

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до практичних занять
з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»
для здобувачів освітнього ступеня бакалавр
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
усіх форм навчання

Черкаси
2018

УДК 338.488.2(07)
М54

*Затверджено вченою радою ФХТСО
протокол № 7 від 14.03.2018
згідно з рішенням кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи,
протокол № 6 від 23.02.2018*

Упорядник: Куракін О.Б., викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Рецензент Чепурда Л.М., д.е.н., професор, декан факультету харчових технологій та сфери обслуговування

Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни
М54 «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання [Електронний ресурс] / [Упоряд. : О.Б. Куракін]; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2018. – 75 с. – Назва з титульного екрана.

Викладено навчальні (навчально-методичного характеру) матеріали, наведено завдання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», подано вимоги щодо їх виконання, перелік рекомендованої літератури. Для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної/заочної форми навчання.

УДК 338.488.2(07)

Виробничо-практичне
електронне видання
комбінованого використання

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до практичних занять
з дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
усіх форм навчання

Упорядник **Куракін** Олександр Борисович

В авторській редакції.

ЗМІСТ

	Вступ	3
1	Програма навчальної дисципліни	6
2	Інструктивно-методичний матеріал до практичних занять:	
	Практичне заняття № 1	15
	Практичне заняття № 2	17
	Практичне заняття № 3	19
	Практичне заняття № 4	21
	Практичне заняття № 5	23
	Практичне заняття № 6	25
	Практичне заняття № 7	27
	Практичне заняття № 8	29
	Практичне заняття № 9	31
	Практичне заняття № 10	33
	Практичне заняття № 11	35
	Практичне заняття № 12	37
	Практичне заняття № 13	39
	Практичне заняття № 14	41
	Практичне заняття № 15	43
	Практичне заняття № 16	45
	Практичне заняття № 17	47
	Практичне заняття № 18	49
	Практичне заняття № 19	51
	Практичне заняття № 20	53
	Практичне заняття № 21	55
	Практичне заняття № 22	57
	Практичне заняття № 23	59
	Практичне заняття № 24	61
	Практичне заняття № 25	63
	Практичне заняття № 26	65
	Практичне заняття № 27	67
	Практичне заняття № 28	69
	Практичне заняття № 29	71
	Практичне заняття № 30	73
	Рекомендована література	75

ВСТУП

Метою дисципліни є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

Завданнями дисципліни є: ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв; систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності; набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством); ефективне використання вмінь і навичок у процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства; набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

Об'єктом вивчення дисципліни є технологія продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства.

Предметом вивчення дисципліни є загальні принципи здійснення технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв з визначеними властивостями і якістю. Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях, які отримали студенти, вивчаючи фундаментальні і загально інженерні дисципліни.

Вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» надає можливість студентам опанувати основні технологічні закономірності виробництва продуктів харчування, набути вміння оцінювати їх якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності, вмінню моделювати процеси і приймати оптимальні рішення з урахуванням виникаючих виробничих ситуацій.

Після вивчення курсу студент повинен

знати: основні концепції різних видів харчування; класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження; правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; технології виробництва кулінарної продукції у закладах

ресторанного господарства та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв закладів ресторанного господарства; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку; наукові та нормативні положення щодо технології виробництва кулінарної продукції; особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування;

вміти: здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці; відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної кулінарної і борошняної кондитерської продукції ЗРГ, формувати асортиментну політику ЗРГ; володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації технології виробництва кулінарної продукції; розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію; ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у ЗРГ, вирішувати задачі по виробництву конкурентоспроможної кулінарної та борошняної кондитерської продукції ЗРГ; використовувати сучасну інформацію щодо нових досягнень у області технологій виробництва кулінарної продукції.

1 ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема

Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів.

Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань.

Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ

Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ, Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники які впливають на формування якості продукції харчування.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції.
Характеристика технологічної документації.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексті - овочів)

Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками.
Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексті — овочів)

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з борошна.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції борошна.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 9. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схемі технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 10. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 11. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом - з птиці)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.

Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом - з птиці)

Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 13. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.

Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)

Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 15. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Визначення терміна «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.), шляхи формування асортименту.

Принципові технологічні схеми виробництва «універсальних напівфабрикатів».

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 16. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 17. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

Тема 18. Технологія супів

Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 19. Технологія холодних страв та закусок (далі — холодних страв)

Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок - для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 20. Технологія десертів (солодких страв)

Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 21. Загальні відомості про напої

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.

Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напоїв, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Тема 22. Технологія приготування гарячих напоїв

Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв.

Умови й терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій гарячих напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 23. Технологія приготування холодних напоїв

Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Основи технології виробництва холодних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва холодних напоїв.

Умови й терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 24. Загальні підходи щодо розробки карти вин для різних ЗРГ та контингентів споживачів

Загальні відомості про вина. Класифікація вин за сукупними ознаками. Методологічні принципи формування та розробки карти вин для різних ЗРГ та контингентів споживачів.

Особливості підбору вин до страв та кулінарних виробів. Дегустація вин. Умови й терміни зберігання та реалізації вин, вимоги до якості.

Тема 25. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознакам призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняні кондитерських виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Тема 26. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначень шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальні напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Роль компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готові борошняних кондитерських виробів.

Тема 27. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та вироби з нього.

Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги; якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста д. різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 28. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів нього.

Основи технології виробництва виробів з бісквітного тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій виробів з бісквітного тіста для різні типів ЗРГ та різних категорій споживачів.

Тема 29. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього

Класифікація пісочного та листкового тіста й виробів з нього за сукупними ознаками

Принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного та листкового тіста й виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з пісочного та листкового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й терміни зберігання та реалізація виробів з пісочного та листкового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пісочного й листкового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 30. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них

Принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.

Основи технології виробів з інших видів тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови, терміни зберігання та реалізації виробів з інших видів тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з інших видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів

Тема 31. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності

Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.

Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу.

Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 32. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню ЗРГ.

Тема 33. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів

Технологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

2 ІНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧНИЙ МАТЕРІАЛ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Інструктивно-методична картка Практичного заняття № 1

Тема: Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички визначення харчової цінності готової продукції та скомплектованих раціонів.

Студенти повинні знати: значення білків, жирів і вуглеводів у харчуванні людини.

Студенти повинні вміти: здійснювати розрахунки харчової цінності готової продукції та скомплектованих раціонів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

- 2.1. Значення білків у харчуванні.
- 2.2. Значення жирів у харчуванні.
- 2.3. Значення вітамінів у харчуванні.
- 2.4. Значення вуглеводів у харчуванні.
- 2.5. Значення мінеральних речовин у харчуванні.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначити харчову та енергетичну цінність салату, який складається з: шинка – 50 г, сир швейцарський – 50 г, майонез – 30 г, кукурудза консервована – 30 г, помідор – 50 г.

3.2. Визначити харчову та енергетичну цінність сніданку, який складається з: балик рибний – 30 г, хліб пшеничний – 30 г, сир голландський – 30 г, сік томатний – 150 г.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити харчову та енергетичну цінність Салату «Осінній» (рецептура № 1.12), якщо вихід 1 порції – 100 г.

4.2. Визначити харчову та енергетичну цінність сніданку, який складається з: здоба звичайна – 90 г, сир кисломолочний 9% жирності – 50 г, банан – 120 г, кефір нежирний 1% жирності – 150 г.

4.3. Визначити харчову та енергетичну цінність Салату «Дністер» (рецептура № 1.13), якщо вихід 1 порції – 200 г..

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначити харчову та енергетичну цінність страви «Закуска з сиру» (рецептура № 1.86) , якщо вихід 1 порції – 100 г.

6.2. Визначити харчову та енергетичну цінність страви «Помідори, фаршировані морквою».

6.3. Визначити харчову та енергетичну цінність 1 порції Борщу українського, якщо вихід 1 порції 500 г.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. проф., д-ра техн. наук И. Скурихина, проф. д-ра мед. Наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. –М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 2

Тема: Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички визначення харчової цінності готових страв та кулінарних виробів з урахуванням втрат поживних речовин при тепловій обробці.

Студенти повинні знати: значення білків, жирів і вуглеводів у харчуванні людини, зміни, що відбуваються з ними під час кулінарної обробки.

Студенти повинні вміти: розраховувати втрати харчової цінності готових страв та кулінарних виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Які зміни відбуваються з вітамінами при тепловій обробці?

2.2. Які зміни відбуваються з жирами при тепловій обробці?

2.3. Які зміни відбуваються з вуглеводами при тепловій обробці?

2.4. Які зміни відбуваються з білками при тепловій обробці?

2.5. Які зміни відбуваються з мінеральними речовинами при тепловій обробці?

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначити харчову та енергетичну цінність однієї порції гарніру Пюре з моркви (рецептура № 1.329), якщо вихід порції – 150 г.

3.2. . Визначити харчову та енергетичну цінність однієї порції Желе з сиру (рецептура № 1.420), якщо вихід порції – 100 г. Десерт подається без сиропу.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити харчову та енергетичну цінність однієї порції Котлет «Дюшес» (рецептура № 2.47).

4.2. Визначити харчову та енергетичну цінність однієї порції Вінегрету із овочів зі сметаною (рецептура № 6.9), якщо вихід порції – 150 г.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначте втрати харчової та енергетичної цінності 1 порції Борщу українського, якщо вихід 1 порції 500 г. Визначте фактичну харчову та енергетичну цінність.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. проф., д-ра техн. наук И. Скурихина, проф. д-ра мед. Наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. –М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 3

Тема: Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички розробки технологічних схем приготування страв та кулінарних виробів.

Студенти повинні знати: способи кулінарної обробки продуктів, поняття технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Студенти повинні вміти: розробляти технологічні схеми виробництва страв та кулінарних виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

- 2.1. Які фактори впливають на якість кулінарної продукції.
- 2.2. Класифікація способів кулінарної обробки продуктів.
- 2.3. Назвіть кобіновані методи теплової обробки продуктів.
- 2.4. Поняття бракеражу страв.
- 2.5. Назвіть способи смаження страв.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Розробіть технологічну схему приготування Желе із сиру (рецептура № 1.420).

3.2. Розробіть технологічну схему приготування Моркви, тушкованої із чорносливом (рецептура № 1.169).

3.3. Розробіть технологічну схему приготування Капусняку (рецептура № 1.117).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Розробіть технологічну схему приготування Котлет «Дюшес» (рецептура № 2.47).

4.2. Розробіть технологічну схему Вінегрету із овочів зі сметаною (рецептура № 6.9).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть технологічну схему приготування Юшки столичної та Перцю, фаршированого по-домашньому.

6.2. Визначте порядок проведення бракеражу готової кулінарної продукції.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 4

Тема: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів та грибів.

Мета: Закріпити та систематизувати теоретичні знання з теми, отримати практичні навички визначення кількості відходів, маси нетто, маси бруто при обробці овочів, плодів та грибів.

Студенти повинні знати: класифікацію овочів, правила обробки різних груп овочів, від чого залежить кількість відходів при обробці овочів, плодів та грибів.

Студенти повинні вміти: визначати масу відходів, масу нетто, масу готових страв при обробці овочів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів

2.1. Класифікація овочів.

2.2. Від чого залежить кількість відходів при обробці овочів?

2.3. Назвіть способи нарізання овочів.

2.4. Для приготування яких страв використовують капусту нарізану шашками.

2.5. Назвіть порядок підготовки овочів до кулінарної обробки.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначити масу відходів при обробці 70 кг картоплі у жовтні.

3.2. На підприємство надійшло 18 кг буряків. Визначити масу нетто після обробки овочів у лютому.

3.3. Визначити, яку масу картоплі смаженої можна отримати при обробці 17 кг картоплі у грудні.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. До їдальні надійшло 72 кг моркви. Визначити масу відходів при її холодній обробці та масу нетто у січні.

4.2. Чи вистачить 17,5 кг картоплі для приготування 50 порцій Млинців картопляних з м'ясом і цибулею (рецептура № 3.49) у січні.

4.3. Розрахувати, скільки порцій Картоплі смаженої із сирі (рецептура № 1.338) можна отримати із 27 кг картоплі залежно від сезону. Вихід 1 порції – 200 г. Дані оформити у вигляді таблиці.

Визначення кількості порцій картоплі смаженої

Період	Кількість відходів, %	Маса відходів, кг	Маса нетто, кг	Кількість порцій

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Дослідити залежність кількості відходів при холодній обробці овочів від сезону. Дані занести до таблиці.

Кількість відходів при холодній обробці овочів

Назва овочів	Період	Кількість відходів, %

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 5

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів та грибів.

Мета: Закріпити та систематизувати теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із приготуванням страв із овочів, плодів та грибів.

Студенти повинні знати: класифікацію страв овочів, від чого залежить кількість відходів при обробці овочів, плодів та грибів.

Студенти повинні вміти: визначати масу відходів, масу нетто, масу готових страв при обробці овочів, розробляти технологічну схему приготування страв, визначати закладку сировини для приготування страв.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів

2.1. Значення страв із овочів у харчуванні людини.

2.2. Класифікація страв із овочів з сукупними ознаками.

2.3. Технологічні параметри приготування запечених страв із овочів.

2.4. Особливості варіння зелених овочів.

2.5. Правила варіння овочів.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначити закладку сировини для приготування 35 порцій Галушок картопляних (рецептура № 1.162).

3.2. Визначити закладку сировини для приготування 50 порцій Дерунів, фаршированих сиром (рецептура № 1.183) у лютому. Розробіть технологічну схему приготування страви.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. У кафе необхідно приготувати 7 кг гарніру Буряк тушкований (рецептура № 1.333 або № 711). На підприємстві є 10 кг буряків. Визначте, чи вистачить даної кількості сировини для виконання замовлення в грудні.

4.2. Для обслуговування корпоративного вечору в кафе необхідно приготувати 30 порцій гарніру «Морква, тушкована з яблуками» (рецептура № 707). Визначте закладку сировини для виконання замовлення, якщо вихід 1 порції – 150 г.

4.3. Розробити технологічну схему приготування Котлети «Урожай» (рецептура № 1.190).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначити, скільки порцій гарніру Картопля відварна можна приготувати із 70 кг картоплі залежно від сезону, якщо вихід 1 порції – 150 г.

6.2. Розробіть технологічну схему приготування страв6 Рагу овочеve, Гриби, запечені у сметанному соусі.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 6

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Мета: Отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із приготуванням страв із круп та бобових.

Студенти повинні знати: класифікацію страв круп і бобових, від чого залежить витрати води при приготуванні страв із круп і бобових.

Студенти повинні вміти: визначати закладки сировини для приготування страв і кулінарних із круп і бобових, розробляти технологічні схеми приготування страв.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів

2.1. Класифікація страв із круп і борбових за сукупними ознаками.

2.2. Якої консистенції готують каші.

2.3. Особливості підготовки та варіння бобових.

2.4. Способи варіння макаронних виробів.

2.5. Перерахуйте асортимент кулінарних виробів із круп і бобових.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. До їдальні надійшло 25 кг пшона. Визначте скільки каші пшоняної в'язкої можна приготувати з даної кількості крупи. Скільки води і солі необхідно для цього взяти. Визначте розмір приварку.

3.2. Визначити закладку сировини для приготування 20 порцій Каші розсипчастої з грибами (рецептура № 380), якщо у кафе на виробництві є тільки крупа гречана.

3.3. Визначте закладку сировини для приготування 30 порцій Бабки з квасолі й сиру з морквою (рецептура № 1.216). Розробіть технологічну схему приготування страви.

4. Самостійне розв'язування завдань

4.1. Кухарю необхідно приготувати 7,5 кг каші пшеничної рідкої. Визначте, скільки крупи, води та солі він повинен взяти. Визначте кількість приварку.

4.2. Згідно виробничої програми кафе, кухарю необхідно приготувати 80 порцій Котлет перлових (рецептура № 398). Визначте закладку сировини необхідної для приготування страви, якщо биточки відпускаються із Соусом із журавлини (рецептура № 841).

4.3. Розробити технологічну схему приготування Зраз манних, фаршированих цибулею та яйцями (рецептура № 1.210).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначити органолептичні вимоги до страв із круп і бобових та до каш різної консистенції. Дані оформити у вигляді таблиці.

Органолептичні показники якості страв із круп

Група страв	Органолептичні показники	Характеристика
Каші розсипчасті	Зовнішній вигляд, колір	
	Консистенція	
	Запах, смак	
Каші в'язкі		
Каші рідкі		
Котлети, биточки		
Запіканки з круп		
Пудинги з круп		
Бобові відварні		
Бобові тушковані		
Пюре з бобових		

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. Посібник / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2013 – С 250-261.

3. Технология производства продукции общественного питания: Учебник для технол. фак. торг. вузов/ Алешина Л.М., Мглинец А.И., Ратушный А.С. и др. – 2-е изд., перераб. и доп.-М.: Экономика, 1981. – С 228-240, 291-295.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 7

Тема: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із приготуванням страв із борошна.

Студенти повинні знати: класифікацію напівфабрикатів та страв із борошна, особливості їх приготування і подачі, терміни та умови зберігання.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для приготування визначеної кількості страв залежно від вологості борошна.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Перерахуйте асортимент напівфабрикатів із борошна.

2.2. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів із борошна.

2.3. У чому полягає відмінність у приготуванні млинців і млинчиків.

2.4. Чи залежить закладка сировини для приготування напівфабрикатів від вологості борошна?

2.5. Класифікація страв із борошна за сукупними ознаками.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Кухарю у їдальні необхідно приготувати 70 порцій «Оладків» зі сметаною (рецептура № 1046). Розрахуйте закладку сировини для приготування страви.

3.2. Для виконання виробничої програми борошняного цеху необхідно приготувати 7 кг тіста для пельменів (рецептура № 1028). Визначте, скільки борошна і води необхідно взяти для приготування тіста, якщо на склад надійшло борошно вологістю 17%.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. У ресторані кухар отримав замовлення на приготування 45 порцій вареників (рецептура № 1040 або № 1.437). Визначте, яку кількість сировини він повинен покласти у тістомісильну машину, щоб отримати достатню кількість тіста по 1-му варіанту.

4.2. Кухар у борошняному цеху повинен приготувати 20 порцій «Мантів з бараниною» (рецептура № 1037). Визначте необхідну кількість сировини.

4.3. Розрахувати закладку сировини для приготування 150 шт. пиріжків смажених простих з джемом (рецептура № 1052) масою 75 г., якщо надійшло борошно вологістю 12%.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначте закладку сировини для приготування 80 порцій Короваю з млинчиків, якщо вологість борошна, яке надійшло на виробництво, 16%.

6.2. Визначте умови і терміни зберігання напівфабрикатів і страв з борошна. Дані занести до таблиці.

Умови і терміни зберігання напівфабрикатів і страв з борошна

Найменування страви/напівфабрикату	Умови зберігання	Терміни зберігання

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 8

Тема: Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: якої кондиції та вгодованості надходить ясна сировина до ЗРГ, кулінарне призначення частин туші, порядок підготовки і обвалювання туш, асортмент великошматкових та порційних напівфабрикатів, уови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати вихід великошматкових напівфабрикатів при обвалюванні туші залежно від категорії, визначати кількість порційних напівфабрикатів враховуючи кулінарне призначення частин туші.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. М'ясо якої кондиції надходить до ЗРГ?

2.2. Свинина якої категорії надходить до ЗРГ?

2.3. Дайте визначення поняттю кулінарне призначення частин туші.

2.4. Перерахуйте асортмент порційних натуральних напівфабрикатів з м'яса.

2.5. Назвіть алгоритм обробки туші яловичини.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте вихід тазостегнової частини та м'якоті шийної частини, яку можна отримати при обвалюванні 120 кг баранини I категорії вгодованості.

3.2. На виробництво надійшло 500 кг свинини жирної. Визначте яку кількість великошматкових напівфабрикатів, субпродуктів та відходів і втрат отримає кухар при обвалюванні туш.

3.3. Визначте яку кількість яловичини II категорії необхідно розробити для виготовлення 70 шт. напівфабрикату антрекот, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Вихід 1-го напівфабрикату 125 г.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте структуру і кількість великошматкових напівфабрикатів яку можна отримати при обвалюванні 1200 кг яловичини I категорії вгодованості.

4.2. До їдальні надійшло 750 кг свинини м'ясної. Визначте скільки напівфабрикатів ескалоп масою 80 г можна приготувати з даної кількості сировини, враховуючи кулінарне призначення частин туші.

4.3. У ресторані необхідно приготувати 210 порцій шніцеля натурального. визначте скільки телятини I категорії необхідно розробити для виготовлення необхідної кількості напівфабрикату, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Маса одного напівфабрикату 171 г.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. На виробництво надійшло 150 кг козлятини II категорії вгодованості. Визначте структуру і кількість великошматкових напівфабрикатів, яку можна отримати при обвалюванні туш. Визначте яку кількість порційних напівфабрикатів можна отримати із даної кількості сировини, враховуючи кулінарне призначення частин туші, якщо після теплової обробки вихід 1 порції становитиме 50 г.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 9

Тема: Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: асортимент та особливості виготовлення дрібношматкових напівфабрикатів та фаршевих виробів, умові і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати вихід дрібношматкових та фаршевих напівфабрикатів залежно від категорії туші та кулінарного призначення частин туші.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвіть алгоритм виробництва січеної натуральної маси.

2.2. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати, які виготовляють із м'ясної сировини.

2.3. Назвіть алгоритм виробництва січеної котлетної маси.

2.4. Назвіть напівфабрикати із січеної натуральної та котлетної маси.

2.5. Дайте характеристику напівфабрикату рагу.

2.6. Дайте характеристику напівфабрикату котлета січена.

2.7. Дайте характеристику напівфабрикату плов.

2.8. Дайте характеристику напівфабрикату биточки січені.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте скільки баранини I категорії вгодованості необхідно розробити для отримання 70 кг напівфабрикату рагу, враховуючи кулінарне призначення частин туші.

3.2. На виробництво надійшло 270 кг свинини обрізної. Визначте скільки порцій напівфабрикату котлети по-київськи можна отримати, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Яку кількість іншої сировини потрібно взяти для виробництва необхідної кількості напівфабрикатів.

3.3. Розробіть технологічну схему виробництва напівфабрикату для страви Шніцель натуральний січений (рецептура № 607).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. До м'ясного цеху надійшло 2720 кг свинини жирної. Визначте скільки порцій напівфабрикату гуляш можна отримати з даної кількості сировини, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Вихід 1 порції напівфабрикату 119 г.

4.2. у м'ясному цеху їдальні необхідно приготувати 75 порцій напівфабрикату котлети домашні. Визначте яку кількість яловичини I категорії вгодованості необхідно для цього розробити, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Визначте закладку сировини для виробництва напівфабрикату.

4.3. Розробіть технологічну схему приготування напівфабрикату для страви Зрази січені (рецептура № 614).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. До м'ясного цеху кафе надійшло 110 кг козлятини II категорії вгодованості. Визначте скільки напівфабрикату для страви Рулет з яйцем можна приготувати з даної кількості м'яса, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Визначте закладку сировини для приготування необхідної кількості напівфабрикату. Розробіть технологічну схему приготування напівфабрикату.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 10

Тема: Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: класифікацію страв з м'яса за сукупними ознаками, технологічні параметри приготування різних груп страв, особливості підбору гарнірів до страв з м'яса.

Студенти повинні вміти: визначати необхідну кількість м'ясої сировини, яку необхідно обробити, враховуючи кулінарне призначення частин туші, визначати закладку сировини для приготування страв із м'яса.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Класифікація страв із м'яса за сукупними ознаками.

2.2. Способи смаження м'яса.

2.3. Технологічні параметри приготування страв із м'яса по групам.

2.4. Які гарніри рекомендують подавати до смажених страв із січеної натуральної та котлетної маси?

2.5. Особливості підготовки м'яса диких тварин до теплової обробки.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте скільки печінки свинної замороженої необхідно взяти для приготування 50 порцій Битків із печінки (рецептура № 1.306).

3.2. на виробництво надійшло 700 кг свинини м'ясої. Визначте скільки порцій м'яса в горщиках (рецептура № 1.274), враховуючи кулінарне призначення частин туші.

3.3. У їдальні необхідно приготувати 120 порцій зразів з яловичини, фаршированих рисом (рецептура № 615). Визначте скільки яловичини II категорії вгодованості необхідно для цього розробити. Скільки іншої сировини необхідно для цього взяти.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. У ресторані необхідно приготувати 20 порцій страви м'язки відварні (рецептура № 539). Визначте закладку сировини для приготування страви, якщо використовуються м'язки заморожені, а страву подається із відварною картоплею та маслом.

4.2. Визначте скільки порцій страви М'ясо по шахтарськи (рецептура № 1.309) можна приготувати із 750 кг яловичини I категорії вгодованості, враховуючи кулінарне призначення частин туші.

4.3. У ресторані необхідно приготувати 60 шт. котлет «Лісова пісня» (рецептура № 1.302). Визначте скільки свинини жирної необхідно для цього замовити, враховуючи кулінарне призначення частин туші.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. У ресторані необхідно приготувати 80 порцій смажених котлет, фаршированих печінкою. Визначте скільки печінки свинячої замороженої необхідно для цього взяти та яку кількість свинини обрізної необхідно розробити, враховуючи кулінарне призначення частин туші. Розробіть технологічну схему приготування страви.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО»Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 11

Тема: Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: якої кондиції та вгодованості птиця надходить до ЗРГ, асортимент напівфабрикатів із птиці, умови і терміни їх зберігання, особливості підготовки птиці до кулінарної обробки.

Студенти повинні вміти: визначати вихід напівфабрикатів при обвальці птиці та кроля, враховуючи спосіб розбирання птиці.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвіть якого способу розбирання надходить сільськогосподарська птиця до закладів ресторанного господарства.

2.2. Назвіть на які частини розбирають курей при обвалюванні.

2.3. Назвіть способи заправлення птиці.

2.4. Які харчові субпродукти з птиці використовують для приготування страв.

2.5. Назвіть на які частини розбирають тушки кроля.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте скільки м'якоті без шкіри можна отримати при обробці 60 кг курчат-бройлерів напіввипотрошених.

3.2. На виробництво надійшло 150 кг курей випотрошених I категорії. Визначте вихід тушок, підготовлених до кулінарної обробки, та кількість харчових субпродуктів, яку можна отримати при обробці даної кількості птиці.

3.3. Визначте структуру і кількість субпродуктів якщо при розбиранні гусей напіввипотрошених отримали 16 кг субпродуктів.

3.4. Розробіть технологічну схему підготовки філе курки до фарширування.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. До птахогольового цеху комбінату харчування надійшло 200 кг індички напівпотрошеної II категорії. Визначте вихід тушки, підготовленої до кулінарної обробки, та вихід і структуру отриманих харчових оброблених субпродуктів.

4.2. Визначте вихід м'якоті зі шкірою, яку можна отримати при оюробці 85 кг сільськогосподарської птиці II категорії.

4.3. Розробіть технологічну схему приготування напівфабрикату для страви Кнелі з курей з рисом.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначте вихід тушки, кількість втрат і відходів та кількість м'якоті і кісток, яку можна отримати при розробці 70 кг кролика, залежно від категорії вгодованості.

6.2. Розробіть технологічні схеми заправлення птиці.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 12

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: класифікацію страв із птиці за сукупними ознаками, технологічні параметри приготування страв із птиці, особливості підбору гарнірів і соусів до страв із птиці.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування страв та кількість сировини, яку необхідно замовити залежно від кондиції птиці.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Класифікація страв із птиці за сукупними ознаками.

2.2. Способи заправлення птиці перед тепловою обробкою.

2.3. Технологічні параметри приготування страв із птиці.

2.4. Особливості приготування коплет по-київськи.

2.5. Які гарніри рекомендовано подавати до страв із птиці.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Розрахуйте, скільки курей потрошених II категорії потрібно для приготування 10 кг варених.

3.2. Розрахуйте кількість гусей напіввипотрошених II категорії, яку необхідно взяти для приготування у кафе 25 порцій Плову з птиці (рецептура № 645).

3.3. Визначити закладку сировини для приготування 20 порцій Індички з паровим соусом із грибами та рисом (рецептура № 638) у кафе, якщо надійшла індичка напівпотрошена I категорії.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Розрахуйте кількість Курчат смажених цілими тушками, яку можна отримати із 70 кг курчат випотрошених I категорії.

4.2. Розрахувати закладку сировини для приготування 30 порцій Котлет з філе кроля (рецептура № 656) із складним гарніром у ресторані, якщо надійшов кролик I категорії вгодованості.

4.3. Розрахуйте витрати індички напіввипотрошеної II категорії для приготування 70 порцій Птиці тушкованої в соусі (рецептура № 643) у кафе.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначте закладку курей потрошених I категорії для приготування 20 порцій Суфле з курей.

6.2. Згідно замовлення необхідно приготувати 3,5 кг смажених гусейта 1,8 кг курей смажених у фритюрі. Скільки потрібно взяти гусей потрошених I категорії та курей напівпотрошених I категорії для виконання замовлення?

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 13

Тема: Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: особливості обробки риби із кістковим і хрящовим скелетами, правила роробки риби, асортимент напівфабрикатів із риби, їх умови і терміни зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати вихід напівфабрикатів та закладку сировини для їх приготування залежно від розміру та кондиції риби.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвіть якого розміру надходить риба до закладів ресторанного господарства.

2.2. Назвіть алгоритм приготування кнельної маси з риби.

2.3. Якої кондиції надходить риба до закладів ресторанного господарства.

2.4. На які види філе розбирають рибу з кістковим скелетом.

2.5. Назвіть особливості обробки риби із хрящови скелетом.

2.6. Якого способу розбирання надходить риба до закладів ресторанного господарства.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте масу нетто та масу відходів, яку можна отримати при обробці 75 кг карася морського нерозібраного, якщо його розбиратимуть на філе без шкіри і кісток.

3.2. До ресторану надійшло 17 кг скумбрії азово-чорноморської нерозібраної солоної великого розміру. Визначте масу вфдходів і втрат та масу нетто при розбиранні риби на порційні шматки без пластування.

3.3. У кафе необхідно приготувати 70 порцій Битків з риби. Визначте закладку сировини для приготування необхідної кількості напівфабрикату, якщо на виробництво надійшло 90 кг судака дрібного, якого необхідно розібрати на чисте філе.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. До ресторану надійшло 100 кг філе нототенії марурової зі шкірою середнього розміру. Визначте скільки порцій котлет рибних можна приготувати з даної кількості риби. Яку кількість інших інгредієнтів необхідно взяти.

4.2. Визначте масу нетто та масу відходів, яку можна отримати при обробці 205 кг кефалі азово-чорноморської нерозібраної залежно від розміру риби та способу розбирання.

4.3. Визначте скільки льодяної риби нерозібраної спеціального розбирання необхідно обробити для отримання 70 кг філе зі шкірою та без кісток і 17 кг чистого філе.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. До ресторану надійшло 25 кг осетра з головою великого розміру. Визначте масу нетто та масу відходів, яку можна отримати при холодній обробці риби залежно від способу розбирання на порційні шматки.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 14

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: класифікацію страв і кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками, технологічні параметри приготування страв із риби, особливості підбору гарнірів до страв із риби.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування страв і кулінарних виробів з риби залежно від розміру та кондиції риби.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Класифікація страв з риби за сукупними ознаками.

2.2. Технологічні параметри виготовлення страв і кулінарних виробів із риби.

2.3. Особливості варіння риби.

2.4. Які гарніри рекомендують подавати до страв із риби.

2.5. Особливості приготування страви Тельне.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. До ресторану надійшло 70 кг барабулі нерозібраної середнього розміру. Визначте скільки риби смаженої цілою без голови можна приготувати з даної сировини. Визначте масу відходів та втрат при холодній та тепловій обробці.

3.2. У їдальні необхідно приготувати 40 порцій Риби, запеченої в сметанному соусі (рецептура № 504). Скільки жереха нерозібраного великого розміру необхідно для цього розробити на філе зі шкірою і без кісток? Визначте закладку сировини для виконання замовлення.

3.3. У кафе необхідно приготувати 40 порцій Котлет рибних січених (рецептура № 510). У постачальника в наявності є тільки судак непатраний дрібного розміру. Визначити, яку кількість риби слід замовити для приготування котлет.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Скільки порцій котлет рибних масою 100 г можна приготувати із 55 кг хека сріблястого зі шкірою середнього розміру (філе промислового виробництва)? Скільки інших компонентів необхідно для цього взяти?

4.2. Визначте кількість порцій страви Риба тушкована із цибулею та помідорами (рецептура № 1,234) можна приготувати у ресторані із 120 кг сома нерозібраного великого розміру.

4.3. Визначте скільки горбуші випотрошеної з головою потрібно взяти для приготування 85 порцій Піджарки з риби (рецептура № 500) у кафе.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Скільки льодяної риби нерозробленої (риба спеціальної розробки) необхідно взяти для приготування 6 кг Галушок з хеку?

6.2. У ресторан при готелі надійшло 80 кг карася океанічного патраного без голови великого розміру. Скільки порцій страви Риба відварна (напластована шматками) можна приготувати з наявної сировини?

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 15

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: класифікацію страв із молока і яєць за сукупними ознаками, технологічні параметри приготування страв, умови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини та вихід готової страви залежно від кондиції яєць, проводити розрахунки взаємозаміри продуктів у рецептурі.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Япособи варіння яєць.

2.2. Особливості підготовки молока до використання.

2.3. Особливості варіння яйця без шкарлури.

2.4. особливості приготування страви Сирнико по-коївськи.

2.5. Особливості приготування омлету на пару.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. На виробництво надійшли яйця курячі масою 42 г. визначте вихід страви Пряження гуцульська (рецептура № 1.222).

3.2. У кафе необхідно приготувати 40 порцій Драчени (рецептура № 450). Визначте закладку сировини, якщо на виробництві є тільки молоко цільне сухе.

3.3. У їдальні необхідно приготувати 20 порцій Сирників з морквою (рецептура № 465). Визначте скільки сиру напівжирного необхідно для цього взяти.

3.4. Розробіть технологічну схему приготування Омлету із солоними баклажанами (рецептура № 1.224).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте вихід 1 порції та закладку сировини для приготування 30 порцій страви Яйця з грибами (рецептура № 1.225), якщо на виробництво надійшли яйця курячі масою 52 г.

4.2. Визначте закладку сировини для приготування 110 порцій Сирників з квасолею (рецептура № 1.227) із соусом молочним. Розробіть технологічну схему приготування страви.

4.3. У їдальні необхідно приготувати 50 порцій Омлету з цибулею (рецептура № 441). Визначте вихід 1 порції та закладку сировини для

виконання замовлення, якщо на виробництві є яйцяжурячі масою 45 г та молоко знежирене сухе.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть технологічну схему приготування Пудингу із сиру з повидлом та Сирників по-коївськи.

6.2. Визначте закладку сировини для приготування Пудингу із сиру з варенням, якщо на виробництво надійшов сир напівжирний.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 16

Тема: Технологія соусів.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із виготовлення соусів.

Студенти повинні знати: значення соусів у харчуванні людини, класифікацію соусів, основні технологічні м виготовлення соусів.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для виготовлення соусів, розробляти технологічні схеми приготування соусів

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Класифікація соусів за сукупними ознаками.

2.2. Класифікація соусів за технологією приготування.

2.3. Які борошняні пасеровки використовуються у технології соусів.

2.4. Особливості приготування коричневого бульйону.

2.5. Даайте визначення поняттям Фуме та Деміглас.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначити закладку сировини для приготування 3 кг Соусу томатного (рецептура № 1.370 або № 783), якщо на виробництво надійшла томатна пасті із вмістом сухих речовин 30%.

3.2. Розробіть технологічну схему приготування Соусу червоного основного (рецептура № 759 або № 1.365).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити закладку сировини для приготування 7 кг Маринаду овочевого з томатом (рецептура № 1.383 або № 827), якщо на виробництві є тільки сік томатний натуральний.

4.2. Розробіть технологічну схему Соусу майонез (рецептура № 819 або № 1.379).

4.3. У ресторані необхідно приготувати 50 порцій Дерунів, фаршированих м'ясом (рецептура № 1.184). Визначте закладку сировини для приготування необхідної кількості Соусу грибного зі сметаною, який передбачений для подачі страви, якщо на виробництві в наявності є тільки свіжі шампінйони.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть схему «Класифікація соусів за сукупними ознаками».

6.2. Згідно виробничої програми ресторану при готелі, кухарю необхідно приготувати 40 порцій «Риби під майонезом». Розрахуйте витрати сировини для приготування соусу до даної страви.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 17

Тема: Технологія супів.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із виготовлення заправних супів.

Студенти повинні знати: значення супів у харчуванні людини, класифікацію супів, основні технологічні вимоги до виготовлення супів.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для виготовлення супів, розробляти технологічні схеми приготування супів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Класифікація супів за сукупними ознаками.

2.2. Яка рідка основа оже використовуватися для приготування заправних супів?

2.3. Особливості приготування сурів-пюре.

2.4. Температура подачі супів.

2.5. Способи подавання супів.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. У ресторані необхідно приготувати 70 порцій Розсольнику домашньому (рецептура № 1.121). Визначити закладку сировини для приготування необхідної кількості розсольнику у грудні, якщо вихід 1 порції – 300 г.

3.2. Розробіть технологічну схему приготування Юшки волинської з грибами (рецептура 1.126).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити закладку сировини для приготування 50 порцій Борщу українського (рецептура № 1.99) у лютому, якщо вихід 1 порції 500 г.

4.2. Розробіть технологічну схему приготування Капусняку запорізького (рецептура № 1.118).

4.3. У ресторані необхідно приготувати 35 порцій Юшки селянської (рецептура № 1.140). Визначте закладку сировини для приготування необхідної кількості страви, якщо на виробництві в наявності є тільки сушена капуста. Вихід 1 порції 400 г.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть технологічну схему приготування Борщу львівського та Солянки м'ясної збірної.

6.2. У кафе необхідно приготувати 120 порцій Супу картопляного зі щавлем. Визначте закладку сировини для виконання замовлення, якщо на виробництві є тільки піре зі щавлю, вихід 1 порції – 250 г.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 18

Тема: Технологія супів.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із виготовлення різних груп супів.

Студенти повинні знати: значення супів у харчуванні людини, класифікацію супів, основні технологічні вимоги до виготовлення супів.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для виготовлення супів, розробляти технологічні схеми приготування супів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Яка основа може використовуватися для приготування холодних супів.

2.2 Які гарніри можуть подаватися до солодких супів.

2.3. Особливості приготування молочних супів.

2.4. Яка форма нарізання овочів застосовуються для приготування холодних супів?

2.5. Умови і терміни зберігання холодних супів.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. У ресторані необхідно приготувати 80 порцій Холоднику наддніпрянського (рецептура № 1.160). Визначити закладку сировини для приготування необхідної кількості розсолюнку у грудні, якщо вихід 1 порції – 400 г.

3.2. Розробіть технологічну схему приготування Затерухи молочної (рецептура 1.155).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити закладку сировини для приготування 70 порцій Борщу холодного криворізького (рецептура № 1.157) у жовтні, якщо вихід 1 порції 500г.

4.2. Розробіть технологічну схему приготування Бульйону м'ясного прозорого (рецептура № 253) із освітленням морквою.

4.3. У ресторані необхідно приготувати 45 порцій Супу-пюре з різних овочів (рецептура № 242). Визначте закладку сировини для приготування необхідної кількості страви у березні. Вихід 1 порції 300 г.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть технологічну схему приготування Супу молочного з овочами, Супу-пюре з печінки, Супу із плодів свіжих.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 19

Тема: Технологія холодних страв та закусок.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із виготовлення холодних страв і закусок.

Студенти повинні знати: значення холодних страв і закусок у харчуванні людини, класифікацію холодних страв і закусок, основні технологічні вимоги до їх виготовлення.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для виготовлення холодних страв і закусок, розробляти технологічні схеми приготування холодних страв і закусок.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Температура подавання холодних страв і закусок.

2.2. Особливості приготування заливних холодних страв.

2.3. У чому полягає різниця між холодними і аналогічними гарячими стравами?

2.4. Умови і терміни зберігання холодних страв і закусок.

2.5. Класифікація бутербродів.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. У кафе необхідно приготувати 20 порцій М'яса заливного (рецептура № 155). Визначте, яку кількість сухого желатину необхідно для цього використати.

3.2. До ресторану надійшло замовлення на приготування 70 порцій закуски «Україна» (рецептура № 1.84). На виробництві в наявності є 5 кг курей напіввипатраних I категорії. Чи вистачить даної сировини для виконання замовлення?

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Згідно виробничої програми ресторану при готелі, кухарю необхідно приготувати 40 порцій «Риби під майонезом» (рецептура № 136). Розрахуйте витрати сировини для приготування гарніру овочевого до даної страви.

4.2. На виробництво надійшло 10 кг ялової замороженої печінки. Скільки порцій паштету «Ювілейний» (рецептура № 1.83) можна приготувати з неї? Яка сировина і в якій кількості для цього потрібна, якщо вихід 1 порції – 100 г.

4.3. У ресторані необхідно приготувати 45 порцій Вінегрету із овочів зі сметаною (рецептура № 6.9). Визначте закладку сировини для приготування необхідної кількості страви у лютому. Вихід 1 порції 150 г.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть технологічну схему приготування страв: Салат столичний, Короп із медом, Курка галантин.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 20

Тема: Технологія десертів.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій пов'язаних із приготування солодких страв, навички розрахунку взаємозаміни сировини.

Студенти повинні знати: класифікацію солодких страв, особливості подачі різних груп десертів, терміни та режим зберігання солодких страв.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для приготування визначеної кількості страв, проводити взаємозаміну одного виду сировини на інший.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. За якими критеріями класифікують солодкі страви.

2.2. Температура подачі холодних солодких страв.

2.3. Які драглюючі речовини використовуються при приготуванні десертів.

2.4. Назвати основні групи солодких страв.

2.5. Якої густини готують киселі.

2.6. Особливості приготування самбуків.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій шарлотки з яблуками (рецептура № 962), якщо вихід 1 порції 150 г.

3.2. Розрахувати закладку сировини для приготування 4,5 кг мусу із журавлини (рецептура №898), якщо на виробництві відсутній желатин, але в наявності є агароїд.

3.3. На виробництво надійшов 1 кг яєчного порошку. Визначити, скільки порцій суфле ванільного (рецептура № 915) можна приготувати з даної сировини, якщо вихід 1 порції 200 г.

3.4. Розрахуйте закладку сировини для приготування 150 порцій желе із сиру (рецептура № 1.420), якщо на підприємстві в наявності є тільки ванілін. Вихід 1 порції 120 г.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити затрати сировини для приготування 75 порцій киселиці (рецептура № 1.398), якщо замість цукру використовується мед натуральний. Вихід 1 порції 110 г.

4.2. До кафе надійшло 12 кг яблук бланшованих в сиропі половинками швидкозаморожених. Визначити, скільки порцій галушок яблучних (рецептура № 1.417) можна приготувати з даної сировини.

4.3. У ресторан надійшло 10 кг лимонів. Чи вистачить даної сировини для приготування 35 порцій мусу лимонного (рецептура № 900), якщо вихід 1 порції 130 г.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Охарактеризувати причини погіршення якості солодких страв. Дані занести до таблиці.

Характеристика дефектів десертів

Вид дефекту	Причина дефекту
Потемніння желе. Наявність металевого присмаку.	
Наявність грудочок завареного крохмалю в киселі.	
Самбук набув сірого відтінку.	
Осідання пінника при запіканні.	

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-е видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. – 384 с.

2. Артемова, Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]:Издательство. - М.: КНОРУС, 2007. - 336 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 21

Тема: Технологія приготування гарячих напоїв. Технологія приготування холодних напоїв.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички вирішення виробничих ситуацій, пов'язаних із приготуванням напоїв.

Студенти повинні знати: класифікацію напоїв, особливості подачі різних груп напоїв, терміни та режим зберігання напоїв.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для приготування визначеної кількості страв, проводити взаємозаміну одного виду сировини на інший.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Класифікація напоїв за сукупними ознаками.

2.2. Способи заварювання і подічі чаю.

2.3. Способи приготування змішаних напоїв.

2.4. Температурні режими подавання напоїв по групам.

2.5. Особливості приготування бенкетних напоїв.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте закладку сировини для приготування 50 порцій Ряжанки (рецептура № 1.421), якщо на виробництві є тільки молоко вершкове незбиране сухе, вихід 1 порції 150 г..

3.2. Розрахувати закладку сировини для приготування 70 порцій Напою «Петровський», вихід 1 порції 200 г.. Розробити технологічну схему приготування напою.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначити затрати сировини для приготування 20 порцій Кави чорної із збитими вершками по-віденські (рецептура № 956).

4.2. До їдальні надійшло 2 кг молока вершкового незбираного сухого. Визначте, скільки порцій Какао з молоком (рецептура № 959) можна приготувати з даної сировини, вихід 1 порції 180 г.

4.3. Розробіть технологічну схему приготування Напою бурякового (рецептура № 1.423).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначити особливості приготування і подачі чаю і кави різними способами. Дані занести до таблиці.

Особливості подачі солодких страв

Найменування напою	Спосіб приготування і подачі	Особливості приготування і подачі

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. – С 137-144.

2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. Посібник / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2013 – С 250-261.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 22

Тема: Загальні підходи щодо розробки карти вин для різних закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички складання та оформлення карти вин для різних ЗРГ та контингентів споживачів, навчитись проводити дегустацію вин.

Студенти повинні знати: класифікацію вин, призначення карти вин, її структуру та особливості оформлення; особливості підбору вин до страв, умови і терміни зберігання вин; призначення дегустації, етапи та умови проведення дегустації.

Студенти повинні вміти: складати карту вин, відповідно оформлювати її, підбирати вина до замовлених страв, проводити дегустацію вин, проводити дегустацію страв.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. З якою метою здійснюють декантування вина.

2.2. За якими ознаками класифікують вина.

2.3. Принципи підбору вина до страв.

2.4. Структура карти вин.

2.5. При якій температурі дегустують ігристі вина.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Вказати структуру карти вин.

3.2. Відповідно до асортиментного мінімуму розробити карту вин для різних типів ЗРГ (за завданням викладача).

Варіант 1

Для кафе.

Варіант 2

Для бару.

3.3. Порекомендувати вино-горілчані вироби до наступного замовлення: Сирне асорті, Салат з морепродуктів, Шашлик, Морозиво з фруктами.

4. Розв'язування контрольних завдань

Варіант 1

1. Визначити, у якій послідовності та за якої температури подаються тихі вина.

2. Розробити та оформити відповідно до вимог карту вин для ресторану-бару.

Варіант 2

1. Визначити, у якій послідовності та за якої температури подаються ігристі вина.

2. Розробити та оформити відповідно до вимог карту вин для винного бару.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Скласти алгоритм проведення дегустації.

6.2. Визначити правила проведення дегустації.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русаковська - К. ; Центр учбової літератури, 2009-342 с.

2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. С. 75-85.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.:Профбиздат, 2004 – 207с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 23

Тема: Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: класифікацію оздоблювальних н/ф, особливості їх приготування, терміни та режим зберігання оздоблювальних н/ф.

Студенти повинні вміти: розраховувати закладку сировини для приготування визначеної кількості оздоблювальних, проводити взаємозаміну одного виду сировини на інший.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвіть основні види оздоблювальних н/ф.

2.2. Назвіть основні види кремів.

2.3. З якою метою використовуються сиропи.

2.4. Дайте визначення потняттю сухі парфуми.

2.5. Умови і терміни зберігання кремів.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. У кондитерському цеху ресторану необхідно приготувати 2,7 кг крему вершкового «Новий» (рецептура № 31). Визначте закладку сировини в натурі та в сухих речовинах.

3.2. Кондитеру необхідно приготувати 5 кг крему білкового на агарі (рецептура № 54). Визначте закладку сировини в натурі та в сухих речовинах якщо 50% варення (в сухих речовинах) замінюються на повидло із вмістом сухих речовин 66%.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. У кондитерському цеху необхідно приготувати 20 кг крему «Глясе» шоколадного (рецептура № 49). Визначте закладку сировини в натурі та в сухих речовинах.

4.2. Визначте закладку сировини в натурі та в сухих речовинах для приготування 12 кг суфле (рецептура № 62), якщо 5% молока згущеного (у перерахунку на сухі речовини) замінюють фруктовим повидлом із вологістю 34%.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Кондитеру необхідно приготувати 5 кг крему вершково-гарбузового. За основу він бере крем вершковий основний і замінює 15% молока цільного згущеного (у перерахунку в натурі) на гарбузове пюре. Визначте закладку

сировини в натурі та в сухих речовинах для приготування оздоблювального н/ф, якщо вологість гарбузового пюре 80%.

6.2. Визначте умови і терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів (креми вершкові, заварні, білкові, сиропи для промочки, помадки). Дані оформити у вигляді таблиці.

Умови і терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів

Вид оздоблювального н/ф	Умови зберігання	Термін зберігання

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М., Экономика, 1969. – 151 с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 24

Тема: Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: технологічні параметри приготування різних видів дріжджового тіста та виробів з нього, асортимент виробів з дріжджового тіста, умови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування певної кількості виробів залежно від кондції сировини, визначати припік і упік при виготовленні виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвіть види дріжджового тіста.

2.2. Які види дріжджів використовуються для приготування тіста?

2.3. Алгоритм приготування опари.

2.4. Технологічні параметри випікання виробів із дріжджового тіста.

2.5. Дайте визначення поняттю рідкі ждіжджі.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте закладку сировини в натурі для приготування 50 шт. Здоби звичайної (рецептура № 106), якщо надійшло борошно вологістю 12%.

3.2. У борошняноу цеху необхідно приготувати 10 кг пирога «Лакомка» (рецептура № 104). Визначте припік і упік при виготовленні тістового напівфіабрикату.

3.3. Розробіть технологічну сему приготування Булочки ванідбноі (рецептура № 107).

3.4. Визначте закладку сировини для приготування 100 шт. Булочок дорожніх (рецептура № 110), якщо, у перерахунку на сухі речовини, 10% борошна замінюють на гарбузове пюре із вістом сухих речовин 40%.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте закладку сировини в натурі та в сухих речовинах для приготування 70 шт. Булочок «Алтайських», якщо на виробництво надійшло борошно вологістю 17%.

4.2. У шкільній їдальні необхідно приготувати 80 шт. Булочок з горіхами. (рецептура № 108). Визначте закладку сировини, якщо, у перерахунку на сухі речовини, 15% цукру замінюють горіховою пастою із вмістом сухих речовин 60%.

4.3. Визначте прип'як і упі при виробництві 15 кг пирога «Невського» (рецептура № 103). Розробіть технологічну схему виготовлення виробу.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначте закладку сировини для приготування 20 шт кексу «Весняного» (рецептура № 88) масою 200 г. Розробіть технологічну схему приготування виробу. Визначте прип'як і упік виробів.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М., Экономика, 1969. – 151 с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 25

Тема: Технологія бісквітного тіста та виробів із нього

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: технологічні параметри приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього, асортимент виробів з бісквітного тіста, умови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування певної кількості виробів залежно від кондиції сировини, визначати припік і упік при виготовленні виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Види бісквітного тіста.

2.2. Технологічні параметри вирікання бісквіту для рулету.

2.3. Назвіть розміри бісквітних нарізних тістечок.

2.4. Алгоритм приготування бісквіту масляного.

2.5. Правила формування бісквітних тортів.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте припік і упік при виготовленні 17 кг Бісквіту основного (рецептура № 1).

3.2. Визначте закладку сировини для приготування 70 шт. тістечок бісквітних фруктових (рецептура № 43).

3.3. Розробіть технологічну схему приготування напівфабрикату Крихта бісквітна смажена (рецептура № 3).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте закладку сировини для приготування 120 шт. тістечок бісквітних нарізних із вершковим кремом масою 90 г (рецептура № 42).

4.2. У кафе необхідно приготувати 3 кг тарту «Горіховий» (рецептура № 16). Визначте припік і упік при виготовленні необхідної кількості тістового напівфабрикату. Розробіть технологічну схему приготування тарту.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Кондитерському цеху ресторану необхідно приготувати 5 кг тарту Вершково-фруктового (рецептура № 11). Визначте закладку сировини для виконання замовлення, припік і упік при виготовленні тістового напівфабрикату.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.
3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М., Экономика, 1969. – 151 с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 26

Тема: Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: технологічні параметри приготування пісочного та листкового тіста та виробів з нього, асортмент виробів, умови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування певної кількості виробів залежно від кондції сировини, визначати припік і упік при виготовленні виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвіть види листкового тіста.

2.2. Який спосіб розпушення використовується для приготування листкового тіста.

2.3. Технологічні параметри виготовлення пісочного напівфабрикату.

2.4. Який спосіб розпушення використовується для приготування пісочного тіста.

2.5. Способи формування дрібноштучних виробів із пісочного тіста.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте закладку сировини для приготування 5 кг напівфабрикату листкового (рецептура № 13). Визначте припік і упік при виготовленні напівфабрикату.

3.2. Визначте закладку сировини для приготування 85 шт. тістечок Пісочне кільце (рецептура № 50), якщо надійшло борошно вологістю 15,5%. Розробіть технологічну схему приготування тістечка.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте закладку сировини для приготування 17 кг печива «Суворовське» (рецептура № 98). Визначте припік та упік при виготовленні виробів.

4.2. Визначте закладку сировини для приготування 200 шт тістечок «Слойка з кремом» (рецептура № 55а).

4.3. Розробіть технологічну схему приготування тістечка «Трубочка з кремом» (рецептура № 61б).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Визначте закладку сировини для приготування 150 шт. тістечок Пісочних з кремом (рецептура № 47), якщо вихід 1 тістечка – 70 г. Визначте припіу і упік при виготовленні тістового напівфабрикату. Розробіть технологічну схему приготування тістечок.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М., Экономика, 1969. – 151 с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 27

Тема: Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: технологічні параметри приготування пряничного і заварного тіста та виробів з нього, асортимент виробів, умови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування певної кількості виробів залежно від кондці сировини, визначати припік і упік при виготовленні виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

- 2.1. Алгоритм приготування заварного тіста.
- 2.2. Способи приготування пряничного тіста.
- 2.3. Асортимент штучновипечених тістечок із заварного тіста.
- 2.4. Алгоритм приготування пряничного тіста сирцевим методом.
- 2.5. Вимоги до структури заварного напівфабрикату.
- 2.6. Алгоритм приготування пряничного тіста заварним методом.
- 2.7. Асортимент виробів із пряничного тіста.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначити закладку сировини для приготування 5 кг напівфабрикату заварного (рецептура № 15). Розробіть технологічну схему виготовлення напівфабрикату. Визначте припік і упік.

3.2. Визначте закладку сировини для приготування 17 кг пряників «Дитячих» (рецептура № 99).

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте закладку сировини для приготування 8 кг коврижки «Медової» (рецептура № 100). Розробіть технологічну схему виготовлення виробів. Визначте припік і упік.

4.2. Визначте закладку сировини для приготування 180 шт. тістечок «Трубочка» з кремом (рецептура № 61).

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Розробіть технологічну схему виробництва та визначте закладку сировини для приготування 2520 шт тістечок заварних «Трубочка» (рецептура № 64).

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.
3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М., Экономика, 1969. – 151 с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 28

Тема: Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: технологічні параметри приготування білкового, вафельного, цукрового, мигдалевого тіста та виробів з нього, асортимент виробів, умови і терміни їх зберігання.

Студенти повинні вміти: визначати закладку сировини для приготування певної кількості виробів залежно від кондці сировини, визначати припік і упік при виготовленні виробів.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Алгоритм приготування вафельного тіста.

2.2. Способи приготування білково-збивного напівфабрикату.

2.3. Технологічні режими приготування цукрового тєств.

2.4. Алгоритм приготування мигдалевого тіста.

2.5. Технологічні режими приготування білкового напівфвбрикату з підігрівом.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Визначте закладку сировини для приготування 7 кг напівфабрикату порітряного (рецептура № 16). Розробіть технологічну схему виготовлення напівфабрикату.

3.2. Розробіть технологічну схему виггтовлення листів ізвафельного тіста.

3.3. Визначте закладку сировини для приготування 12 кг печива «Мигдалевого» (рецептура № 97), якщо вологість борошна 12%.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Визначте закладку сировини для приготування 120 шт. тістечок «Повітряних» (рецептура № 65).

4.2 Визначте закладку сировини для приготування 80 шт. тістечок «Картопелька обсипна» (рецептура № 68), якщо на виробництво надійшло борошно вологістю 17%.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. визначте закладку сировини та розробіть технологічну схему приготування торта «Павутинка» (рецептура № 31).

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.
3. Козьмина Е.П. Технология производства изделий из теста в общественном питании. М., Экономика, 1969. – 151 с.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 29

Тема: Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: сучасні підходи до організації харчування, особливості дієтичного харчування, виоги до збалансованого харчування залежно від груп інтенсивності праці.

Студенти повинні вміти: розробляти раціони харчування з урахуванням груп інтенсивності праці споживачів та сучасних підходів до раціонального харчування.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Поняття раціонального харчування.

2.2 Поняття збалансованого харчування.

2.3. Які види дієт ви знаєте?

2.4. Види «щадіння» які використовуються при дієтичному харчуванні.

2.5. Сучасні концепції харчування.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Розробіть денний раціон для дієти № 2. Визначте харчову та енергетичну цінність раціону.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Розробіть денний раціон для споживачів різних груп інтенсивності праці (за завданням викладача). Визначте харчову та енергетичну цінність раціону.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Відповідно до завдання 4.1. розробити тижневий раціон для споживачів.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. проф., д-ра техн. наук И. Скурихина, проф. д-ра мед. Наук

М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. –М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Інструктивно-методична картка
Практичного заняття № 30

Тема: Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів

Мета: Закріпити та систематизувати отримані теоретичні знання з теми, отримати практичні навички

Студенти повинні знати: вимоги до складання меню різних типів, порядок внесення записів в меню, вимоги до оформлення меню.

Студенти повинні вміти: вміти розробляти меню різних типів, підбирати страви залежно від виду меню.

Хід заняття:

1. Обговорення теми і мети практичного заняття

2. Перевірка знань студентів (усне опитування)

2.1. Назвати види меню.

2.2. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів.

2.3. дайте визначення комбінованому меню.

2.4. Меню, його роль у забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства.

2.5. Особливості розробки меню денного раціону харчування.

3. Розв'язування практичних завдань та виробничих ситуацій, їх обговорення

3.1. Користуючись зразками, скласти меню чергових страв.

3.2. Скласти меню шведського столу до сніданку.

4. Розв'язування контрольних завдань

4.1. Користуючись асортиментним мінімумом розробити денне меню з вільним вибором для відвідувачів їдальні.

5. Підведення підсумків заняття та оцінювання студентів

6. Домашнє завдання

6.1. Користуючись асортиментним мінімумом скласти меню ресторану. Оформити в електронному варіанті розроблене меню.

Список рекомендованої літератури для виконання завдань:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. С. 75-85.

5. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов., В.А. Русаковська - К.: Центр учбової літератури, 2009-342 с.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2014. - 384 с.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. Посібник / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2014 -504с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2013. - 848с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.

Додаткова

1. Дорохіна М.О., Капліна Т.В., Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів . – К.: Кондор, 2014 – 208с.
2. Ковалев Н.И. Технологія приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловаялит., 2005. - 467 с.
3. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов [Текст]: / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2014. - 80 с.
4. Ростовський, В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.- К.: Ліра-К, 2009 – 274.
5. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания [Текст]: Р.П. Антонова Р. П. - 2-е изд., - М.: Изда-тельство: ПрофиКС, 2007. - 136 с.
6. Антонова, Р, П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания - М.: Издательство: ПрофиКС, 2006. - 130 с.
7. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст]: учеб. Пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. - М.: Издательство: ГИОРД, 2014. –448 с.
8. Годунова, Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. - М.: Издательство: ПрофиКС, 2007.-776 с.
9. Гуцин В.В. Технологія полуфабрикатів из мяса птицы / В.В. Гуцин. - М. : Колос, 2002. -200 с.

10. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник / Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛипринт, 2001.-51 с.
11. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга. 2004. - 428 с.
12. Кузнецова, Л. С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст]: учеб. пособие / Сиданова М. Ю., Дубцов Г. Г. - 3-е изд. - М.:Издательство «Академия/Асасіетіа», 2006. - 240 с.
13. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А.А, Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубіф, Р.Г. Кутєпова. - К. : КНТЕУ, 2003.
14. Органолептический анализ пищевых продуктов / [В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др.]. - М. : МГУПП, 2002.
15. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий [Текст]: учеб. пособие. - 10-е изд. - М.: Издательство: ПрофиКС, 2014. - 296 с.
16. Потапова, И. И. Холодные блюда и закуски [Текст] / И.И. Потапов, Н.В.Корнеева. - М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2014. - 80 с. - ISBN:
17. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М.І. Пересічного. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. - 718 с.
18. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. вад. торг.-екон. ун-т. - 2003. - 526 с.