

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**О.О. Сімакова, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова**

## **ГАСТРОНОМІЧНА ПРОФЕСІЙНА ТВОРЧІСТЬ ТА АВТОРСЬКА КУХНЯ**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг  
2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**О.О. Сімакова, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова**

## **ГАСТРОНОМІЧНА ПРОФЕСІЙНА ТВОРЧІСТЬ ТА АВТОРСЬКА КУХНЯ**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні  
кафедри технологій в ресторанному  
господарстві, готельно-ресторанної  
справи та підприємництва  
Протокол № 4  
від “16” жовтня 2020 р.

Схвалено навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 3  
від “24” листопада 2020 р.

Кривий Ріг  
2020

**УДК 664.68 (075.8)**  
**С 37**

Сімакова, О. О.

**С 37** Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; О. О. Сімакова, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 32 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм здобуття вищої освіти і покликані допомогти студентам організувати вивчення дисципліни «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня» завдяки інформації щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських і лабораторних занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до поточного та підсумкового форм контролю, перелік рекомендованої літератури.

© Сімакова О. О., Боднарук О. А., Пусікова  
О.А., 2020

© Донецький національний університет  
економіки й торгівлі імені Михайла Туган-  
Барановського, 2020

## ЗМІСТ

	Стор.
<b>ВСТУП</b> .....	5
<b>ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ</b> .....	6
<b>ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ</b> .....	11
Змістовий модуль 1. Основні тенденції професійної творчості в ресторанній кулінарії.....	12
Змістовий модуль 2. Мистецтво авторської кухні.....	15
<b>ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ</b> .....	18
Змістовий модуль 1. Основні тенденції професійної творчості в ресторанній кулінарії.....	19
Змістовий модуль 2. Мистецтво авторської кухні.....	24

## ВСТУП

Їжа – це не тільки засіб і процес угамування голоду як біологічної потреби людини, а й феномен культури. Міра вихованості, цивілізованості і культури людини найбільш повно проявляється в тому, як він задовольняє свої потреби. Одна з найбільш розвинених природних потреб людини – потреба в їжі. Їжа для людини давно перестала бути тільки способом підтримки життя в її біологічному сенсі. Вживання їжі – процедура, пов'язана з соціально-культурними формами поведінки людей. Вона супроводжує різні події людського життя, як радісні, святкові, так і сумні, трагічні. Прийняття їжі – це не тільки насичення, задоволення голоду, але й естетична насолода, час проведення дозвілля, спілкування людей, а сама їжа в цьому спілкуванні стає символом, знаком.

У європейському ресторанному бізнесі не можна уславитися знаменитим кухарем, не маючи своїх авторських страв. Привласнення мішленівських зірок можливо тільки для ресторанів з авторською кухнею.

Страви авторської кухні, як і твори художника, повинні відрізнятися від усіх існуючих на ринку. Якщо це по-справжньому авторська кухня, кожна страва повинна бути унікальною, такою, яку більше ніде не можна скуштувати.

Методичні рекомендації будуть сприяти більш глибокому вивченню дисципліни «Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня», систематизації знань з основ створення та особливостей технології приготування фірмових авторських страв, елементів кулінарної імпровізації, а також поглибленню знань з технологічних принципів виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції в сучасній ресторанній кулінарії.

Мета дисципліни – отримання комплексу знань з професійної творчості в ресторанній кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні.

Завдання дисципліни – вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії; нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації.

Предмет дисципліни – вивчення сучасних тенденцій створення унікальних гастрономічних вишукувань, технології приготування та оформлення авторських страв.

**ЧАСТИНА 1.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>4</b>
Загальна кількість годин	<b>120</b>
Кількість змістових модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>32</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>8</b>
Лабораторні, годин	<b>8</b>
Самостійна робота, годин	<b>72</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>3</b>
самостійної роботи студента	<b>4,5</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – отримання комплексу знань з професійної творчості в ресторанный кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні.

**Завдання:** вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанный кулінарії; нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації.

**Предмет:** вивчення сучасних тенденцій створення унікальних гастрономічних вишукувань, технології приготування та оформлення авторських страв.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанный кулінарії.

2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.

3. Оздоблювальні напівфабрикати.

4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.

5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних вишукувань.

6. Основи створення фірмових авторських страв.

7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації.

8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Основні тенденції професійної творчості в ресторанній кулінарії</b>					
Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	16	4	2		10
Тема 2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	16	4	2		10
Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати	14	4		2	8
Тема 4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю	14	4		2	8
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>36</b>
<b>Змістовий модуль 2. Мистецтво авторської кухні</b>					
Тема 5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних вишукувань	14	2	2		10
Тема 6. Основи створення фірмових авторських страв	16	4	2		10
Тема 7. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації	14	4		2	8
Тема 8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів	16	6		2	8
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>36</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>72</b>

### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії	2
2	Нові засоби та методи при виробництві кулінарної продукції: поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.	2
3	Технологія приготування авторських оздоблювальних напівфабрикатів.	2



4	Освоєння навичок з дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів для виробітки власного дизайнерського стилю.	2
5	Сучасні напрямки і тенденції в створенні унікальної авторської кулінарної продукції.	2
6	Основні правила створення фірмових авторських страв.	2
7	Технологія приготування авторських страв із різних видів сировини (м'яса, риби, птиці, овочів, круп, яєць і сиру).	2
8	Технологія виробництва, оформлення та подавання авторських кондитерських борошняних виробів.	2
<b>Всього</b>		<b>16</b>

## 5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Захист лаборатор- них робіт	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	3		2			5
Тема 2	3		2			5
Тема 3		5	2	10		17
Тема 4		5	2			7
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	6	10	8	10	13	<b>47</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 5	3		2	15		20
Тема 6	3		2			5
Тема 7		5	2			7
Тема 8		5	2			7
<b>Разом змістовий модуль 2</b>	6	10	8	15	14	<b>53</b>
<b>Усього годин</b>	12	20	16	25	27	<b>100</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

**Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни**

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

**ЧАСТИНА 2.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ**  
**ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.  
ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ТВОРЧОСТІ  
В РЕСТОРАННІЙ КУЛІНАРІЇ**

**Тема 1. Вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії.  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Поняття гастрономічної професійної творчості.
2. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні холодних страв, закусок і салатів.
3. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні перших страв та соусів.
4. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні страв із м'яса, риби, птиці.
5. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні страв із круп, яєць і сиру.
6. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні десертів та борошняних кондитерських виробів.
7. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні гарячих і холодних напоїв.

*2. Індивідуальне тестування.*

**Тема 2. Нові засоби та методи при виробництві кулінарної продукції:  
поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів при приготуванні страв та виробів.
2. Нові креативні тенденції поєднання способів приготування страв та виробів.
3. Нові креативні тенденції способів подавання страв, виробів та напоїв.

*2. Індивідуальне тестування.*

**Тема 3. Технологія приготування авторських оздоблювальних напівфабрикатів.  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Цукристі напівфабрикати.
2. Цукрові мастики.
3. Глазур.
4. Карамелі.
5. Кандірі і грильях.
6. Желе.
7. Креми.
8. Прикраси з крему і глазури.
9. Фруктово-ягідні напівфабрикати.
10. Прикраси з шоколаду.
11. Крихта з випечених напівфабрикатів.

## 2. Лабораторна робота «Технологія приготування авторських оздоблювальних напівфабрикатів».

**Мета роботи** – освоєння технології виробництва авторських оздоблювальних напівфабрикатів.

**Обладнання, інвентар, посуд:** ваги, збивальна машина, міксер, сита, лотки, кондитерські мішки, ножі кухарські, сотейники, миски, дерев'яні мішалки, дошки обробні, терки, ложки столові, каструлі ємністю 3 л, сковороди, посуд для подавання.

**Сировина:** згідно варіантів.

**Алгоритм виконання роботи:**

1. Отримання продуктів.

Згідно з варіантом отримати продукти у лаборанта.

2. Організація робочого міста.

Підготувати робоче місце для роботи: підібрати необхідний посуд і інвентар.

3. Приготування та оформлення для відпуску кулінарної продукції.

Приготувати та оформити для відпуску оздоблювальні напівфабрикати (згідно з варіантом): помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду.

4. Презентація кулінарної продукції.

Презентувати свою кулінарну продукцію для дегустації (проводиться викладачем і студентами).

**Контрольні питання:**

1. Які існують способи приготування основної помадки цукрової?

2. Поясніть, що означає поняття “помада тече”?

3. У технологія яких виробів використовують сиропи для промочування?

4. Які особливості технології приготування глазури сирцевій?

5. Де використовуються прикраси з крихти випечених напівфабрикатів?

6. Які особливості технології приготування та використання кандіру, грильяжу?

7. Поясніть, чим відрізняються технології приготування мастики цукровій і цукрово-крохмальній?

8. Які особливості технології приготування желе, види і причини браку?

9. У чому полягає особливість технології приготування масляних кремів?

10. Які види і причини браку кремів, строки і умови зберігання?

11. Які вироби доцільно прикрашати прикрасами з марципану?

## Тема 4. Освоєння навичок з дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів для виробітки власного дизайнерського стилю.

### Лабораторно-практичне заняття

#### 1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Принципи естетичного кулінарного дизайну.

2. Основні правила з оформлення страв.

3. Основні правила з оздоблення кулінарних виробів.

4. Вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування.

5. Основні кольорові гами, що використовуються.

6. Закони візуального сприйняття.

7. Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів.

2. *Лабораторна робота «Освоєння навичок з дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів для виробітки власного дизайнерського стилю».*

**Мета роботи** – оволодіння спеціальними навиками з оформлення різноманітної кулінарної та кондитерської продукції, уміння використовувати набуті знання для розроблення нових дизайнерських рішень з оформлення страв та виробів.

**Обладнання, інвентар, посуд:** пароконвектомат, ваги, міксер, лотки, ножі кухарські, інструменти для карвінгу, кондитерські мішки, сотейники, миски, дерев'яні мішалки, дошки обробні, терки, ложки столові, каструлі ємністю 3 л, сковороди, посуд для подавання.

**Сировина:** згідно варіантів.

**Алгоритм виконання роботи:**

1. Отримання продуктів.

Згідно з варіантом отримати продукти у лаборанта.

2. Організація робочого міста.

Підготувати робоче місце для роботи: підібрати необхідний посуд і інвентар.

3. Приготування та оформлення для відпуску кулінарної продукції.

Приготувати та оформити за власним дизайном прикраси та кулінарну продукцію (згідно з варіантом):

- прикраси і квіти з овочів, фруктів;
- елементи карвінгу;
- прикраси з хліба і тіста;
- холодна закуска;
- гаряча закуска;
- перша страва;
- страва із м'яса;
- страва із птиці;
- страва із риби/морепродуктів;
- страва із яєць/круп;
- десерт/кондитерський виріб.

4. Презентація кулінарної продукції.

Презентувати свою кулінарну продукцію для дегустації (проводиться викладачем і студентами).

**Контрольні питання:**

1. Що є основним естетичним принципом сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів?
2. Яка роль кольору у дизайні страв?
3. Що заборонено (матеріал) для оформлення страв і виробів?
4. Де застосовується карвінг?
5. Які особливості посуду для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок?
6. У чому полягають особливості дизайну супів, посуду для подавання, способів подавання супів і гарнірів до них?
7. У чому полягають особливості дизайну гарячих страв із овочів, круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
8. Які напрями дизайну солодких страв і напоїв?
9. Які напрями дизайну борошняних кулінарних та кондитерських виробів?

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МИСТЕЦТВО АВТОРСЬКОЇ КУХНІ**

### **Тема 5. Сучасні напрямки і тенденції в створенні унікальної авторської кулінарної продукції. Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Поняття авторської кухні.
2. Сучасні тенденції створення унікальних холодних страв, закусок, салатів.
3. Сучасні тенденції створення унікальних супів та соусів.
4. Сучасні тенденції створення унікальних других страв із овочів, із круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
5. Сучасні тенденції створення унікальних солодких страв і напоїв.
6. Сучасні тенденції створення унікальних борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

*2. Індивідуальне тестування.*

### **Тема 6. Основні правила створення фірмових авторських страв. Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Основи створення фірмових холодних страв, закусок, салатів.
2. Основи створення фірмових супів та соусів.
3. Основи створення фірмових других страв із овочів, із круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
4. Основи створення фірмових солодких страв і напоїв.
5. Основи створення фірмових борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

*2. Індивідуальне тестування.*

### **Тема 7. Технологія приготування авторських страв із різних видів сировини (м'яса, риби, птиці, овочів, круп, яєць і сиру). Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Особливості технології приготування авторських холодних страв, закусок, салатів.
2. Особливості технології приготування авторських супів та соусів.
3. Особливості технології приготування авторських других страв із овочів, із круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
4. Особливості технології приготування авторських холодних страв, закусок, салатів.
6. Особливості технології приготування авторських солодких страв і напоїв.

2. *Лабораторна робота «Технологія приготування авторських страв із різних видів сировини (м'яса / риби / птиці / овочів / круп / яєць і сиру)».*

**Мета роботи** – освоєння технології приготування авторських страв із різних видів сировини.

**Обладнання, інвентар, посуд:** пароконвектомат, фритюрниця, ваги, м'ясорубка, міксер, лотки, ножі кухарські, інструменти для фігурного нарізання, сотейники, миски, дерев'яні мішалки, дошки обробні, терки, ложки столові, каструлі ємністю 3 л, сковороди, посуд для подавання.

**Сировина:** згідно варіантів.

**Алгоритм виконання роботи:**

1. Отримання продуктів.

Згідно з варіантом отримати продукти у лаборанта.

2. Організація робочого міста.

Підготувати робоче місце для роботи: підібрати необхідний посуд і інвентар.

3. Приготування та оформлення для відпуску.

Приготувати та оформити для відпуску фірмову авторську страву (згідно з варіантом):

- страва із м'яса;
- страва із птиці;
- страва із риби/морепродуктів;
- страва із овочів;
- страва із круп/бобових;
- страва із яєць/сиру.

4. Презентація кулінарної продукції.

Презентувати свою кулінарну продукцію для дегустації (проводиться викладачем і студентами).

**Контрольні питання:**

1. Хто може бути автором створення фірмових страв?
2. Які фактори враховуються при розробці нових рецептур?
3. У чому полягають відмінності авторської кухні від звичайної?
4. Що є критерієм для включення фірмової кулінарної продукції у меню закладу?
5. Скільки ступенів підсмажування існує для стейка із яловичини?
6. Який асортимент порційних страв можна отримати із корейки свинини?
7. Які гарніри пасують до медальйонів із телятини?
8. Які страви та вироби можна приготувати із кнельної маси птиці?
9. У чому полягає особливість приготування страв із головоногих молюсків?

## **Тема 8. Технологія виробництва, оформлення та подавання авторських кондитерських борошняних виробів.**

### **Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Технологія авторських виробів із дріжджового тіста.
2. Технологія авторських виробів із здобного прісного тіста.
3. Технологія авторських виробів із пряникового тіста.
4. Технологія авторських виробів із кексового тіста.
5. Технологія авторських виробів із листкового тіста.
6. Технологія авторських виробів із бісквітного тіста.
7. Технологія авторських виробів із легкого тіста.
8. Технологія авторських виробів із мигдалевого тіста.



2. *Лабораторна робота «Технологія виробництва, оформлення та подавання авторських кондитерських борошняних виробів».*

**Мета роботи** – освоєння технології виробництва, оформлення та подавання авторських кондитерських борошняних виробів, оволодіння спеціальними навиками з оформлення кондитерської продукції.

**Обладнання, інвентар, посуд:** пароконвектомат, ваги, збивальна машина, міксер, лотки, ножі кухарські, кондитерські мішки, форми, сотейники, миски, дерев'яні мішалки, дошки обробні, терки, ложки столові, каструлі ємністю 3 л, сковороди, посуд для подавання.

**Сировина:** згідно варіантів.

**Алгоритм виконання роботи:**

2. Отримання продуктів.

Згідно з варіантом отримати продукти у лаборанта.

2. Організація робочого міста.

Підготувати робоче місце для роботи: підібрати необхідний посуд і інвентар.

3. Приготування та оформлення для відпуску.

Приготувати та оформити для відпуску авторський кондитерський борошняний виріб (згідно з варіантом) :

- із дріжджового тіста;
- із здобного прісного тіста;
- із пряникового тіста;
- із кексового тіста;
- із листкового тіста;
- із бісквітного тіста;
- із легкого тіста;
- із мигдалевого тіста.

4. Презентація кулінарної продукції.

Презентувати свою кулінарну продукцію для дегустації (проводиться викладачем і студентами) .

**Контрольні питання:**

1. Що є критерієм для включення авторського кондитерського виробу у меню закладу?
2. Яка причина зменшення об'єму борошняних виробів під час зберігання?
3. У чому причина сухості та жорсткості мигдалевого напівфабрикату?
4. Що таке легке тісто?
5. Які способи формування виробів із заварного тіста?
6. Який засіб існує для введення яєчних білків при приготуванні легкого тіста?
7. Що додають у прісне листкове тісто для кращого набухання клейковини?
8. У чому причина осідання виробів із пряникового тіста при випіканні?
9. Що таке ромова баба?
10. Які режими зберігання кексів, ромових баб і рулетів?

**ЧАСТИНА 3.  
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ  
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

## ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ТВОРЧОСТІ В РЕСТОРАННІЙ КУЛІНАРІЇ

### Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Поняття гастрономічної професійної творчості.
- 2) Сучасні кулінарні традиції у приготуванні холодних страв, закусок і салатів.
- 3) Сучасні кулінарні традиції у приготуванні перших страв та соусів.
- 4) Сучасні кулінарні традиції у приготуванні страв із м'яса, риби, птиці.
- 5) Сучасні кулінарні традиції у приготуванні страв із круп, яєць і сиру.
- 6) Сучасні кулінарні традиції у приготуванні десертів та борошняних кондитерських виробів.
- 7) Сучасні кулінарні традиції у приготуванні гарячих і холодних напоїв.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Вибір, на якому заснований сучасний підхід до розробки рецептур харчових продуктів**

- A. певні види сировини і допоміжних матеріалів
- B. ринки збуту
- C. сучасні види обладнання
- D. сучасні види посуду

**2. Напрямки за якими відбувається створення кулінарної продукції нового покоління**

- A. розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості відомих населенню продуктів, виробництво продуктів з новими властивостями та складом
- B. виробництво продукції з новими властивостями та складом, розробка функціональних продуктів харчування
- C. розробка функціональних продуктів харчування, розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості відомих населенню продуктів
- D. виробництво продукції з особливими органолептичними показниками

**3. Особливий акцент, який робиться при розробці нового продукту**

- A. функціональні і структурні властивості продукту
- B. органолептичні властивості
- C. показники безпеки
- D. фізико-хімічні властивості

**4. Функціональні інгредієнти являють собою**

- A. продукти харчування, які містять безпечні інгредієнти для організму людини
- B. харчові добавки, які надають благотворний ефект на знищення мікрофлори у кишечнику
- C. продукти харчування, які містять інгредієнти, що додають їм функціональні властивості

D. продукти харчування, які містять інгредієнти, що додають їм функціональні властивості і мають високі органолептичні показники

**5. Кулінарна продукція не може бути**

- A. релігійним символом
- B. символом свята
- C. символом благополуччя
- D. тематичним символом

**Рекомендована література:**

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
2. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
3. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К. : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.
4. Зверев С. В., Зверева Н. С. Функциональные зернопродукты : М. : ДеЛи принт, 2016. 119 с.
5. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
6. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.

**Тема 2. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів при приготуванні страв та виробів.
- 2) Нові креативні тенденції поєднання способів приготування страв та виробів.
- 3) Нові креативні тенденції способів подавання страв, виробів та напоїв.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Кількість факторів, які враховуються при розробці рецептур**

- A. два
- B. три
- C. чотири
- D. п'ять

**2. Основа, на якій створюються нові рецептури**

- A. розрахункові методи
- B. експериментальні дані
- C. маркетингові дослідження
- D. фантазія кухаря

**3. Фактори, які враховуються при розробці нових рецептур**

- A. відповідність харчової та енергетичної цінності, відповідність біологічної цінності,

- відповідність показникам безпеки
- В. відповідність харчової цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність показникам безпеки
- С. відповідність харчової та енергетичної цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність фізико-хімічним показникам
- Д. відповідність харчової та енергетичної цінності
- 4. Урахування, з яким проводиться вибір базового продукту для збагачення**
- А. попиту на нього серед населення, частоти вживання
- В. вивчення його дефіциту, зі створенням загрози здоров'ю при його відсутності
- С. сумісності функціональних інгредієнтів
- Д. частоти вживання
- 5. Харчова цінність являє собою**
- А. поняття, яке включає енергетичну цінність продукту та безпеку
- В. поняття, яке включає органолептичні властивості продукту і безпеку
- С. поняття, яке включає енергетичну цінність продукту, вміст харчових речовин і ступінь їх засвоєння, органолептичні властивості та безпеку
- Д. поняття, яке включає енергетичну цінність продукту, вміст харчових речовин

**Рекомендована література:**

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2016. 280 с.
3. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куц Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
4. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.
5. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.

**Тема 3. Оздоблювальні напівфабрикати.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Цукристі напівфабрикати.
  - 2) Цукрові мастики.
  - 3) Глазур.
  - 4) Карамелі.
  - 5) Кандірі і грильяж
  - 6) Желе.
  - 7) Креми.
  - 8) Прикраси з крему і глазури.
  - 9) Фруктово-ягідні напівфабрикати.
  - 10) Прикраси з шоколаду.

11) Крихта з випечених напівфабрикатів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Цукрові оздоблювальні напівфабрикати являють собою**

- A. мальовані маси
- B. карамель
- C. цукати
- D. крем білковий

**2. Сировина для приготування крему «Глясе»**

- A. молоко згущене і масло вершкове
- B. молоко, цукор та яйця
- C. вода, цукор, яйця та масло вершкове
- D. вершки, цукор, масло

**3. Оздоблювальні напівфабрикати являють собою**

- A. пластичні маси та глазури
- B. сиропи
- C. помадки
- D. карамель

**4. Причина виникнення дефекту оздоблювального н/ф - помадка має зернисту консистенцію**

- A. температура підігрівання більше за 50 °С
- B. помадка готувалася в посуді, що окислюється
- C. сироп почали збивати при температурі більше за 40 °С, повільно, з утворенням кристалів цукру
- D. помадка готувалася при низькій температурі

**5. Сировина (цукор патока какао пудра ванільна та есенція) для оздоблювального напівфабрикату**

- A. сиропу для просочування виробів
- B. помадки основної
- C. помадки шоколадної
- D. сиропу ванільного

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Дорохович А.М., Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. Київ «Інкос», 2015. 632 с.
3. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ «ПрофКнига», 2010. 348 с.
4. Аналітичний огляд кондитерського ринку України / Національне рейтингове агентство «Рюрік». Київ, 2013. С. 19.
5. Харітон Т.Я., Прядко Т.П. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8168>.
6. Технологія борошняних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5193413/page:19/>.

## **Тема 4. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для виробітки власного дизайнерського стилю.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Основи візуального сприйняття.
- 2) Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.
- 3) Колір у дизайні страв.
- 4) Способи оформлення страв і виробів.
- 5) Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста.
- 6) Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.
- 7) Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв із овочів, круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
- 8) Дизайн солодких страв і напоїв.
- 9) Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

### **1. Кольори, яких треба уникати у дизайні страв**

- A. сірі
- B. чорні
- C. білі
- D. несумісні

### **2. Заборонений матеріал для оформлення страв і виробів**

- A. хліб
- B. квіти
- C. папір
- D. яйця

### **3. Вплив крохмалю на якість виробів**

- A. надає виробам розсипчастості
- B. створює поруватість виробів
- C. робить тісто твердим і склоподібним
- D. надає тісту здобності

### **4. Причини виникнення дефектів при приготуванні виробів із бісквітного тіста: бісквітний н/ф приготовлено з грудочками борошна**

- A. низька температура випікання, недостатній час випікання
- B. недостатнє замішування тіста, було засипано відразу все борошно
- C. різко змінено температуру в пекарській шафі
- D. висока температура випікання

### **5. Виріб із пряничного тіста, що характеризується такими органолептичними показниками якості: круглої форми, глазуrowаний, поверхня блискуча, на зламі тісто порувате, добре пропечене, без «закальцю»**

- A. коржик цукровий

- В. коржик молочний
- С. пряник медовий
- Д. пряник здобний

#### **Рекомендована література:**

1. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.
2. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
3. Брасько Ю. М. Технология продуктов общественного питания: уч.-практич.пособие. К.: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.
4. Ратушенко А.Т. Страви з риби та аморепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248 с.
6. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня. К.: Кондор. 134 с.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МИСТЕЦТВО АВТОРСЬКОЇ КУХНІ**

### **Тема 5. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних вишукувань.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Поняття авторської кухні.
  - 2) Сучасні тенденції створення унікальних холодних страв, закусок, салатів.
  - 3) Сучасні тенденції створення унікальних супів та соусів.
  - 4) Сучасні тенденції створення унікальних других страв із овочів, із круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
  - 5) Сучасні тенденції створення унікальних солодких страв і напоїв.
  - 6) Сучасні тенденції створення унікальних борошняних кулінарних та кондитерських виробів.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. Авторська кухня являє собою**

- А. мистецтво поєднання простих інгредієнтів таким чином, щоб вийшло гармонійно та смачно
- В. мистецтво поєднання різних інгредієнтів таким чином, щоб вийшло гармонійно, смачно та безпечно
- С. відсутність кордонів, що дозволяє розробляти нові страви і незвичайні варіанти подачі спеціально під концепцію закладу
- Д. розробка нових страв під концепцію закладу

#### **2. Основний критерій для створення унікальних гастрономічних вишукувань**

- А. висока якість кулінарної продукції
- В. високі органолептичні показники
- С. доступна ціна
- Д. оригінальність

#### **3. Основа, на якій створюються нові рецептури**



- A. розрахункові методи
- B. експериментальні дані
- C. маркетингові дослідження
- D. фантазія кухаря

**4. Автор створення фірмових страв**

- A. кухар
- B. керівник закладу
- C. шеф-кухар
- D. всі варіанти

**5. Види сировини для створення авторських страв**

- A. будь-яка сировина
- B. нетрадиційна сировина
- C. сировина високої якості
- D. сировина, на яку є нормативна документація

**Рекомендована література:**

1. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
2. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.
3. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
4. Брасько Ю. М. Технологія продуктів общественного питания: уч.-практич.пособие. К.: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.
5. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.
6. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248 с.
7. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня. К.: Кондор. 134 с.

**Тема 6. Основи створення фірмових авторських страв.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Основи створення фірмових холодних страв, закусок, салатів.
- 2) Основи створення фірмових супів та соусів.
- 3) Основи створення фірмових других страв із овочів, із круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
- 4) Основи створення фірмових солодких страв і напоїв.
- 5) Основи створення фірмових борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Фірмові авторські страви являють собою**

- A. страви, які є у «Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів»
- B. унікальні страви
- C. страви від шефа
- D. страви з включенням нового інгредієнту

**2. Критерій для включення фірмової кулінарної продукції у меню закладу**

- A. бажання шеф-кухаря
  - B. унікальність
  - C. бажання керівника
  - D. наявність технологічної документації
- 3. Фактори, які враховуються при розробці нових рецептур**
- A. відповідність харчової та енергетичної цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність показникам безпеки
  - B. відповідність харчової цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність показникам безпеки
  - C. відповідність харчової та енергетичної цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність фізико-хімічним показникам
  - D. відповідність харчової та енергетичної цінності
- 4. Особливий акцент, який робиться при розробці нового продукту**
- A. функціональні і структурні властивості продукту
  - B. органолептичні властивості
  - C. показники безпеки
  - D. фізико-хімічні властивості
- 5. Відмінності авторської страви від звичайної**
- A. відсутність страви у «Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів»
  - B. страву готує шеф-кухар
  - C. страву створив шеф-кухар
  - D. страва має високі органолептичні показники

**Рекомендована література:**

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2016. 280 с.
3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арії, 2018. 992 с.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2014. 428с.

**Тема 7. Особливості технології приготування авторських страв.  
Елементи кулінарної імпровізації.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Особливості технології приготування авторських холодних страв, закусок, салатів.

- 2) Особливості технології приготування авторських супів та соусів.
- 3) Особливості технології приготування авторських других страв із овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
- 4) Особливості технології приготування авторських холодних страв, закусок, салатів.
- 5) Особливості технології приготування авторських солодких страв і напоїв.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

- 1. Кулінарна імпровізація являє собою**
  - A. фьюжн
  - B. молекулярні технології
  - C. інноваційні течії в кулінарії
  - D. сюрприз
- 2. Фігурні форми нарізання овочів являють собою**
  - A. стружку
  - B. сонечко
  - C. цибульки
  - D. відерця
- 3. Мета проведення маринування м'яса**
  - A. розм'якшення сполучної тканини
  - B. зменшення маси
  - C. збільшення кількості вітамінів
  - D. видалення кісткової тканини
- 4. Оптимальне призначення вирізки**
  - A. для варіння
  - B. для смаження
  - C. для тушкування
  - D. для запікання
- 5. Найцінніша риба, що надходить у підприємства ресторанного господарства**
  - A. жива
  - B. охолоджена
  - C. морожена
  - D. солена
- 6. Дії, якщо є сумнів про свіжість риби під час її приймання**
  - A. відмовлення від приймання
  - B. приймання і відправлення в теплову обробку
  - C. звернення до санітарного контролю
  - D. відказ від постачальника
- 7. Сировина для приготування пряникового тіста**
  - A. борошно, цукор або пудра цукрова, масло або маргарин, яйця або меланж, вода або сметана, сода
  - B. борошно, цукор, вода, патока, мед, яйця або меланж, масло або маргарин, сода і сухі прянощі
  - C. борошно, яйця, цукор, сіль, мед, родзинки
  - D. борошно, яйця, цукор, сіль, мед, молоко, сода, родзинки

**Рекомендована література:**

1. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.

2. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2018. 182 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

### **Тема 8. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Технологія авторських виробів із дріжджового тіста.
- 2) Технологія авторських виробів із здобного прісного тіста.
- 3) Технологія авторських виробів із пряникового тіста.
- 4) Технологія авторських виробів із кексового тіста.
- 5) Технологія авторських виробів із листкового тіста.
- 6) Технологія авторських виробів із бісквітного тіста.
- 7) Технологія авторських виробів із легкого тіста.
- 8) Технологія авторських виробів із мигдального тіста.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Вироби із дріжджового тіста, при формуванні яких краї заготовівлі заціплюють над фаршем у вигляді складок, а середину залишають відкритою**

- A. біляші
- B. розтягаї
- C. кулеб'яки
- D. пироги з джемом

**2. Причина зменшення об'єму борошняних виробів під час зберігання**

- A. упікання
- B. висушування в духовій шафі
- C. підвищення вологості
- D. усихання

**3. Час перед випіканням змащування виробів із дріжджового тіста**

- A. 30-40 хв.
- B. 15-10 хв.
- C. 20-30 хв.
- D. 5-10 хв.

**4. Фактори, які впливають на колір скоринки випечених виробів із дріжджового тіста**

- A. кількість цукру та амінокислот у тісті

- В. кількість здоби в тісті
  - С. розмір виробів
  - Д. кількість дріжджів
- 5. Склад сировини для приготування пісочного тіста**
- А. борошно, масло вершкове, цукор, яйця, сіль, сода, амоній та ванілін або ароматичні есенції
  - В. борошно, цукрова пудра, масло вершкове або маргарин, яйця, сметана, сода, кислота лимонна
  - С. борошно, яйця, сіль, цукор, дріжджі
  - Д. борошно, цукрова пудра, масло вершкове або маргарин, яйця, кефір або простокваша, амоній
- 6. Температура випікання пісочних тортів**
- А. 180-190 °С
  - В. 200-220 °С
  - С. 230-240 °С
  - Д. 250-280 °С
- 7. Борошно для приготування пісочного тіста**
- Е. із сильною клейковиною;
  - Ф. із слабкою клейковиною
  - Г. із середньою клейковиною
  - Н. із будь-якою клейковиною
- 8. Розпушувачі для приготування прісного здобного тіста**
- А. дріжджі
  - В. жирові емульсії
  - С. двовуглекислий натрій та вуглекислий амоній
  - Д. збиті яєчні білки
- 9. Сировина для приготування пряничного тіста**
- Е. борошно, цукор або пудра цукрова, масло або маргарин, яйця або меланж, вода або сметана, сода
  - Ф. борошно, цукор, вода, патока, мед, яйця або меланж, масло або маргарин, сода і сухі прянощі
  - Г. борошно, яйця, цукор, сіль, мед, родзинки
  - Н. борошно, яйця, цукор, сіль, мед, молоко, сода, родзинки
- 10. Температура та час випікання пряників**
- А. 150-160 °С, 10-12 хв.
  - В. 190-210 °С, 7-15 хв.
  - С. 170-180 °С, 5-10 хв.
  - Д. 250-280 °С, 5-10 хв.
- 11. Причина осідання виробів із пряникового тіста при випіканні**
- А. висока температура випікання, вироби рано вийняли з печі
  - В. тісто щільне, перегріта шафа
  - С. у тісті мало розпушувачів
  - Д. у тісті забагато жиру
- 12. Процес приготування заварного тіста**
- А. шляхом заварювання вершкового масла
  - В. шляхом заварювання борошна
  - С. шляхом заварювання яєчних продуктів
  - Д. шляхом заварювання молочних продуктів
- 13. Спосіб формування виробів із заварного тіста**
- А. за допомогою кондитерського мішка
  - В. розкачують і видавлюють виїмками
  - С. формують вироби руками

D. за допомогою механічного обладнання

**14. Кекси являють собою**

- A. борошняні кондитерські вироби, приготовані із опарного дріжджового тіста з великим вмістом яйцепродуктів, цукру і жиру, а також цінних у смакову співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.
- B. борошняні кондитерські вироби, приготовані зі здобного тіста з малим вмістом яйцепродуктів, цукру, без жиру, а також цінних у смаковому співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.
- C. борошняні кондитерські вироби, приготовані з пісочного тіста з великим вмістом яйцепродуктів, молока, цукру і жиру, а також цінних у смаковому співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.
- D. борошняні кондитерські вироби, приготовані зі здобного тіста з великим вмістом яйцепродуктів, цукру і жиру, а також цінних у смаковому співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.

**15. Технологія виготовлення кексів являє собою**

- A. приготування тіста, заморожування, формування, випічку і обробку
- B. приготування тіста, вистоювання, формування, випічку і обробку
- C. приготування тіста, формування, закатування тіста, випічку і обробку
- D. приготування тіста, формування, випічку і обробку

**16. Час охолодження випечених кексів**

- A. 8-9 год.
- B. 0,5-1 год.
- C. 4-5 год.
- D. 2 год.

**17. Ромові баби являють собою**

- A. вироби з бездріжджового тіста з родзинками, форми усіченого конуса з наскрізним отвором в центрі. Вироби рясно просочені сиропом і заглазуровані помадкою
- B. вироби з дріжджового листкового тіста з родзинками, форми усіченого конуса з наскрізним отвором в центрі. Вироби рясно просочені сиропом і заглазуровані помадкою
- C. вироби з дріжджового здобного тіста з родзинками, форми усіченого конуса з наскрізним отвором в центрі. Вироби рясно просочені сиропом і заглазурованою помадкою
- D. вироби з пісочного тіста з родзинками, форми усіченого конуса з наскрізним отвором в центрі. Вироби рясно просочені сиропом і заглазуровані помадкою

**18. Режими зберігання кексів, ромових баб і рулетів**

- A. відносна вологість повітря 70-75 %, температура не вище 25 °С.
- B. відносна вологість повітря 60-65 %, температура не вище 18 °С.
- C. відносна вологість повітря 70-75 %, температура не вище 18 °С.
- D. відносна вологість повітря 40-50 %, температура не вище 20 °С.

**19. Спосіб отримання на поверхні тіста скоринки під час охолодження**

- A. змащення тіста збитими яйцями
- B. накриття вологою тканиною або змащення розм'якшеним маслом
- C. накриття вологою тканиною та присипання борошном
- D. присипання тіста борошном та цукром

**20. Добавки у прісне листкове тісто для кращого набухання клейковини**

- A. сухі дріжджі
- B. амоній вуглекислий
- C. сіль та лимона кислота
- D. лимона кислота та сода

**21. Легке тісто являє собою**

- A. піноутворену масу білого кольору, легку, пористу, тісто готується без борошна

- В. піноутворену масу жовтуватого кольору, пористу, з великою кількістю жиру  
 С. піноутворену масу білого кольору, пористу, в тісто додається крохмаль  
 D. піноутворену масу кремового кольору, основою тіста є вершки
- 22. Засіб введення яєчних білків при приготуванні легкого тіста**  
 А. вводять поступово в молоко  
 В. збивають до збільшення в об'ємі до 2-3 разів  
 С. з'єднують з жовтками наприкінці замісу тіста  
 D. збивають до збільшення об'єму в 5-6 разів і до утворення стійкої піни
- 23. Склад мигдалевого тіста**  
 А. борошно, яйця, цукрова пудра, ядра мигдалю, лимона кислота  
 В. борошно, яєчні жовтки, цукор-пісок, ядра мигдалю  
 С. борошно, яєчні білки, цукрова пудра, вершки, ядра мигдалю  
 D. борошно, цукор-пісок, яєчні білки, ядра мигдалю
- 24. Недолік мигдалевого напівфабрикату із слабого тіста або із тіста з великим вмістом цукру**  
 А. розпливчастість  
 В. сухуватість  
 С. пористість  
 D. солодкість
- 25. Причина сухості та жорсткості мигдалевого напівфабрикату**  
 А. висока температура випікання  
 В. погано збиті білки  
 С. низька температура випікання  
 D. забагато цукру
- 26. Причина недоліків мигдалевого напівфабрикату: поверхня темна з крупними тріщинами, м'якушка погано пропечена**  
 А. висока температура випікання  
 В. забагато борошна  
 С. низька температура випікання  
 D. забагато цукру

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Дорохович А.М., Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. Київ «Інкос», 2015. 632 с.
3. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ «ПрофКнига», 2010. 348 с.
4. Аналітичний огляд кондитерського ринку України / Національне рейтингове агентство «Рюрік». Київ, 2013. С. 19.
5. Харітон Т.Я., Прядко Т.П. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8168>.
6. Технологія борошняних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5193413/page:19/>.

Навчальне видання

*Сімакова Ольга Олександрівна,  
Боднарук Ольга Анатоліївна  
Пусікова Олена Анатоліївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

## **ГАСТРОНОМІЧНА ПРОФЕСІЙНА ТВОРЧІСТЬ ТА АВТОРСЬКА КУХНЯ**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2.

Донецький національний університет  
економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50042, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої  
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.