *Соуси яєчно-масляні та суміші масляні.* Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

2. *Соуси на олії та оцті.* Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

3. *Соуси солодкі.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

4. *Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.* Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця). Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

Питання для самостійного вивчення: Технологія приготування маринадів. Вимоги до якості. Технологія приготування желе рибного, м'ясного. Вимоги до якості (5, 7, 12, 14, 16) (6 год.)

Тема 11. Страви з овочів та грибів (2 год.)

1. *Значення страв з овочів та грибів у харчуванні.* Значення клітковини, пектину, що містяться в овочах. Підбір овочевих страв до різного виду м'яса, риби. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки овочів.

2. *Страви та гарніри з овочів.* Асортимент, характеристика страв та гарнірів із овочів: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

3. *Страви із грибів.* Асортимент, характеристика страв із грибів: варених, смажених, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Норми виходу.

Питання для самостійного вивчення: Страви з овочевих напівфабрикатів. Процес приготування овочів «аль денте». Користь і шкода грибів для організму людини. Калорійність (5, 7, 12, 14, 16) (6 год.)

Тема 12. Страви з круп, бобових та макаронних виробів (2 год.)

1. *Основні правила варіння каш.* Значення страв і гарнірів із круп у харчуванні. Технологія приготування розсипчастих каш. Технологія приготування в'язких каш. Технологія приготування рідких каш.

2. *Страви з круп.* Асортимент, характеристика страв із круп. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

3. *Страви та гарніри з бобових.* Харчова цінність бобових. Правила варіння бобових. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із бобових. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

4. *Страви та гарніри з макаронних виробів.* Способи варіння макаронних виробів. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із макаронних виробів. Підбір соусів. Підбір посуду для подавання страв.

Питання для самостійного вивчення: Причини та методи усунення гірчіння круп. Підготовка круп до варіння. Співвідношення круп і рідини під час приготування каш (5, 7, 12, 14, 16) (6 год.)

Тема 13. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої. Страви тушковані, запечені із риби. Січена натуральна та котлетна рибні маси. Страви із морепродуктів (2 год.)

1. *Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки.* Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів, посуду для подачі страв з риби.

2. *Страви із вареної риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв варених із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

3. *Страви із припущеної риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв припущених із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

4. *Страви із смаженої риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби смаженої основним способом, у фритюрі, на відкритому вогні. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

5. *Страви із тушованої риби.* Асортимент, кулінарна характеристика тушкованих страв із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

6. *Страви із запеченої риби.* Асортимент, кулінарна характеристика запечених страв із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

7. *Натуральна січена, котлетна рибні маси.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

8. *Страви із морепродуктів.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Особливості виробництва рибних консервів. Процес взаємозаміни риби на виробництві за допомогою Збірника рецептур. Підбір напоїв до рибних страв. Способи приготування страв з риби із застосуванням новітніх технологій. Правила поціонування, оформлення рибних страв для подавання. Процес філірування страв з риби (1, 2, 5, 7, 8, 12, 16) (8 год.)

Тема 14. Страви варені, смажені із м'яса і субпродуктів (2 год.)

1. *Значення м'ясних страв у харчуванні.* Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки. Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

2. *Страви варені із м'яса і субпродуктів.* Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

3. *Страви смажені із м'яса і субпродуктів.* Загальні правила смаження м'яса. Асортимент, характеристика смажених страв із м'яса великим шматком, порційними натуральними шматками, порційними запанірованими шматками, малими шматками і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

Питання для самостійного вивчення: Способи приготування м'ясних страв із застосуванням новітніх технологій. Технологічний процес траншування молочного поросяти. Вимоги до торгового залу та оснащення для виконання траншування м'ясних страв (1, 2, 5, 7, 8) (6 год.)

4 семестр

Тема 15. Страви запечені, тушковані із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної маси і котлетної маси (2 год.)

1. *Страви запечені із м'яса і субпродуктів.* Асортимент, характеристика запечених страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

2. *Страви тушковані із м'яса і субпродуктів.* Асортимент, характеристика тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

3. *Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса.* Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса. Технологія приготування котлетної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Технологічний процес карамелізації м'яса. Правила траншування великошматкових страв з м'яса. Характеристика спецій для страв з м'яса. Підбір напоїв до м'ясних страв (1, 2, 5, 7, 8) (8 год.)

Тема 16. Страви з птиці, дичини і кроликів (2 год.)

1. *Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні.* Харчова цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

2. *Страви з птиці, дичини і кроликів.* Асортимент, характеристика варених і припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини, кролика. Асортимент, кулінарна характеристика страв із філе птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

3. *Страви з кнельної та котлетної мас з птиці, кроликів.* Технологія приготування кнельної маси. Асортимент, характеристика страв з кнельної маси

птиці, кроликів. Технологія приготування котлетної маси. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси з птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Технологічний процес транишування птиці. Формування страви. Технологічний процес карамелізації страв з птиці. Підбір напоїв до страв з птиці, дичини і кроликів (1, 2, 5, 7, 12, 14) (6 год.)

Тема 17. Страви з яєць, яєчних продуктів (2 год.)

1. *Класифікація яєць, продукти їх переробки.* Характеристика поживних речовин яйця. Поділ яєць курячих харчових залежно від строку зберігання, якості і маси. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок.

2. *Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки.* Процес обробки яєць перед використанням. Підготовка меланжу, яєчного порошка перед використанням. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки.

3. *Способи варіння яєць. Страви з варених яєць.* Технологія варіння яєць рідких, «у мішечок», на круто, без шкаралупи. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць варених.

4. *Смажені і запечені страви з яєць трави із яєць.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із смажених і запечених яєць. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв з яєць.

Питання для самостійного вивчення: Будова, хімічний склад та харчова цінність яєць. Загальні правила перевірки свіжості яєць. Норми споживання яєць (5, 7, 12) (6 год.)

Тема 18. Страви із сиру свіжого (2 год.)

1. *Значення страв з свіжого сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру.* Значення страв з сиру в харчуванні. Склад та енергетична цінність сиру. Підготовка сиру кисломолочного для його подачі без теплової обробки. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру та підбір посуду для їх подачі.

2. *Страви варені із сиру свіжого.* Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв.

3. *Страви смажені та запечені із сиру свіжого.* Асортимент, кулінарна характеристика смажених та запечених страв із свіжого сиру. Підбір соусів та посуду для подавання. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Питання для самостійного вивчення: Види напівфабрикатів із сиру. Вимоги до їх зберігання. Характеристика сирному продукту (3, 6, 7, 17) (6 год.)

Тема 19. Закуси та холодні страви. Гарячі закуски (2 год.)

1. *Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів.* Поділ закусок на групи. Поділ бутербродів на основні групи та технологія їх приготування. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання. Технологія приготування і подавання салатів, вінегретів, салатів-коктейлів.

2. *Закуси та холодні страви.* Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці і яєць. Підбір гарнірів і соусів, заправок, підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк зберігання.

3. *Закуси та холодні страви драгледобісні, бенкетні.* Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або порося заливних, холодців, паштетів. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв. Вимоги до якості.

4. *Характеристика гарячих закусок у кулінарії.* Значення гарячих закусок у харчуванні. Особливості приготування та подавання гарячих закусок. Асортимент посуду для подачі гарячих закусок.

Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок. Асортимент, технологія приготування гарячих закусок з риби і нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці та грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

Подача гарячих закусок. Особливості подавання гарячих закусок у порційних сковорідках, баранчиках, металевих блюдах, кокотницях, кокільницях. Підбір приборів для споживання різноманітних гарячих закусок.

Питання для самостійного вивчення: Значення холодних страв та закусок у харчуванні. Особливості організації роботи холодного цеху. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок. Характеристика кулінарного карвінгу при оформленні холодних страв та закусок. Особливості гарячих закусок для фуршету. Гарячі закуски української кухні (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7) (8 год.)

Тема 20. Солодкі страви (2 год.)

1. *Характеристика солодких страв.* Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві.

2. *Холодні солодкі страви.* Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

3. *Гарячі солодкі страви.* Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Організація процесу приготування солодких страв. Асортимент корисних десертів без цукру. Особливості подавання десертів фламбе (1, 5, 12, 18) (6 год.)

Тема 21. Гарячі та прохолодні напої (2 год.)

1. *Характеристика напоїв. Чай.* Поділ напоїв на холодні і гарячі та їх властивості. Характеристика різних видів чаю. Технологія приготування та особливості подачі різних сортів чаю.

2. *Кавові та кавово-молочні напої.* Сорти кави. Асортимент, технологія приготування, правила подавання кавових напоїв. Асортимент, технологія приготування, правила подавання кавово-молочних напоїв.

3. *Какао і шоколад.* Асортимент, технологія приготування, правила подавання какао та шоколаду. Вимоги до якості, строки реалізації. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

4. *Прохолодні напої. Молочні коктейлі.* Асортимент, технологія приготування і подавання прохолодних напоїв. Асортимент, технологія приготування і подавання молочних коктейлів. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Історія чаю як напою. Технологія приготування чайних напоїв. Підготовка кавових зерен та зміни, що в них відбуваються. Кавові напої з алкоголем (5, 12, 21) (8 год.)

Тема 22. Страви з борошна (2 год.)

1. *Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва.* Характеристика робочого місця для приготування страв з борошна. Характеристика властивостей борошна. Значення клейковини у складі борошна. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке.

2. *Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна.* Технологія приготування фаршів та начинок з м'яса, риби, овочів, грибів, фруктів та ягід. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

3. *Технологія приготування прісного тіста.* Технологія приготування тіста для вареників, для пельменів. Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, пельменів, галушок, локшини домашньої, грінок, млинчиків. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Хімічний склад борошна. Характеристика різновидів борошна. Асортимент напівфабрикатів з борошна. Умови зберігання (5, 12, 14, 16) (6 год.)

Тема 23. Кулінарні вироби з борошна (2 год.)

1. *Види розпушувачів тіста.* Види тіста, що готуються у закладах харчування. Пухкість як основний показник якості тіста. Характеристика способів розпушування тіста: біологічний (дріжджі), хімічний (сода, вуглекислий амоній), механічний.

2. *Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди.* Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Технологія

приготування дріжджового тіста опарним способом. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

3. *Технологія приготування млинців та оладок.* Тісто для млинців і оладок. Технологія приготування і подавання млинців і оладок. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

4. *Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.* Технологія приготування тіста для піци із додаванням дріжджів. Технологія приготування тіста для піци без дріжджовим способом. Основи для піци на білому та червоному соусах. Асортимент і технологія приготування різних видів піци.

Питання для самостійного вивчення: Організація цеху борошняних виробів. Загальні правила розробки дріжджового тіста, формування і випікання виробів. Історія створення піци (1, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 20) (6 год.)

Тема 24. Основи лікувального харчування (2 год.)

1. *Характеристика лікувально-профілактичних раціонів.* Значення лікувального або дієтичного харчування. Характеристика закладів в яких організують лікувальне харчування. Характеристика продуктів для приготування лікувального харчування. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування.

2. *Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.* Характеристика дієт, що пропонуються при захворюваннях шлунково-кишечного тракту, при захворюваннях печінки і жовчного міхура, при захворюваннях нирок і серцево-судинних, при ожирінні, при цукровому діабеті, при туберкульозі легенів і кісток.

3. *Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування.* Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування холодних дієтичних закусок, перших дієтичних страв, других гарячих страв з риби, м'яса, овочів, круп, макаронних виробів, страв дієтичних з яєць та сиру кисломолочного, солодких дієтичних страв, напоїв для дієтичного харчування. Дієтичні кисломолочні продукти.

Питання для самостійного вивчення: Продукти що забороняються для приготування страв для усіх дієт. Вироби з тіста для дієтичного харчування. Маскуючі страви. Страви з гематогену. Страви з дріжджів (5, 12, 14) (8 год.)

Тема 25. Технологія виробництва кондитерських виробів із без дріжджового, дріжджового, прісного здобного, пряничного тіста (2 год.)

1. *Класифікація без дріжджового тіста.* Поділ без дріжджового тіста залежно від способу розпушування, використаної сировини і технології приготування. Характеристика розпушувачів, що застосовуються у кулінарії. Характеристика механічного способу розпушування у кулінарії.

2. *Кондитерські вироби із тіста дріжджового.* Асортимент, особливості приготування кондитерських виробів із тіста дріжджового. Особливості

випікання великих і дрібних кондитерських виробів із тіста дріжджового. Прикрашання після випічки кондитерських виробів із тіста дріжджового.

3. *Кондитерські вироби із здобного прісного тіста.* Технологічний процес приготування тіста прісного здобного. Асортимент, рецептури виробів, особливості приготування кондитерських виробів із тіста прісного здобного.

4. *Кондитерські вироби із пряничного тіста.* Технологічний процес приготування пряничного тіста. Асортимент, рецептури виробів, особливості приготування кондитерських виробів із пряничного тіста.

Питання для самостійного вивчення: Технологія приготування сиропів для змочування, глазурування. Технологія приготування помадок. Технологія приготування посипок (5, 9, 10, 11) (6 год.)

Тема 26. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів (2 год.)

1. *Групи оздоблювальних напівфабрикатів. Сиропи.* Поділ оздоблювальних напівфабрикатів поділяють на групи: сиропи, креми, помадки, глазури. Технологія приготування сиропу для змочування, сиропу для глазурування, сиропу інвертного, паленки. Органолептичні ознаки цукрових сиропів.

2. *Креми.* Асортимент, технологія приготування кремів масляних, заварних, білкових, вершкових. Вимоги до якості, мови та строки їх зберігання.

3. *Помадки, пряникові глазури, білково-малювальні та цукрово-желатинові пластичні маси.* Асортимент, технологія приготування помадок, пряникової глазури, білково-малювальної та цукрово-желатинової пластичної мас. Вимоги до якості, мови та строки їх зберігання.

4. *Мастики, марципани, посипки, прикраси з шоколаду.* Асортимент та технологія приготування різних видів мастики та марципану. Технологія приготування посипок: бісквітна смажена крихта, пісочна, білково-повітряна, листкова, цукриста, шоколадна, горіхова посипки. Підготовка шоколаду для виготовлення з нього прикрас для кондитерських виробів.

Питання для самостійного вивчення: Барвники, що застосовуються у виробництві кондитерських виробів. Характеристика агар-агару, желатину у кондитерській справі. Взаємозаміна продуктів при глютенівій, казеїновій, глюкозній дієтах (5, 9, 10, 11) (6 год.)

Тема 27. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста пісочного, бісквітного та білково-повітряного (2 год.)

1. *Тісто пісочне.* Технологічний процес приготування тіста пісочного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

2. *Тісто бісквітне.* Технологічний процес приготування тіста бісквітного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

3. *Тісто білково-повітряне.* Технологічний процес приготування тіста білково-повітряного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Режими випікання бісквітного тіста. Асортимент, технологія приготування масляних кремів. Технологія приготування крему заварного. Асортимент, технологія приготування крему білкового. Технологія приготування крему вершкового (5, 9, 10, 11) (8 год.)

Тема 28. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста заварного, прісного литкового та мигдального (2 год.)

1. *Тісто заварне.* Технологічний процес приготування тіста заварного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

2. *Тісто прісне листкове.* Технологічний процес приготування тіста прісного листкового. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

3. *Тісто мигдальне.* Технологічний процес приготування тіста мигдального. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

Питання для самостійного вивчення: Технологія приготування білково-малювальної маси. Технологія приготування цукрово-желатинової маси. Технологія приготування прикрас з карамелі. Технологія приготування прикрас з шоколаду. Харчові барвники (5, 9, 10, 11) (8 год.)

Зміст практичних занять

3 семестр

Змістовий модуль I. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Заняття 1. Визначення методів технологічного процесу виробництва кулінарної продукції (2 год.)

Завдання 1. Вказати призначення механічним, гідромеханічним, хімічним, біохімічним методам технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Завдання 2. Визначити відповідність між продуктами харчування та методами технологічного процесу.

Завдання 3. Визначити послідовність методів технологічного процесу щодо кулінарної продукції.

Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів. Види нарізання овочів

Заняття 2. Визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто при обробці овочів (2 год.)

Завдання 1. Визначення маси відходів при обробці овочів (по завданню викладача). У таблиці № 26 (32) вказані відходи і втрати при обробці % до маси брутто, кол. 3.

Завдання 2. Визначення маси нетто при обробці овочів (по завданню викладача). За табл. № 26 (32) «Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів» визначаємо процент відходів, кол. 3.

Для визначення маси нетто, слід користуватися методикою розрахунків:
 $M_b - 100\%$

$M_n - 100\% - \% \text{ відходів.}$

Завдання 3. Визначення маси брутто при обробці овочів (по завданню викладача). За табл. 26 (32) «Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів» визначаємо процент відходів.

$M_b - 100\%$

$M_n - 100 - \% \text{ відходів}$

Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів. Види нарізання овочів

Заняття 3. Набуття навиків виконання нарізки овочів різними формами (2 год.)

Завдання 1. Визначити відповідність між продуктом харчування та формою його нарізки із врахуванням рецептури страви.

Завдання 2. Виконання простих форм нарізки: соломка, брусочки, часточки, кубики, скибочки, кільця, півкільця, січення.

Завдання 3. Виконання складних форм нарізки: квіточки, зірочки, кульки, бочечки, стружка.

Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з риби

Заняття 4. Визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто при обробці риби (2 год.)

Завдання 1. Визначення маси відходів при обробці риби (по завданню викладача). Маса брутто приймають за 100% і визначають кількість відходів з врахуванням розміру та способу розбирання.

Мб – 100%

Мв - % відходів

Завдання 2. Визначення маси нетто при обробці риби (по завданню викладача). Маса нетто слід визначати, враховуючи % відходів, розміри риби та способи розбирання.

Завдання 3. Визначення маси брутто риби (по завданню викладача). При проведенні розрахунків слід враховувати норми відходів, розміри риби, вид розбирання, а в деяких випадках спосіб теплової обробки та масу готового продукту.

Тема 4. Виробництво напівфабрикатів з м'яса. Кулінарні частини м'яса

Заняття 5. Визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто при обробці м'яса (2 год.)

Завдання 1. Визначення маси відходів та втрат при обробці м'яса (по завданню викладача). Кількість відходів залежить від видів м'яса, категорії вгодованості і визначається за загальною методикою:

Наприклад: Визначити кількість відходів та втрат при обробці 55 кг свинини м'ясної. Користуючись таблицею 1 (11) (стор.644), визначаємо норми відходів у % - 16,6%

Мб – 100%

Мв – 16,6 %

тобто $\frac{100\%}{16,6\%} = 40$ кг

16,6% - Мв

Завдання 2. Визначення маси нетто великокускових напівфабрикатів та котлетного м'яса (по завданню викладача). Користуючись таблицею 2 (12) (стор.644-646), визначаємо вихід напівфабрикатів великими шматками.

Завдання 3. Визначення маси брутто м'яса при приготуванні напівфабрикатів (по завданню викладача). Слід користуватися розрахунковими таблицями № 5, 6 (15, 18) (стор.647-648) (стор.649).

Тема 5. Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів, субпродуктів

Заняття 6. Визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто при обробці птиці, кроликів та розрахунок норм закладки продуктів масою брутто взаємозамінних продуктів (2 год.)

Завдання 1. Визначення маси відходів при обробці птиці, кролів (по завданню викладача). Користуючись таблицями № 13, 14, 15 (20, 24, 25) визначаємо масу відходів при обробці птиці, дичини, кролів.

Завдання 2. Визначення маси нетто при обробці птиці, кролів (по завданню викладача). Користуючись табл.13, 14 (20, 21, 25) визначаємо масу м'якоті та оброблених тушок.

Завдання 3. Визначення маси бруто для приготування страв з курей (по завданню викладача).

Завдання 4. Розрахунок норм закладки продуктів масою бруто взаємозамінних продуктів (по завданню викладача). Заміна одних продуктів іншими повинна проводитись відповідно таблиці № 30 (36) (стор.799) «Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв» Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів.

Тема 6. Теплова кулінарна обробка продуктів

Заняття 7. Визначення методів теплової кулінарної обробки продуктів (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризувати різновиди методів теплової кулінарної обробки продуктів.

Завдання 2. Визначити відповідність між кулінарною продукцією та видом теплової кулінарної обробки.

Завдання 3. Визначити послідовність видів теплової кулінарної обробки у технологічних процесах виробництва кулінарної продукції.

Змістовий модуль II. Технологія виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів

Тема 7. Бульйони, супи заправні

Заняття 8. Визначення витрат сировини для приготування супів (2 год.)

Завдання 1. Визначення норм закладки сировини масою бруто та нетто для приготування супів (по завданню викладача). Кількість кожного продукту масою бруто та нетто для приготування супу вказується в рецептурі страви. Рецептури супів розраховані на 1000 г.

Норми закладки солі, спеції, зелені вказані в Збірнику рецептур с. 49 (69) п. 5,6; на 1000 г: сіль – 6 – 10; перець – 0,1; лавровий лист – 0,04; зелень кропу або петрушки - 2-3.

Завдання 2. Розрахунок норм закладки продуктів масою бруто нестандартної сировини (по завданню викладача). Норми закладки продуктів масою бруто у рецептурах розраховані на стандартну сировину. При проведенні розрахунків необхідно обов'язково ознайомитись з текстовим матеріалом, розміщеним у розділі «Супи».

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ з/п	Найменування продуктів	Назва страви			
		1 кг		n кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто

Тема 8. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи

Заняття 9. Вивчення рецептур перших страв. Підбирання способу та посуду для подавання супів відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Вказати основний продукт для перших страв, особливості подавання та підібрати посуд для подачі (по завданню викладача). Результати запишіть у таблицю:

№ з/п	Назва страви	Основний продукт	Особливості подавання	Посуд для подачі

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування борщу українському.

Завдання 3. Складіть технологічну схему приготування солянки домашньої.

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування капусняка запорізькому та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Завдання 5. Вкажіть технологію приготування окрошки м'ясної та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Завдання 6. Вказати особливості подавання різним видам гарнірів до прозорих супів.

Тема 8. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи

Заняття 10. Вивчення рецептур перших страв. Оформлення

технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв:

- № 1.99 страва «Борщ український»,
- № 1.118 страва «Капусняк запорізький»,
- № 1.149 страва «Куліш із грибами»,

які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів у СДО.

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- № 1.99 страва «Борщ український»,
- № 1.118 страва «Капусняк запорізький»,
- № 1.149 страва «Куліш із грибами»,

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів у СДО.

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 літр та виконати розрахунок сировини на 4 літри.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 л		на 4 л		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Бульйони, супи заправні; Тема. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини на основі технологічних карт для приготування страв, які вказані в завданні №1, та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього		
		4 л		4 л		4 л		4 л								
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 9. Соуси гарячі з борошняною пасеровкою (червоні та білі)
Заняття 11. Вивчення рецептур червоних, білих соусів. Підбирання соусів до страв та посуду для подавання соусів відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Підберіть соуси на борошні до страв та вкажіть особливості їх застосування або подавання (по завданню викладача). Результати запишіть у таблицю:

№ з/п	Назва страви	Рекомендований соус	Особливості застосування або подавання

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування соусу цибулевого.

Завдання 3. Складіть технологічну схему приготування соусу парового.

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування соусу сметанного з цибулею та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Завдання 5. Вкажіть технологію приготування соусу молочного та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Варіант 2

Завдання 1. Підберіть соуси на борошні до страв та вкажіть особливості їх застосування або подавання (по завданню викладача). Результати запишіть у таблицю:

№ з/п	Назва страви	Рекомендований соус	Особливості застосування або подавання

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування соусу червоного з корнішонами.

Завдання 3. Складіть технологічну схему приготування соусу білого основного.

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування соусу молочного з цибулею та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Завдання 5. Вкажіть технологію приготування соусу грибного та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Тема 10. Соуси яєчно-масляні, на олії й оцті, солодкі, промислові
Заняття 12. Вивчення рецептур соусів: олії, оцті, яєчно-масляних, солодких. Підбирання соусів до страв та посуду для подавання соусів відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Підберіть соуси на олії, оцту, яєчно-масляних, солодких до страв та вкажіть особливості їх застосування або подавання (по завданню викладача). Результати запишіть у таблицю:

№ з/п	Назва страви	Рекомендований соус	Особливості застосування або подавання

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування соусу польського.

Завдання 3. Вкажіть технологію приготування майонезу та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв). Похідні соусу майонез.

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування соусу абрикосового та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Варіант 2

Завдання 1. Підберіть соуси на олії, оцту, яєчно-масляних, солодких до страв та вкажіть особливості їх застосування або подавання (по завданню викладача). Результати запишіть у таблицю:

№ з/п	Назва страви	Рекомендований соус	Особливості застосування або подавання

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування соусу сухарного з цибулею.

Завдання 3. Вкажіть технологію приготування соусу голандського та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування соусу яблучного та особливості подавання (посуд, температура, підбір страв).

Тема 9. Соуси гарячі з борошняною пасеровкою (червоні та білі)

Тема 10. Соуси яєчно-масляні, на олії й оцті, солодкі, промислові
Заняття 13. Вивчення рецептур соусів: олії, оцті, яєчно-масляних, солодких. Підбирання соусів до страв та посуду для подавання соусів відповідно до завдання (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами соусів:

- № 766 Соус червоний з грибами і помідорами,
- № 779 Соус паровий,
- № 800 Соус сметанний з цибулею,
- № 806 Соус польський,
- № 842 Соус яблучний,

які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- № 766 Соус червоний з грибами і помідорами,

- № 779 Соус паровий,
- № 800 Соус сметанний з цибулею,
- № 806 Соус польський,
- № 842 Соус яблучний,

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 кг та виконати розрахунок сировини на 4 порції (400 г).

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 кг		на 4 порції, 400 г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Соуси.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані в інструкційній картці лабораторно-практичного заняття, та оформити таблицю:

Тема: _____

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього			
		4 п		4 п		4 п		4 п									
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н		

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 11. Страви з овочів та грибів

Заняття 14. Вивчення рецептур страв з овочів та грибів. Вирішення виробничих ситуацій з підбирання соусів до страв і подавання страв відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Вказати особливості варіння для різних видів овочів та грибів.

Заповніть таблицю:

№ з/п	Назва продукту	Особливості варіння

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування зраз картопляних.

Завдання 3. Складіть технологічну схему приготування моркви у молочному соусі.

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування крокетів картопляних та особливості подавання (посуд, температура, підбір соусу).

Завдання 5. Вкажіть технологію приготування картопляної запіканки та особливості подавання (посуд, температура, підбір соусу).

Тема 11. Страви з овочів та грибів

Заняття 15. Вивчення рецептур страв з овочів та грибів. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв з овочів та грибів:

- № 1.164 Кабачки, тушковані з картоплею (овочеve рагу),
- № 1.181 Деруни, фаршировані грибами,
- № 1.186 Картопляники з грибами та рисом (зрази),
- № 1.188 Валянці з сиром (відварні книглі з сиром),

які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- № 1.164 Кабачки, тушковані з картоплею (овочеve рагу),
- № 1.181 Деруни, фаршировані грибами,
- № 1.186 Картопляники з грибами та рисом (зрази),
- № 1.188 Валянці з сиром (відварні книглі з сиром),

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви з овочів та грибів.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані в інструкційній картці лабораторно-практичного заняття, та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього	
		4 п		4 п		4 п									
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 12. Страви з круп, бобових та макаронних виробів
Заняття 16. Вивчення рецептур страв з круп, бобових та макаронних
виробів. Вирішення виробничих ситуацій з підбирання соусів до страв і
подавання страв відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Випишіть по 1-2 рецептурі зі страв з круп, зі страв з бобових, зі страв з макаронних виробів.

Завдання 2. Вкажіть поділ каш за консистенцією залежно від співвідношення крупи і рідини, яку наливають при варінні.

Завдання 3. Вкажіть із яких круп можна варити розсипчасті каші? Вкажіть вихід (привар) розсипчастих каш із одного кілограма крупи? (стор.105)

Завдання 4. Складіть технологічну схему приготування розсипчастої каші гречаної.

Завдання 5. Відвідувач замовив у ресторані офіціанту страву «Запіканку рисову». Порекомендуйте соус та підберіть посуд для подачі. Вкажіть температуру подавання страви.

Завдання 6. Відвідувач замовив офіціанту страву «Запіканка з бобових і картоплі». Порекомендуйте соус до даної страви та підберіть посуд для подачі. Вкажіть температуру подавання страви.

Завдання 7. Офіціант замовив шеф-кухару страву «Макарони по-флотськи». Вкажіть яким способом приготує шеф-кухар макарони для даної страви. Особливості подавання.

Варіант 2

Завдання 1. Випишіть по 1-2 рецептурі зі страв з круп, зі страв з бобових, зі страв з макаронних виробів.

Завдання 2. Вкажіть способи варіння макаронних виробів, що застосовуються для приготування з них гарнірів та страв.

Завдання 3. Вкажіть із яких круп можна варити в'язкі каші? Вкажіть вихід (привар) в'язким кашам із одного кілограма крупи?

Завдання 4. Складіть технологічну схему приготування розсипчастої каші рисової відкидним способом.

Завдання 5. Відвідувач замовив у ресторані страву «Пудинг рисовий». Вкажіть яким чином (розсипчаста, в'язка, рідка) шеф-кухар варитиме рис для даної страви. Порекомендуйте соус та посуд для подавання.

Завдання 6. Офіціант замовив кухарю приготувати бобові в соусі. Кухар подав замовлену страву із соусом сметанним. Проаналізуйте якість виконаного замовлення і відповідні дії офіціанта.

Завдання 7. Група відвідувачів замовила страву «Макарони запечені з сиром». Вкажіть яким способом приготують макаронні вироби для даної страви та у якому посуді слід подати?

Тема 12. Страви з круп, бобових та макаронних виробів
Заняття 17. Вивчення рецептур страв з круп, бобових та макаронних виробів. Вирішення виробничих ситуацій з підбирання соусів до страв і подавання страв відповідно до завдання (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв з круп, бобових та макаронних виробів:

- № 389 Кльоцки манні з сиром або з сметаною,
- № 397 Пудинг рисовий, манний, пшеничний,
- № 408 Бобові з тушеною капустою,
- № 421 Макарони запечені з сиром,

які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- № 389 Кльоцки манні з сиром або з сметаною,
- № 397 Пудинг рисовий, манний, пшеничний,
- № 408 Бобові з тушеною капустою,
- № 421 Макарони запечені з сиром,

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви з круп, бобових та макаронних виробів.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані в інструкційній картці лабораторно-практичного заняття, та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього		
		4 п		4 п		4 п		4 п								
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 13. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої. Страви тушковані, запечені із риби. Січена натуральна та котлетна рибні маси.

Заняття 18. Визначення витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції для приготування страв з риби (2 год.)

Завдання 1. Розрахунок сировини різних кондицій для приготування страв з риби (по завданню викладача).

Завдання 2. Розрахунок сировини, вихід напівфабрикатів і готової продукції для приготування страв з риби (по завданню викладача).

Розрахунок сировини для приготування страви із риби з гарніром та соусом слід проводити враховуючи, що рецептури гарнірів та соусів дані на 1000 г виходу, тому при розрахунку сировини для певної кількості порцій страви з риби, визначають загальну кількість гарніру та соусу, а потім окремо розраховують сировину для їх приготування.

Розрахунки оформляють у вигляді таблиць:

№ назва страви

№	Найменування	1 порція		n порцій	
		маса брутто	маса нетто	маса брутто	маса нетто

№ назва гарніру

№	Найменування	1 кг		n кг	
		маса брутто	маса нетто	маса брутто	маса нетто

№ назва соусу

№	Найменування	1 кг		n кг	
		маса брутто	маса нетто	маса брутто	маса нетто

Тема 13. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої. Страви тушковані, запечені із риби. Січена натуральна та котлетна рибні маси.

Заняття 19. Вивчення рецептур страв з риби, січеної натуральної та котлетної рибних мас. Вирішення виробничих ситуацій з підбирання соусів до страв і подавання страв відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Випишіть рецептури страв з риби відварної, смаженої, тушкованої, запеченої.

Завдання 2. Випишіть рецептури страв з січеної натуральної рибної маси, котлетної рибної маси.

Завдання 3. Вкажіть технологію приготування страви «Щука фарширована». Особливості подавання, температура подачі.

Завдання 4. Складіть технологічну схему приготування страви «Риба, смажена у тісті».

Завдання 5. Вкажіть технологію приготування страви «Риба, запечена в сметанному соусі». Особливості подавання, температура подачі.

Завдання 6. Вкажіть технологію приготування страви «Рибні тюфтели». Особливості подавання, температура подачі.

Завдання 7. Відвідувач замовив у ресторані офіціанту страву «Короп смажений». Порекомендуйте соус, підберіть посуд для подачі. Вкажіть температуру подавання страви.

Завдання 8. Після замовлення гостеві подано котлети рибні із картоплею відварною із соусом цибулевим. Вкажіть в чому відхилення? Порекомендуйте вірний варіант. Вкажіть посуд та температуру подавання страви.

Тема 13. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої. Страви тушковані, запечені із риби. Січена натуральна та котлетна рибні маси. Заняття 20. Вивчення рецептур страв з риби та нерибних морепродуктів. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв з риби:

- риба відварна з соусом Польським;
- риба тушкована у томаті з овочами;
- риба смажена у тісті з соусом майонез з корнішонами;
- котлети рибні;

які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- риба відварна з соусом Польським (471, II кол.);
- риба тушкована у томаті з овочами (486, II кол.);
- риба смажена у тісті з соусом майонез з корнішонами (499, II кол.);
- котлети рибні (510, II кол.).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви з риби.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані та оформити таблицю:

Тема: _____

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього			
		4 п		4 п		4 п		4 п									
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н		

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 14. Страви варені, смажені із м'яса і субпродуктів

Заняття 21. Вивчення рецептур страв із м'яса. Складання технологічних схем приготування страв з вареного, смаженого м'яса і субпродуктів.

Вирішення виробничих ситуацій із підбирання гарнірів і соусів до м'ясних гарячих страв (2 год.)

Завдання 1. Заповніть пропущені технологічні операції у технологічній схемі приготування страви з м'яса «Биточки по-селянськи» (рец. 1.308).

Завдання 2. Заповніть пропущені технологічні операції у технологічній схемі приготування страви з м'яса «Душенина по-запорізьки» (рец. 1.311).

Завдання 3. Складіть технологічну схему приготування страви з м'яса «Печеня кийвська» (рец. 1.278).

Завдання 4. Підберіть відповідні соуси та гарніри до страв з вареного м'яса різного виду.

Результати запишіть у таблицю:

№	Вид м'яса	Соус	Гарнір

Завдання 5. Вкажіть вірну характеристику смаженим стравам із м'яса і субпродуктів. Заповніть таблицю.

№	Смажені страви із м'яса	Смажені страви із м'яса великим шматком	Смажені страви із м'яса порційними натуральними шматками	Смажені страви із м'яса порційними запанірованими шматками	Смажені страви із м'яса малими шматками

Завдання 6. Вкажіть вірну форму нарізки та вагу м'ясному напівфабрикату для приготування страв із м'яса та субпродуктів. Заповніть таблицю.

4 семестр

Тема 15. Страви запечені, тушковані із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної маси і котлетної маси**Заняття 23. Вивчення рецептур страв запечених, тушкованих із м'яса і субпродуктів, страв з січеної натуральної маси і котлетної маси.****Складання технологічних схем приготування страв із м'яса відповідно до завдання. Вирішення виробничих ситуацій із підбирання гарнірів, соусів, посуду для відпускання та подавання (2 год.)***Завдання 1.* Заповніть пропущені технологічні операції у технологічній схемі приготування страви з тушкованого м'яса «Гуляш» (рец. 591).*Завдання 2.* Заповніть пропущені технологічні операції у технологічній схемі приготування страви запеченої «Голубці із м'ясом і рисом» (рец. 636).*Завдання 3.* Вкажіть відповідність між стравами з січеної натуральної і котлетної мас та особливостями підготовки н/ф для їх приготування. Заповніть таблицю.

№	Назва страви	Н/ф без паніровки	До основного складу маси н/ф додають додатковий інгредієнт	Н/ф панірують у білій паніровці	Н/ф змочують панірують у червоній паніровці

Тема 16. Страви з птиці, дичини і кроликів**Заняття 24. Вивчення рецептур страв із птиці, дичини та кроликів.****Складання технологічних схем приготування страв із птиці відповідно до завдання. Вирішення виробничих ситуацій із підбирання гарнірів, соусів, посуду для відпускання та подавання страв із птиці, дичини та кроликів (2 год.)***Завдання 1.* Заповніть пропущені технологічні операції у технологічній схемі приготування страви «Курчата тушковані з грибами та картоплею» (рец. 1.316).*Завдання 2.* Заповніть пропущені технологічні операції у технологічній схемі приготування страви «Січеники з кролика й пшона» (рец. 1.323).*Завдання 3.* Вкажіть відповідність між стравами із філе птиці та особливостями підготовки н/ф для їх приготування. Заповніть таблицю.

№	Назва страви	Н/ф без паніровки	Н/ф змочують у льезоні і панірують у білій паніровці (двічі)	Н/ф панірують у білій паніровці	Н/ф змочують у льезоні і панірують у пшеничному хлібі соломкою

Завдання 4. Для бенкету було замовлено 20 порцій страви «Котлет по-київському». Дайте кулінарну характеристику страві, вкажіть правила подавання, підберіть посуд.*Завдання 5.* Відвідувачі замовили офіціанту п'ять порцій страви «Чахохбілі». Дайте кулінарну характеристику страві, вкажіть правила подавання, підберіть посуд.

Завдання 6. Офіціант подав відвідувачу страву «Котлети Пожарські». Котлети мали приплюснуту з затупленим кінцем форму, були запаніровані у білій паніровці, яка утворила рівномірну рум'яну кірочку на їх поверхні. Вкажіть, яке відхилення допущено на виробництві під час приготування даної страви?

Тема 16. Страви з птиці, дичини і кроликів

Заняття 25. Вивчення рецептур страв із птиці. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв із птиці:

- курка тушкована у соусі;
- котлета по-київськи;
- курка по-столичному;
- зрази з птиці з омлетом і овочами;

які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- курка, тушкована у соусі (643, II кол.);
- котлета по-київськи (659);
- курка по-столичному (661);
- зрази з птиці з омлетом і овочами (674).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів, (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви з птиці.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього	
		4 п		4 п		4 п		4 п							
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 17. Страви з яєць, яєчних продуктів

Заняття 26. Вивчення рецептур страв із яєць, яєчних продуктів. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв з яєць, яєчних продуктів:

- яєчня глазуння з овочами або грибами;
- омлет фарширований м'ясними продуктами;
- яйця запечені під молочним соусом;

які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- яєчня глазуння з овочами або грибами (436, II кол.);
- омлет фарширований м'ясними продуктами (445, II кол.);
- яйця запечені під молочним соусом (451, II кол.).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви з яєць, яєчних продуктів.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього	
		4 п		4 п		4 п		4 п		4 п		4 п		Б	Н
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н		

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 17. Страви з яєць, яєчних продуктів

Тема 18. Страви із сиру свіжого

Заняття 27. Вивчення рецептур страв з яєць і свіжого сиру. Складання технологічних схем приготування страв з яєць і сиру відповідно до завдання. Підбирання посуду для подавання визначених страв (2 год.)

Завдання 1. Заповніть пропущені технологічні операції приготування страви «Яйця з грибами» (рец.1.225).

Завдання 2. Визначте відповідність між кулінарною характеристикою варених яєць і різними способами їх приготування. Заповніть таблицю.

№	Кулінарна характеристика	Яйця, зварені рідко	Яйця, зварені круто	Яйця, зварені без шкаралупи	Яйця, зварені «в мішечок»
---	--------------------------	---------------------	---------------------	-----------------------------	---------------------------

Завдання 3. Заповніть пропущені технологічні операції для приготування страви «Сирники з квасолею» (рец. 1.227).

Завдання 4. Вкажіть кулінарну характеристику стравам із свіжого сиру, правила їх подавання. Заповніть таблицю.

№	Назва страви	Кулінарна характеристика	Правила подавання
---	--------------	--------------------------	-------------------

Завдання 5. Відвідувач замовив офіціанту страву «Сирники з сиру і картоплі». На тарілці подано сирники овальної форми із рівномірною рум'яною кірочкою. Окремо у соуснику подано соус грибний. Вкажіть, яке допущено відхилення під час приготування даної страви?

Тема 18. Страви із сиру свіжого

Заняття 28. Вивчення рецептур страв із яєць та сиру свіжого. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв із сиру свіжого:

- вареники лінівці;
- сирники по-київськи;
- пудинг з сиру (запечений);
- крем із свіжого сиру;

які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- вареники лінівці (462, II кол.);
- сирники по-київськи (466, II кол.);
- пудинг з сиру (запечений) (467, II кол.);
- крем із свіжого сиру (470, II кол.).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви із сиру свіжого.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього					
		4 п		4 п		4 п		4 п		4 п		4 п		4 п					
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н		

Завдання 4. Подати приготовлені страви для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 19. Закуски та холодні страви. Гарячі закуски

Заняття 29. Вивчення рецептур холодних страв і закусок, гарячих закусок відповідно до завдання. Складання технологічних схем відповідно до завдання. Вирішення виробничих ситуацій з підбирання соусів, гарнірів, посуду для подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте різні види бутербродів. Заповніть таблицю.

№	Вид бутерброду	Товщина хлібної скибочки	Сорт хлібу, який можна використовувати	Маса хлібної скибочки або кількість на порцію

Завдання 2. Дайте характеристику салатам. Заповніть таблицю, відмічаючи потрібну ячейку знаком «Х».

№	Операції згідно технології приготування та подавання салатів	Салати зі свіжих овочів	Салати із варених овочів	Вінегрети	Салати-коктейлі

Завдання 3. Заповніть пропущені технологічні операції у схемі приготування страви «Завиванець по-гуцульськи» (рец. 1.69).

Завдання 4. Заповніть пропущені технологічні операції у схемі приготування страви «Кра з баклажанів і яблук» (рец. 1.47).

Завдання 5. Складіть технологічну схему приготування страви «Рулет зі свинини з морквою» (рец. 1.72).

Завдання 6. Відвідувач замовив офіціанту салат-коктейль із птиці. Дайте кулінарну характеристику страві та підберіть посуд для подавання.

Завдання 7. Для бенкету було замовлено 45 порцій салату «Дністер». Кухар розклав салат у 9 мілких столових тарілок (по 5 порцій) та оформив вареними буряками, зеленню петрушки, червоним солодким маринованим перцем. Оцініть оформлення та подавання страви.

Завдання 8. Відвідувач замовив офіціанту гарячу закуску «Язик у сметані». Дайте кулінарну характеристику закускі та підберіть посуд для подавання.

Тема 20. Солодкі страви

Тема 21. Гарячі та прохолодні напої

Заняття 30. Вивчення рецептур солодких страв відповідно до завдання.

Підбирання посуду для подавання солодких страв, гарячих і прохолодних напоїв відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Випишіть по 1-2 рецептури солодких страв: плодів і фруктів натуральних, компотів, киселів, желе, мусів, самбуків, кремів, гарячих солодких страв (стор.193-202 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

По одній рецептурі гарячих напоїв: чаю, кави, какао, шоколаду, гарячого напою з вином (стор. 202-205 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

По одній рецептурі холодних напоїв: молочних, вершкових прохолоджувальних напоїв; квасу; безалкогольних напоїв (стор. 202-205 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

Завдання 2. Підберіть посуд для відпускання десертів, гарячих і холодних напоїв: компот із суміші сухофруктів, самбук абрикосовий, яблука в тісті смажені, чай з лимоном, гарячий шоколад, молочний коктейль.

Завдання 3. Відвідувач замовив офіціанту кисіль із ягід. Дайте кулінарну характеристику страві враховуючи закладку крохмалю у рецептурі, підберіть посуд та вкажіть правила подавання (стор. 194 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

Завдання 4. Відвідувачі замовили офіціанту самбук абрикосовий та крем ванільний. Дайте кулінарну характеристику стравам, вкажіть закладку желатину для кожної зі страв, підберіть посуд та вкажіть правила подавання (стор. 384, 385 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий).

Завдання 5. Відвідувач замовив офіціанту солодку гарячу страву «Яблука по-київськи» (запечені). Дайте кулінарну характеристику страві, підберіть посуд та вкажіть правила подавання (стор. 200 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

Завдання 6. Відвідувачі замовили офіціанту каву по-східному (потурецьки), каву чорну з морозивом (глясе), квас. Дайте кулінарну характеристику напоям; підберіть посуд та вкажіть правила подавання.

Варіант 2

Завдання 1. Випишіть по 1-2 рецептури солодких страв: плодів і фруктів натуральних, компотів, киселів, желе, мусів, самбуків, кремів, гарячих солодких страв (стор.193-202 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

По одній рецептурі гарячих напоїв: чаю, кави, какао, шоколаду, гарячого напою з вином (стор. 202-205 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

По одній рецептурі холодних напоїв: молочних, вершкових прохолоджувальних напоїв; квасу; безалкогольних напоїв (стор. 202-205 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

Завдання 2. Підберіть посуд для відпускання десертів, гарячих і холодних напоїв: кисіль із кураги (рідкої консистенції), мус ягідний, пудинг сухарний, кава еспрессо, какао, напій яблучний.

Завдання 3. Відвідувачі замовили офіціанту мозаїчне желе та мус із журавлини (клюкви). Дайте кулінарну характеристику стравам, підберіть посуд та вкажіть правила подавання (стор. 379, 382 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий).

Завдання 4. Відвідувач замовив офіціанту солодку страву «Крем Київський». Дайте кулінарну характеристику страві, вкажіть тип загущувача, підберіть посуд та вкажіть правила подавання (стор. 201 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів).

Завдання 5. Відвідувач замовив офіціанту солодку гарячу страву «Яблука в тісті смажені» Дайте кулінарну характеристику страві, підберіть посуд та вкажіть правила подавання (стор. 392 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий).

Завдання 6. Відвідувачі замовили офіціанту чай з лимоном, каву американо з молоком, молочний коктейль. Підберіть посуд та вкажіть правила подавання.

Тема 20. Солодкі страви

Тема 21. Гарячі та прохолодні напої

Заняття 31. Вивчення рецептур солодких страв. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами солодких страв:

- самбук яблучний;
- крем ванільний;
- яблука печені;
- яблука в тісті смажені;
- какао з молоком,

які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв:

- самбук яблучний (904);
- крем ванільний (906, II кол.);
- яблука печені (920, II кол.);
- яблука в тісті смажені (924, II кол.);
- какао з молоком (959, II кол.).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв, які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Солодкі страви. Гарячі та прохолодні напої.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				Всього	
		4 п		4 п		4 п		4 п							
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н

Завдання 4. Подати приготовлені страви та напої для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 22. Страви з борошна

Заняття 32. Вивчення рецептур страв з борошна відповідно до завдання.

Підбирання посуду для подавання страв відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Випишіть рецептури страв з борошна (Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів).

Завдання 2. Скласти технологічну схему приготування страви з борошна «Вареники з картоплею».

Завдання 3. Вказати технологію приготування страви з борошна «Пельмені відварні». Підбір посуду для подачі.

Завдання 4. Вказати кулінарну характеристику страв з борошна: оладки, млинці, млинчики. Заповнити таблицю:

№	Назва страви з борошна	Кулінарна характеристика	Особливості подавання
---	------------------------	--------------------------	-----------------------

Завдання 5. Вивчити асортимент борошняних гарнірів (Збірник рецептур страв і кулінарних виробів).

Тема 23. Кулінарні вироби з борошна

Заняття 33. Вивчення рецептур кулінарних виробів з борошна відповідно до завдання. Підбирання посуду для подавання кулінарних виробів відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Випишіть по 2-3 рецептури кулінарних виробів, які готуються опарним способом (стор. 422 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів).

Завдання 2. Випишіть по 2-3 рецептури кулінарних виробів, які готуються безопарним способом (стор. 422 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів).

Завдання 3. Доповнити операціями технологічну схему приготування кулінарного виробу: «Ватрушки».

Завдання 4. Доповнити операціями технологічну схему приготування кулінарного виробу: «Пончики».

Завдання 5. Вказати відповідність між асортиментом кулінарних виробів та їх особливостями у технології приготування.

Завдання 6. Вказати відповідність фаршів, начинок щодо кулінарних виробів.

Тема 22. Страви з борошна

Тема 23. Кулінарні вироби з борошна

Заняття 34. Вивчення рецептур та відпускання страв та кулінарних виробів з борошна. Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (4 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами страв та кулінарних виробів з борошна:

- вареники в асортименті;
- лазанки (локшина домашня);
- оладки;
- пончики;

які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

Завдання 2. Оформити технологічні карти для страв та кулінарних виробів:

- вареники в асортименті (1014);
- лазанки (локшина домашня) (1040);
- оладки (1020);
- пончики (1030).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур страв та кулінарних виробів, які вказані у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів (СДО).

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування страви, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини на 4 порції або 10 шт.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

№ п/п	Перелік сировини	Норма продуктів				Вимоги до сировини
		на 1 порцію, г		на 4 порції, г або 10 шт		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Страви з борошна. Кулінарні вироби з борошна.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування страв, які вказані та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва виробу				Всього			
		4 п		4 п		10 шт											
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н		

Завдання 4. Подати приготовлені страви та кулінарні вироби для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 24. Основи лікувального харчування

Заняття 35. Вивчення характеристик лікувальних дієт. Рекомендації щодо продуктів та страв для лікувальних дієт (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть призначення, мету та характеристику лікувальним дієтам. Заповніть таблицю.

№	Номер лікувальної дієти	Призначення лікувальної дієти	Мета лікувальної дієти	Загальна характеристика лікувальної дієти

Завдання 2. Вкажіть перелік рекомендованих та заборонених продуктів для лікувальних дієт. Заповніть таблицю.

№	Номер лікувальної дієти	Перелік рекомендованих продуктів	Перелік заборонених продуктів

Завдання 3. Запропонуйте страви та напої для лікувальної дієти №1.

Завдання 4. Запропонуйте страви та напої для лікувальної дієти №2.

Завдання 5. Запропонуйте страви та напої для лікувальної дієти №5.

Завдання 6. Запропонуйте страви та напої для лікувальної дієти №7/10.

Завдання 7. Запропонуйте страви та напої для лікувальної дієти №9.

Тема 25. Технологія виробництва кондитерських виробів із бездріжджового, дріжджового, прісного здобного, пряничного тіста

Заняття 36. Вивчення рецептур кондитерських виробів із бездріжджового, дріжджового, прісного здобного, пряничного тіста відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть характеристику способам розпушування, які застосовуються при виробництві кондитерських виробів: вид тіста, приклади кондитерських виробів.

Заповніть таблицю:

№	Способи розпушування	Характеристика способу розпушування	Вид тіста	Приклади кондитерських виробів
1	Біологічний			
2	Хімічний			

3	Механічний			
4	Комбіновний			

Завдання 2. Вказати характеристику технологічним процесам під час приготування кондитерських виробів: заміс, розстойка, формування, підготовка виробів до випікання, випікання, оформлення.

Завдання 3. Скласти технологічну схему приготування безопарного дріжджового тіста.

Завдання 4. Скласти технологічну схему приготування дріжджового тіста опарним способом.

Завдання 5. Вказати асортимент кондитерських виробів із тіста дріжджового та особливості їх приготування.

Завдання 6. Вказати асортимент кондитерських виробів з прісного здобного тіста та особливості їх приготування.

Завдання 7. Складіть технологічну схему приготування виробів «Пиріжків прісних здобних» (стор.74).

Завдання 8. Складіть технологічну схему приготування виробів «Пряників медових» (стор.147-148).

Тема 25. Технологія виробництва кондитерських виробів із без дріжджового, дріжджового, прісного здобного, пряничного тіста

Заняття 37. Вивчення рецептур та відпускання виробів із без дріжджового, дріжджового, прісного здобного, пряничного тіста.

Оформлення технологічних карт. Визначення вимог до якості готової продукції (6 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із рецептурами кондитерських виробів:

- баба ромова;
- кекс «травневий»;
- пиріг з корицею;
- пиріжки прісні здобні;
- пряники медові.

Завдання 2. Оформити технологічні карти для кондитерських виробів:

- баба ромова (стор. 49);
- кекс «травневий» (стор. 55);
- пиріг з корицею (стор. 57);
- пиріжки прісні здобні (стор 74);
- «Пряники медові» (стор.147-148).

2.1. Технологічні карти оформити на основі рецептур кондитерських виробів.

2.2. У таблиці по розрахунку сировини для приготування кондитерських виробів, що у технологічній карті, вказати розрахунок сировини на 1 порцію та виконати розрахунок сировини 10 шт.

Розрахунки слід оформляти у вигляді таблиці:

	Назва продукту	№ рецептури, назва виробу
--	----------------	---------------------------

№ з/п	На 10 шт. (100 шт., 1 кг)		На п п	
	Маса брутто, г	Маса нетто, г	Маса брутто, г	Маса нетто, г

2.3. Оформлення пункту технологічної картки «Вимоги до якості», виконувати на основі лекційного матеріалу: Тема. Кондитерські вироби із бездріжджового, дріжджового, прісного здобного, пряничного тіста.

Завдання 3. Виконати розрахунок сировини для приготування кондитерських виробів, які вказані та оформити таблицю:

Тема:

№ п / п	Назва сировини	№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва страви				№ рецептури, назва виробу				Всього				
		п п		п п		п п		п п		п п		п п		п п				
		Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	

Завдання 4. Подати приготовлені кондитерські вироби для бракеражу.

Завдання 5. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

Тема 26. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів

Заняття 38. Вивчення рецептур сиропів, кремів, помадок, пряничкової глазури, мастик, марципанів, посипок, прикраси з шоколаду відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Вказати відмінні особливості у технології приготування: сиропу для змочування (для просочування виробів), сиропу для глазурування, сиропу, сиропу інвертного, паленки.

Завдання 2. Вказати відповідність між видами кремів із технологічними операціями по їх приготуванні.

Завдання 3. Скласти технологічну схему приготування крему вершкового Шарлот.

Завдання 4. Скласти технологічну схему приготування крему заварного.

Завдання 5. Вказати різновиди помадок, пряничкових глазур та їх застосування.

Завдання 6. Вказати технологічну схему приготування марципанової маси.

Завдання 7. Вказати відповідність між різновидами посипок з їх характеристиками: бісквітна смажена крихта, пісочна крупк, крихта з повітряного напівфабрикату, листкова крихта, цукристі посипання, шоколадне посипання, горіхові посипання.

Тема 27. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста пісочного, бісквітного та білково-повітряного

Заняття 39. Вивчення рецептур пісочного, бісквітного та білково-повітряного тіста. Складання технологічних схем приготування виробів із пісочного, бісквітного та білково-повітряного відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Випишіть по 1-2 рецептури виробів із пісочного, бісквітного та білково-повітряного (стор. 74, 81-84, 146-148).

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування тістечка «Пісочне кільце» (стор. 81).

Завдання 3. Дайте характеристику та запропонуйте способи оздоблення тістечка «Пісочне з кремом» (стор. 82); тістечка «Корзиночки з білковим кремом» (стор. 83).

Завдання 4. Вкажіть технологію приготування кондитерського виробу - тістечко «Повітряне з кремом» (стор. 152).

Завдання 5. Вкажіть технологію приготування кондитерського виробу - тістечко «Бісквітне з кремом» (нарізне) (стор. 104).

Завдання 6. Вивчіть склад напівфабрикатів торта «Листопад» (стор. 91-92). Дайте характеристику виробу.

Завдання 7. Вкажіть технологію приготування крему масляного шоколадного (стор. 89) та помади шоколадної (стор. 88), що входять до складу рецептури торта «Листопад».

Завдання 8. Вивчіть склад напівфабрикатів торта «Казка» (стор. 114). Дайте характеристику виробу.

Завдання 9. Вкажіть технологію приготування крему «шарлотт», що входять до складу рецептури торта «Казка» (стор. 114).

Тема 28. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста заварного, прісного литкового та мигдального

Заняття 40. Вивчення заварного, прісного литкового та мигдального тіст. Складання технологічних схем приготування виробів із заварного, прісного литкового та мигдального тіст відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Виписати 2-3 рецептури кондитерських виробів із заварного тіста.

Завдання 2. Складіть технологічну схему приготування тістечка «Трубочка з кремом, глазурована помадою» (стор. 122).

Завдання 3. Складіть технологічну схему приготування кондитерських виробів «Язички листкові» (с. 129);

Завдання 4. Дайте характеристику кондитерському виробу – торт «Листковий» та запропонуйте способи оздоблення (стор. 130).

Завдання 5. Складіть технологічну схему приготування тістечка «Мигдальне» (стор. 153).

Тема 27. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста пісочного, бісквітного та білково-повітряного

Тема 28. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста заварного, прісного литкового та мигдального

Зміст самостійної роботи студентів

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства»

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:	192	324
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	25	50
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	25	50
Підготовка звітів з практичних робіт	25	50
Підготовка до поточного контролю	25	50
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	92	124

ПОЛІТИКА КУРСУ

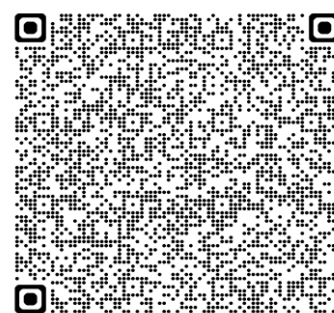
1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



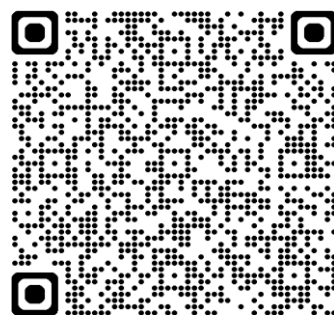
2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥ 35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



4) щодо дотримання академічної доброчесності

«Положення про академічну доброчесність» закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



5) щодо використання штучного інтелекту

«Положення про академічну доброчесність» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#). «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів» містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.

Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 Сфера обслуговування.

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи		

<p>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН 08. Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p>	<p>словесні методи (лекція, розповідь пояснення);</p> <p>наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи);</p> <p>інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах);</p> <p>мультимедійні методи</p>	<p>усний контроль, диференційований екзамен</p>
---	---	---

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання. Видами діагностики та контролю знань студента з навчальної дисципліни є:

1. Фіксація **поточного** контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали - «2»; «3»; «4»; «5». У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів), без права перездачі.

2. До **підсумкового** контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Підсумковий контроль знань у формі екзамену (5, 6 семестр) проводиться у вигляді комп'ютерного тестування. За результатами підсумкового контролю (диференційований екзамен) студент може отримати 40 балів.

Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Критерії оцінювання:

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;

«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно Шкали оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		

Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на заліки/екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
3. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2003, 506 с.
6. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
7. Доцяк В.С. Українська кухня : підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти. Львів : Оріана-Нова, 1998, 556 с.
8. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
9. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Ліра, 2009, 547 с.

10. Лисюк Г.М., Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми : ВТД "Університетська книга", 2009, 464 с.
11. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підруч. для проф.-техн. закладів. Київ : Вікторія, 2002, 400 с.
12. Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 280 с.
13. Архіпов В.В., Архіпова А.В., Іванникова Т.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007, 382 с.
14. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012, 537 с.

Додаткова література

15. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.

Електронні інформаційні ресурси

17. Сир чи сирний продукт: у чому різниця? Пивтрест «Пікантіко» : Веб-сайт. URL: <https://pyvtrest.com.ua/novyny/62-syr-chy-syrnyi-produkt-u-chomu-riznytsia> (дата звернення: 25.08.2024).
18. Рецепти корисних десертів без цукру. Beauty HUB : Веб-сайт. URL: <https://bhub.com.ua/uk/retsepty-korysnyh-desertiv-bez-tsukru/> (дата звернення: 25.08.2024).
19. Історія чаю. Гаряча чашка : Веб-сайт. URL: <https://hotcup.shop.ua/blog/istoriya-chayu> (дата звернення: 26.08.2024).
20. Історія створення піци. O'baldini Pizza : Веб-сайт. URL: <https://obaldini.com.ua/ua/istoriya-stvorennya-pitsy/> (дата звернення: 26.08.2024).