

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
Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ТЕХНОЛОГІЯ
ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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
Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 6
від «04» грудня 2020 р.

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 5
від «01» грудня 2020 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від «26» грудня 2020 р.

Кривий Ріг
2020

УДК 641.554
С 47

Слащева, А. В.

С 47 Технологія продукції ресторанного господарства [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 ; А. В. Слащева. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 46 с.

Методичні рекомендації призначено для організації вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання, зміст лабораторних занять, методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів, питання для самоконтролю та завдання для самотестування, перелік рекомендованої літератури.

© Слащева А. В., 2020

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

ЗМІСТ

Стор

ВСТУП	4
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ	12
Модуль 1 (3 семестр)	
Змістовий модуль 1. Технологія перших страв та соусів	13
Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів	15
Модуль 2 (4 семестр)	
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса	16
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів ...	18
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	21
Модуль 1 (3 семестр)	
Змістовий модуль 1. Технологія перших страв та соусів	22
Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів	28
Модуль 2 (4 семестр)	
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса	33
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів ...	39
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	45

ВСТУП

Сучасний фахівець в готельно-ресторанній галузі зобов'язаний досконало знати склад і основні властивості сировини, розуміти сутність і взаємозв'язок процесів, що відбуваються в продуктах і харчових системах на різних етапах переробки, усвідомлювати і вміти аналізувати причини змін окремих показників якості, вміти керувати факторами, які впливають на якість готової продукції, бути орієнтованим на запити споживачів, володіти питаннями ринкової перспективи від впровадження продукції та інших питань, пов'язаних з виробничою діяльністю підприємства ресторанного господарства.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковою для вивчення студентами технологічних процесів та вміння керування якістю готової продукції є невід'ємною складовою успішної організації роботи підприємства готельно-ресторанного господарства в цілому.

Мета дисципліни – формування професійних знань з технології продукції ресторанного господарства.

Завдання дисципліни: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з технології виробництва кулінарної продукції, стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, основ управління технологічними процесами, формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку.

Предмет дисципліни – сучасні технології напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства; способи приготування, оформлення, подачі та дегустаційного оцінювання страв і кулінарних виробів.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» та призначено для студентів денної та заочної форм навчання.

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

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній/весняний (3, D.
Кількість кредитів	10
Загальна кількість годин	300
Кількість модулів	2
Лекції, годин	60
Практичні / семінарські, годин	-
Лабораторні, годин	60
Самостійна робота, годин	180
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4/4
самостійної роботи студента	5/5
Вид контролю	екзамен/екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування професійних знань з технології продукції ресторанного господарства.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з технології виробництва кулінарної продукції, стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, основ управління технологічними процесами, формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку.

Предмет: сучасні технології напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства; способи приготування, оформлення, подачі та дегустаційного оцінювання страв і кулінарних виробів.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Технологія перших страв

Тема 2. Технологія соусів

Тема 3. Технологія борошняних страв

Тема 4. Технологія страв овочів

Тема 5. Технологія страв з круп та макаронних виробів

Тема 6. Технологія страв з з'яць та сиру

Тема 7. Технологія страв з м'ясопродуктів

Тема 8. Технологія страв з птиці

Тема 9. Технологія страв з риби

Тема 10. Технологія холодних страв та закусок

Тема 11. Технологія десертної продукції

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Модуль 1 (семестр 3)					
Змістовий модуль 1. Технологія перших страв та соусів					
Тема 1. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)	18	4		4	10
Тема 2. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)	19	4		4	11
Тема 3. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	20	4		4	12
Тема 4. Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі	20	4		4	12
Разом за змістовим модулем 1	77	16		16	45
Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів					
Тема 5. Технологія страв з овочів	23	4		4	15
Тема 6. Технологія страв з круп та макаронних виробів	23	4		4	15
Тема 7. Технологія страв з яєць та сиру	23	4		4	15
Разом за змістовим модулем 2	69	12		12	45
Усього годин за модуль 1	146	28		28	90
Модуль 2 (семестр 4)					
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса					
Тема 8. Технологія борошняних страв і виробів	20	4		4	12
Тема 9. Технологія смажених страв з м'яса	20	4		4	12
Тема 10. Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса	20	4		4	12
Тема 11. Технологія страв із посіченої м'ясної маси	20	4		4	12
Разом за змістовим модулем 3	80	16		16	48
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів					
Тема 12. Технологія страв з птиці	19	4		4	11
Тема 13. Технологія страв з риби	19	4		4	11
Тема 14. Технологія холодних страв та закусок	18	4		4	10
Тема 15. Технологія десертної продукції	18	4		4	10
Разом за змістовим модулем 4	74	16		16	42
Усього годин за модуль 2	154	32		32	90
Усього годин	300	60		60	180

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<u>Модуль 1 (семестр 3)</u>		
1	Лабораторна робота 1 Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні) Заняття 1 Заняття 2	2 2
2	Лабораторна робота 2 Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи) Заняття 1 Заняття 2	2 2
3	Лабораторна робота 3 Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів Заняття 1 Заняття 2	2 2
4	Лабораторна робота 4 Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі Заняття 1 Заняття 2	2 2
5	Лабораторна робота 5 Технологія страв з овочів Заняття 1 Заняття 2	2 2
6	Лабораторна робота 6 Технологія страв з круп та макаронних виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
7	Лабораторна робота 7 Технологія страв з з яєць та сиру Заняття 1 Заняття 2	2 2
	Разом за модуль 1	28
<u>Модуль 2 (семестр 4)</u>		
8	Лабораторна робота 8 Технологія борошняних страв і виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
9	Лабораторна робота 9 Технологія смажених страв з м'яса	2 2

	Заняття 1 Заняття 2	
10	Лабораторна робота 10 Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2
11	Лабораторна робота 11 Технологія страв із посіченої м'ясної маси Заняття 1 Заняття 2	2 2
12	Лабораторна робота 12 Технологія страв з птиці Заняття 1 Заняття 2	2 2
13	Лабораторна робота 13 Технологія страв з риби Заняття 1 Заняття 2	2 2
14	Лабораторна робота 14 Технологія холодних страв та закусок Заняття 1 Заняття 2	2 2
15	Лабораторна робота 15 Технологія десертної продукції Заняття 1 Заняття 2	2 2
	Разом за модуль 1	32
	Усього годин	60

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдан- ня	Захист лаборатор- них робіт	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
МОДУЛЬ 1 (семестр 3)						
Змістовий модуль 1						
Тема 1. Заняття 1		1				3
Тема 1. Заняття 2		2				

Тема 2. Заняття 1		2				4
Тема 2. Заняття 2		2				
Тема 3. Заняття 1		2				4
Тема 3. Заняття 2		2				
Тема 4. Заняття 1		2			10	14
Тема 4. Заняття 2		2				
Разом змістовий модуль 1		15			10	25
Змістовий модуль 2						
Тема 5. Заняття 1		2				5
Тема 5. Заняття 2		3				
Тема 6. Заняття 1		2				5
Тема 6. Заняття 2		3				
Тема 7. Заняття 1		2			10	15
Тема 7. Заняття 2		3				
Разом змістовий модуль 2		15			10	25
Разом						50
МОДУЛЬ 2 (семестр 4)						
Змістовий модуль 3						
Тема 8. Заняття 1		1				3
Тема 8. Заняття 2		2				
Тема 9. Заняття 1		2				4
Тема 9. Заняття 2		2				
Тема 10. Заняття 1		2				4
Тема 10. Заняття 2		2				
Тема 11. Заняття 1		2			10	14
Тема 11. Заняття 2		2				
Разом змістовий модуль 3		15			10	25
Змістовий модуль 4						
Тема 12. Заняття 1		1				3
Тема 12. Заняття 2		2				
Тема 13. Заняття 1		2				4
Тема 13. Заняття 2		2				
Тема 14. Заняття 1		2				4
Тема 14. Заняття 2		2				
Тема 15. Заняття 1		2			10	14
Тема 15. Заняття 2		2				
Разом змістовий модуль 4		15			10	25
Разом						50

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

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		
МОДУЛЬ 1 (семестр 3)				
25	25	-	50	100
МОДУЛЬ 2 (семестр 4)				
Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4	Індивідуальне завдання		
25	25	-	50	100

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
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 II.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ
ДО ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ**

МОДУЛЬ 1 (семестр 3)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРШИХ СТРАВ ТА СОУСІВ

Лабораторна работа 1

Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант I

1. Борщ з чорносливом і грибами №178
2. Солянка з птиці №253
3. Розсольник лєнінградський №208

Варіант II

1. Щі добові №202
2. Борщ зелений №186
3. Солянка домашня №251

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна работа 2

Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант I

1. Бульйон прозорий з омлетом №279/288
2. Суп із суміші сухофруктів №316
3. Суп-пюре із птиці №277

Варіант II

1. Рибний бульйон з фрикадельками №292/226
2. Суп-пюре з бобових №272./1107

3. Свекольник холодний №308

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 3

Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант I

1. Соус червоний з цибулею і огірками №828
2. Соус білий з яйцем №845
3. Соус грибний з томатом №869

Варіант II

1. Соус червоний з грибами і томатом №831
2. Соус паровий №844
3. Соус сметанний з хроном №867

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 4

Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант I

1. Масло з оселедцем №879
2. Соус голандський №873
3. Соус майонез №884
4. Дрессінг медовий

Варіант II

1. Маринад овочевий з томатом №829
2. Соус польський №871.

3. Соус сухарний №878
4. Оливково-часниковий соус для пасти
2. *Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ КРУП, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЯЄЦЬ, СИРУ, ОВОЧІВ

Лабораторна робота 5 Технологія страв з овочів

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант I

1. Рагу з овочів №348
2. Картопляники з м'ясом та грибним соусом №281/487 (збірник рецептур страв української кухні)
3. Морква тушкована з чорносливом №772

Варіант II

1. Голубці овочеві №391/863
 2. Бабка з моркви і сиру №295 (збірник рецептур страв української кухні)
 3. Буряк фарширований овочами під соусом №398
- 2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.*

Лабораторна робота 6 Технологія страв з круп та макаронних виробів

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант I

1. Пудинг рисовий №424 (906)

2. Макарони з грибами №447
3. Каша в'язка з чорносливом №413

Варіант II

1. Бобові з копченою грудинкою №433/848
2. Битки пшоні з морквою №428
3. Локшевік з сиром №452

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 7 Технологія страв з з'яць та сиру

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант 1

1. Скрамбл з м'ясопродуктами № 458
2. Сирники з морквою № 494
3. Пудинг з сиру (запечений) № 497

Варіант 2

1. Омлет, фарширований овочами № 473/№ 862
2. Вареники лінівці № 491
3. Зап'яканка з сиру № 499

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

МОДУЛЬ 2 (семестр 4)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ ТА СТРАВ З М'ЯСА

Лабораторна робота 8 Технологія борошняних страв і виробів

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на вироби
2. Технологічні карти на вироби
3. Зведена таблиця рецептур

Заняття 2

1. Приготувати тісто дріжджове опарним та безопарним способом та виробити з нього:

1. Ватрушки з сиром № 1098/1135 – 15шт;
2. Розтігаї з рисом та яйцем № 1100/1133 – 15шт;
3. Кулеб'яка з м'ясом № 1081 – 1кг;
4. Пиріжки смажені з капустою № 1092/1126 – 15шт;
5. Млини з маслом № 1081 – 15 порцій;
6. Піца.

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості виробів згідно з вимогами.

Лабораторна робота 9 Технологія смажених страв з м'яса

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант 1

1. Біфштекс з цибулею № 587/761
2. Котлета отбивна № 610/802

Варіант 2

1. Лангет з соусом № 594/761
2. Бефстроганів № 598/326

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 10 Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант 1

1. Яловичина тушкована з чорносливом № 638/757

2. Солянка збірна на сковороді № 684/824/773

Варіант 2

1. Плов № 642

2. Яловичина запечена в цибулевому соусі № 682/837

2. *Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.*

Лабораторна работа 11 Технологія страв із посіченої м'ясної маси

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом

2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом

3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. *Приготування, оформлення і подача страв:*

Варіант 1

1. Біфштекс січений № 654/761

2. Тефтелі № 669/848

Варіант 2

1. Котлети полтавські № 676/761

2. Зрази посічені № 664/744/824

2. *Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ПТИЦІ ТА РИБИ, ДЕСЕРТІВ ТА НАПОЇВ

Лабораторна работа 12 Технологія страв з птиці

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом

2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом

3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. *Приготування, оформлення і подача страв:*

Варіант 1

1. Котлети по-київські №251 (укр.кухня)

2. Котлети з філе птиці паніровані №721/761

3. Рагу з птиці №702

Варіант 2

1. Птиця по-столичному №722/762
2. Котлети посічені з птиці №732/761
3. Курчата з яблуками в сметані №248

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 13 Технологія страв з риби

Заняття 1

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант 1

1. Тільне з риби №545/762/857
2. Риба смажена у тісті №530/857
3. Карасі і запечені під сметанним соусом №177 (укр. кухня)

Варіант 2

1. Ковбаски рибні №170 (укр. кухня)
2. Риба смажена з зеленим маслом №526/879/857/751
3. Риба запечена з яйцем №534/760

Лабораторна робота 14 Технологія холодних страв та закусок

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант 1

1. Салат м'ясний №100
2. Риба заливна з гарніром №144
3. Ікра овочена №125

Варіант 2

1. Риба смажена під маринадом №146
2. Паштет з печінки №165
3. Перець фарширований овочами №399

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 15 **Технологія десертної продукції**

Перевірка та оцінювання підготовлених та оформлених студентами практичних матеріалів для проведення лабораторного заняття:

1. Технологічні схеми на страви згідно з варіантом
2. Технологічні карти на страви згідно з варіантом
3. Зведена таблиця рецептур за варіантом

Заняття 2

1. Приготування, оформлення і подача страв:

Варіант 1

1. Желе №960
2. Мус яблучний №967
3. Яблука у тісті смажені №990

Варіант 2

1. Самбук яблучний № 969
2. Крем ванільний із сметани № 973
3. Суфле плодове № 982

2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

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

МОДУЛЬ 1 (семестр 3)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРШИХ СТРАВ ТА СОУСІВ

Тема 1. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 3, 7, 11, 13].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Значення супів у харчуванні.
2. Класифікація супів.
3. Основні принципи приготування перших страв.
4. Особливості приготування та технологія виробництва заправних супів.
5. Загальні правила приготування та особливості асортименту борщів.
6. Загальні правила приготування та особливості асортименту розсольників.
7. Загальні правила приготування та особливості асортименту солянок.
8. Загальні правила приготування та асортимент щів.
9. Технологія приготування супів із свіжими овочами.
10. Технологія приготування супів з крупами, макаронними виробами, бобовими.
11. Розрахунок норм закладання спецій, зелені, солі.
12. Розрахунок норм закладання м'ясних та рибних продуктів у супи.
13. Правила подачі супів.
14. Термін реалізації супів.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

Проаналізуйте можливі дефекти під час приготування супів, виявіть їхні причини та запропонуйте засоби, що попереджують їх виникнення.

1. М'ясо-кістковий бульйон після варіння виявився каламутним, із присмаком сала. Як використати такий бульйон або приховати дефекти?
2. У борщі з квашеної капусти картопля виявилась твердою, хоча тривалість варіння витримана. Причини дефекту.
3. Як можна виправити пересолений суп?
4. Суп з макаронними виробами надмірно загуснув. Як виправити консистенцію?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Мета пасерування овочів, томатного пюре полягає у:

- A. збереженні летких ароматичних олій завдяки їхньому переходу у жир і його ароматизації
- B. доведенні овочів до напівготовності
- C. скороченні терміну приготування супів
- D. зміни консистенції овочів

2. Порядок закладання продуктів у супи обумовлено:

- A. кількістю речовин, які переходять у бульйон або у відвар
- B. терміном варіння продуктів і рН середовища
- C. зменшенням втрат харчових речовин
- D. зміною кольору

3. Борщ український заправляють перед подаванням:

- A. перцем солодким, сіллю, спеціями
- B. пампушками з часниковим соусом
- C. цибулею з сіллю
- D. розтертим шпиком із часником

4. Борщ полтавський з галушками варять на бульйоні з сільськогосподарської птиці і заправляють перед подаванням:

- A. шпиком, розтертим із ріпчастою цибулею
- B. сметаною і зеленню
- C. маслом вершковим, розтертим із лимоном і сіллю
- D. вершками з яйцем

5. Специфічним продуктом для щів (капусняків) є:

- A. м'ясні, рибні продукти, гусак, качка
- B. крупи: вівсяна, перлова, пшоняна, рисова
- C. капустяні овочі, кропива, щавель, шпинат
- D. макаронні вироби

6. Солянки відрізняються від розсольників тим, що:

- A. можуть готуватися як порційна замовлена страва
- B. цибулю і томатне пюре пасерують на вершковому маслі
- C. додаванням сметани і зелені
- D. до складу солянок входять каперси, лимон, маслини, що надає їм більш гострого смаку

Лабораторна робота 2

Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [2, 4, 8, 11, 14].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Технологія виробництва прозорих бульйонів.
2. Способи освітлювання бульйонів.
3. Асортимент та технологія гарнірів для прозорих супів.
4. Норми відпуску та спосіб подавання прозорих супів, вимоги до якості.
5. Особливості приготування молочних супів.
6. Процеси, що відбуваються під час варіння супів на молоці.
7. Основні заходи приготування супів-пюре.
8. Асортимент пюреподібних супів.
9. Особливості подачі супів-пюре, вимоги до якості.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. В якому випадку каламутність бульйону є дефектом, який не можна усунути?

2. Коли бульйон з дичини має гіркий смак?

3. Бульйон з домашньою локшиною та куркою видався каламутним. Яку зроблено помилку під час приготування? Як можна було її попередити?

4. Для бульйону приготували омлет паровий. Під час перекидання його з формочки у тарілку порушили форму. Що потрібно було зробити, щоб омлет зберіг її? Як виправити недолік?

5. Як спростити технологію та звести до мінімуму втрати поживних речовин під час варіння пюреподібних супів з круп?

6. Під час варіння супу-пюре з бобових частина продуктів підгоріла. Що необхідно здійснити, щоб усунути недолік?

7. Чим пояснити клейку консистенцію супу-пюре з картоплі?

8. Що може стати причиною розмежування супу-пюре на густу та рідку частини?

9. В молочному супі овочі недостатньо м'які, хоча витримана тривалість теплової обробки. Яка помилка в приготуванні?

4. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Мета заправлення супів-пюре маслом вершковим, молоком або яєчно-молочною сумішшю полягає у:

A. покращанні кольору супів-пюре

B. наданні супам більш привабливого зовнішнього вигляду

C. наданні супам більше рідини

D. підвищенні харчової цінності і поліпшенні смакових якостей і консистенції

2. Супи-пюре не повинні мати клейку консистенцію, а тому треба:

A. протирати компоненти супів, особливо овочі, в гарячому стані

B. доводити до готовності продукти окремо один від одного

C. протирати продукти один раз

D. протирати продукти три рази

3. Основу холодних супів складають:

- A. холодні бульйони, пиво, соки
- B. пюре шавлю, шпинату, вода, сиропи
- C. компоти, киселі, зелень
- D. холодні відвари, хлібний квас, кефір

4. Для надання солодким супам напіврідкої консистенції їх:

- A. протирають фрукти і ягоди супи
- B. заправляють гарнірами
- C. заварюють крохмалем
- D. заправляють л'езоном

5. Гарнірами до солодких супів додатково служать:

- A. відварені відкидним способом крупи, макаронні вироби, запіканки і пудинги з круп, вареники, кльоцки
- B. фрукти, ягоди свіжі, консервовані, сухі
- C. сметана, кориця, гвоздика, цедра
- D. сухі гриби, кориця, імбир

6. Температура солодких супів , які подаються взимку:

- A. 14°C
- B. 50°C
- C. 75°C
- D. 12°C

Лабораторна робота 3

Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [9, 16, 17 ,18].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Значення соусів у харчуванні.
2. Кулінарне використання соусів червоних.
3. Класифікація соусів.
4. Технологія виробництва напівфабрикатів для соусу червоного.
5. Технологія приготування соусу червоного основного.
6. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються при пасеруванні борошна, овочів, томатного пюре.
7. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються при приготуванні соусу червоного основного.
8. Способи подачі соусів.
9. Характеристика білих соусів.
10. Характеристика соусів молочних.

11. Характеристика сметанних соусів.
12. Кулінарне використання соусів білих.
13. Кулінарне використання соусів молочних і сметанних.
14. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються при приготуванні соусу білого основного на м'ясному бульйоні.
15. Характеристика і технологія похідних соусу білого основного на м'ясному бульйоні.
16. Виробництво соусу білого на рибному бульйоні.
17. Характеристика і приготування похідних соусу білого основного на рибному бульйоні.
18. Вимоги до якості соусів молочних та сметанних.
19. Сучасні тенденції використання соусів у дизайні страв.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. У соусах відчувається смак сирого борошна. Причини такого дефекту.
2. На поверхні соусу з'явилася плівка? Чому? Як запобігти цього дефекту?
3. В соусі з вином смак вина практично не відчувається. Як виправити цей дефект?
4. Соус червоний має рідку консистенцію. Причина та засоби усунення дефекту.
5. Соус білий основний має сірий колір, чому так сталося?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. При використанні соусів для відпуску страв слід враховувати:

- A. спосіб теплової обробки страв
- B. поєднання соусів і смакових властивостей страв, калорійність соусів і страв
- C. тривалість виробництва соусів
- D. колір

2. Для соусу червоного основного на м'ясному бульйоні використовують борошно пасероване:

- A. без жиру
- B. із додаванням жиру
- C. із додаванням томатного пюре
- D. із додаванням солі

3. Для соусу білого основного використовують борошняну пасеровку:

- A. суху
- B. жирову
- C. жирову з овочами
- D. із додаванням томатного пюре

4. Соуси грибні рекомендується готувати на:

- A. рослинній олії, топленому маргарині або вершковому маслі
- B. маргарині, кулінарному жирі, жирі тваринному
- C. свинячому жирі, топленому жирі, кулінарному жирі
- D. баранячому жирі

5. Прянощі до соусів гарячих додаються:

- A. на початку варіння
- B. за 5 хв до закінчення варіння
- C. за 10-15 хв до закінчення варіння
- D. після закінчення варіння

6. Соуси гарячі зберігають на мармиті при температурі:

- A. 50...60°C
- B. 60...70°C
- C. 75...80°C
- D. 80...90°C

Лабораторна робота 4

Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [9, 16, 17, 18].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

- 1. Харчова цінність і призначення сметанних і молочних соусів.
- 2. Харчова цінність і призначення масляних сумішей, їх призначення.
- 3. Характеристика і технологія яєчно-масляних соусів.
- 4. Вимоги до якості яєчно-масляних соусів.
- 5. Технологія майонезу та його похідних.
- 6. Асортимент і технологія соусів на оцті та рослинній олії.
- 7. Вимоги до якості холодних соусів.
- 8. Національні соуси

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. В соусі польському яйця та шаткована зелень опустилися на дно посуду. Причини дефекту та засоби усунення.

2. Чому в соусі голландському може відчуватися гіркий присмак та порушення однорідної маси?

4. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Недоліком соусу "Майонез" під час приготування страв у громадському харчуванні є:

- A. непридатність соусу до нагрівання
- B. швидке псування соусу після розгерметизації
- C. велика ймовірність порушення емульсії соусу
- D. швидка зміна кольору соусу

2. У виробництві соусів "Маринади овочеві" використання олії обумовлено:

- A. технологічною необхідністю
- B. відсутністю в олії рідини
- C. низькою температурою загущення олії
- D. смаком та кольором олії

3. Оптимальна температура рослинної олії при її емульгуванні для соусу "Майонез" становить:

- A. 12...14°C
- B. 22...25°C
- C. 30...48°C
- D. 6...8°C

4. Загусниками в солодких соусах є:

- A. цукор
- B. борошно
- C. цукрова пудра
- D. желатин

5. Соус «Мельба» має таку назву, оскільки:

- A. «Мельба» – це сорт персика
- B. у перекладі з французької «мельба» – це малина
- C. на честь оперної співачки
- D. це регіон Франції

6. До журавлинного соусу додають:

- A. цукор, портвейн і охолоджують
- B. ванілін, вино і охолоджують
- C. ванільний цукор, портвейн і охолоджують
- D. цукор, коньяк і охолоджують

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ КРУП, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЯЄЦЬ, СИРУ, ОВОЧІВ

Лабораторна робота 5 Технологія страв з овочів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [2, 3, 7, 8].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Харчова цінність та значення страв з овочів в харчуванні.

2. Асортимент і технологія страв з варених овочів.
3. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів, грибів (припущених та тушкованих).
4. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів, грибів (смажених та запечених).
5. Рекомендації щодо використання соусів при виробництві страв з картоплі, овочів та грибів.
6. Правила оформлення та подачі страв.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. При приготуванні дерунів картопля змінила свій колір і страва стала непривабливою. Чи є способи виготовлення якісної страви?
2. Шніцель з капусти має тверде з товстими смугами листя. Що треба було зробити при виготовленні напівфабрикату з капусти і при проведенні кулінарної теплової обробки?
3. Овочі в рагу мають тверду консистенцію. В чому причина дефекту?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для приготування напівфабрикату котлети картопляні картоплю:

- A. після варіння - обсушують, протирають, змішують з яйцями або без них і формують
- B. після припускання і протирання - формують
- C. після запікання і протирання - охолоджують, змішують з яйцями, формують
- D. варять у молоці протирають додають яйце

2. Овочеву масу для котлет морквяних готують так:

- A. моркву варять, протирають, додають яйця, перемішують, формують
- B. моркву соломкою припускають, додають манну крупу, проварюють, охолоджують до 40°C і формують
- C. моркву кубиками тушкують, протирають, додають манну крупу, яйця, перемішують, формують
- D. моркву протирають та тушкують додають яйця, формують

3. Очищені шампінйони зберігають перед тепловою обробкою у:

- A. воді
- B. розчині куховарської солі
- C. розчині кислоти (оцтової або лимонної)
- D. відварі

4. Свіжозаморожені овочі варять:

- A. після розморожування, закладаючи в киплячу підсолену воду
- B. не розморожуючи, кладуть у киплячу підсолену воду
- C. не розморожуючи, кладуть у холодну підсолену воду
- D. після розморожування, кладуть у холодну підсолену воду

5. Овочі зеленого кольору у кількості 1 кг варять:

- A. у відкритому посуді при інтенсивному кипінні в 3-4 л води
- B. при інтенсивному кипінні при закритій кришці в 5-7 л води

С. при повільному кипінні у 1,5 л води

Д. при бурхливому кипінні у 2 л води

6. На тривалість теплової обробки овочів і плодів впливають такі умови:

А. структурна будова рослинної тканини, технологічні фактори

В. вміст крохмалю в овочах

С. вміст пігментів

Д. вміст вітамінів

Лабораторна робота 6
Технологія страв з круп та макаронних виробів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 4, 6, 8, 9].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Товарознавча характеристика круп, бобових та макаронних виробів.

2. Механічна підготовка круп, бобових та макаронних виробів, яєць, сиру до теплової обробки.

3. Особливості підготовки круп для страві кулінарних виробів.

4. Причини зміни маси круп при варінні.

5. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при тепловій обробці круп, бобових та макаронних виробів.

6. Асортимент страв з круп, бобових та макаронних виробів, їх характеристика.

7. Вплив термінів зберігання та якість страв з круп, бобових та макаронних виробів.

8. Суть процесу ретроградації крохмалю у продуктах (круп, бобових та макаронних виробів).

9. Технологія і асортимент страв з круп, бобових та макаронних виробів.

10. Особливості технології приготування пудингів з сиру.

11. Умови зберігання та реалізація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Пудинг щільної консистенції. В чому причина?

2. Макарони після теплової обробки і нетривалого зберігання злиплися. Чи можливо усунути цей дефект?

3. Бобові мають тверду консистенцію. В чому причина?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Під час промивання круп воду поглинають:

- A. білки, крохмаль, полімери клітинних стінок
- B. полімери клітинних стінок, цукри, мінеральні речовини
- C. ядра круп, оболонки, полімери клітинних стінок
- D. полімери крохмалю, цукри

2. Термін варки круп прямо залежить від:

- A. товщини клітинних стінок
- B. ступеня клейстеризації крохмалю
- C. швидкості проникнення води в глибину ядра круп
- D. гідролізу крохмалю

3. Консистенція і зовнішній вигляд готових каш залежать від:

- A. здатності круп до збереження цілості клітин тканини
- B. міцності драглів, які утворює оклейстеризований крохмаль
- C. глибини денатураційних процесів білків
- D. синерезису крохмалю

4. Молоко у в'язкі каші додають після доведення круп до напівготовності тому, що:

- A. іони кальцію молока перешкоджають пом'якшенню зерен круп
- B. молоко прискорює розварюваність зерен круп
- C. молоко погіршує консистенцію каш
- D. цукри молока швидше клейстеризують крохмаль

5. Погіршення якості крохмалевмісних кулінарних виробів при зберіганні обумовлено:

- A. ретроградацією оклейстеризованного крохмалю
- B. втратою розчинних речовин
- C. зміною клітковини
- D. втратою води

6. Який соус рекомендується до круп'яних котлет?

- A. сметанний
- B. грибний
- C. бешамель
- D. велюте

Лабораторна робота 7 Технологія страв з з'яєць та сиру

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 4, 5, 8, 9].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Чим відрізняється харчова цінність кисломолочного сиру?
2. Чим визначається харчова цінність яєць?
3. Які білки знаходяться в кисломолочному сиру та яйцях?
4. Який процес відбувається при тепловій обробці кисломолочного сиру та яєць?
5. Причина зміни концентрованої долі яєць при тепловій обробці.
6. Причина виникнення аромату та підсмаженої скоринки на поверхні при виробництві запіканки з сиру та смаження яєць.
7. Як впливає цукор на температуру денатурації білків яєць?
8. Як впливає сіль на температуру денатурації білків яєць?
9. Як впливає зниження концентрації холодного розчину (додавання води або молока) на температуру денатурації білків яєць?
10. Яка початкова температура денатурації білків яєць?

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

Проаналізуйте можливі дефекти під час приготування страв з кисломолочного сиру, виявіть їхні причини та запропонуйте засоби, що попереджують їх виникнення:

- пудинг з сиру має низький підйом, тверду консистенцію;
- вареники ліниві не зберегли форми після варки;
- під час подачі вареники позлипалися;
- сирники мають щільну консистенцію;
- омлет має світло-синюватий колір, водянистий, щільної консистенції;
- формуванні омлета фаршированого виявляються злами омлетної маси.

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Яйця, зварені в шкаралупі, треба негайно занурити в холодну воду тому, що:

- A. зварені яйця довше зберігаються в охолодженому стані
- B. покращується смак і аромат яєць
- C. поліпшується структура білка та жовтка
- D. сірководень через зниження тиску під шкаралупою дифундує до поверхню

2. Варити яйця понад 10 хв. не рекомендується тому, що:

- A. збільшуються втрати маси яєць
- B. руйнується холестерин
- C. поверхневий шар жовтка темнішає через утворення сульфідів заліза
- D. твердіє консистенція жовтка

3. Час варіння яєць всм'ятку:

- A. 5 хвилин
- B. 4 хвилини
- C. 3,5 хвилини
- D. 1,5 хвилини

4. Компоненти льезону:

- A. яйця, вода, сіль
- B. яйця, вода, вершки
- C. вершки, сіль, перець
- D. яйця, сіль, крохмаль

5. Основний білок сиру кисломолочного:

- A. міозин
- B. казеїн
- C. актоміозин
- D. тропоміозин

6. Яку страву із сиру заборонено санітарними правилами виготовляти на підприємствах ресторанного господарства?

- A. сирний пудинг
- B. сирну масу
- C. сирну запіканку
- D. вареники із сиром

МОДУЛЬ 2 (семестр 4)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ ТА СТРАВ З М'ЯСА

Лабораторна робота 8

Технологія борошняних страв і виробів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 3, 5, 6, 8].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Від чого залежить якість пшеничного борошна?
2. Які розрихлювачі використовуються при виробництві виробів з дріжджового тіста?
3. Яка максимальна температура повинна бути при бродінні дріжджового тіста?
4. Які процеси відбуваються при замісі тіста?
5. Які процеси відбуваються при бродінні тіста?
6. Що відбувається з білками при випіканні виробів?
7. Що відбувається з крохмалем при випічці виробів?
8. Якій стадії клейстеризації підвергається крохмал при випічці виробів в тісті?
9. Назвіть причину черствіння випічних виробів.

10. Поясніть появу смаку та кольору виробів після випікання.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Поверхня виробів має тріщини та розриви. В чому причина?
2. Поверхня виробів має блідий колір. Як усунути цей дефект?
3. Випечені вироби мають не рівномірну пористість, великі порожнечі усередині. В чому причина дефекту?

4. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Біологічні розпушувачі – це:

- A. сода і вуглекислий амоній
- B. дріжджі
- C. збивання продукту
- D. молочно-кислі бактерії

2. Підчас випікання на výroбах утворюються рум'яна кірочка завдяки:

- A. карамелізації цукрів
- B. декстринізації крохмалю
- C. денатурації білків
- D. ретроградації крохмалю

3. Розпушувачі застосовують для того, щоб:

- A. вироби були пухкими
- B. поліпшити смакові властивості
- C. збільшити вихід на порцію
- D. вироби не зліпалися

4. Основною сировиною для приготування дріжджового тіста є:

- A. борошно, вода, сіль, дріжджі, цукор
- B. борошно, вода, цукор
- C. борошно, цукор, молоко
- D. борошно, молоко, вода, цукор, сіль, амоній

5. Для замішування дріжджового тіста воду підігрівають до температури:

- A. 32-36°C
- B. 50-60°C
- C. 70-75°C
- D. 40-44°C

6. При випіканні вироби зменшуються в масі, цей процес називається:

- A. упіканням
- B. усиханням
- C. витримуванням
- D. випаровуванням

7. Якої консистенції готують тісто для виробів смажених у фритюрі:

- A. такої ж як, тісто дріжджове безопарне
- B. м'якшої консистенції, ніж тісто дріжджове
- C. густішої консистенції, ніж тісто дріжджове безопарне
- D. немає значення

Лабораторна робота 9 Технологія смажених страв з м'яса

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 2, 5, 8, 9].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Які ви знаєте кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування смажених страв?

2. Назвіть асортимент порційних напівфабрикатів для смаження.

3. Особливості приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження.

4. Назвіть причини розм'якшення м'яса при тепловій обробці, утворення смаку та аромату.

5. Визначте правила підбору соусів та гарнірів до смажених страв із м'яса.

6. Особливості подачі та оформлення страв із смаженого м'яса.

7. Термін зберігання м'ясних напівфабрикатів та готових смажених страв.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Які ви знаєте кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування смажених страв?

2. Назвіть асортимент порційних напівфабрикатів для смаження.

3. Особливості приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження.

4. Назвіть причини розм'якшення м'яса при тепловій обробці, утворення смаку та аромату.

5. Визначте правила підбору соусів та гарнірів до смажених страв із м'яса.

6. Особливості подачі та оформлення страв із смаженого м'яса.

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Найбільш ніжні частини яловичини:

А. корейка, вирізка

В. вирізка, товстий і тонкий край

С. лопатка, тонкий край

Д. вирізка, лопатка

2. Котлетне м'ясо у яловичини:

А. лопатка, пахвина

В. м'якоть шийної частини, пахвина і обрізки

С. вирізка і обрізки

Д. лопатка, тонкий край

3. Ростбіф готується з:

- A. корейки
- B. товстого краю
- C. вирізки
- D. лопатки

4. Як називають витримування м'яса у кислому середовищі:

- A. маринування
- B. тушкування
- C. панірування
- D. коширування

5. Порційний напівфабрикат з тонкої частини вирізки:

- A. біфштекс
- B. філе
- C. лангет
- D. азу

6. Чим відрізняється ромштекс від антрекоту:

- A. формою
- B. паніровкою
- C. способом теплової обробки
- D. маринуванням

Лабораторна робота 10

Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 2, 5, 8, 9].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Які ви знаєте кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування смажених страв?

2. Назвіть асортимент порційних напівфабрикатів для смаження.

3. Особливості приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження.

4. Назвіть причини розм'якшення м'яса при тепловій обробці, утворення смаку та аромату.

5. Визначте правила підбору соусів та гарнірів до смажених страв із м'яса.

6. Особливості подачі та оформлення страв із смаженого м'яса.

7. Термін зберігання м'ясних напівфабрикатів та готових смажених страв.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Назвіть кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування запечених і тушкованих страв.
2. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при запіканні м'яса?
3. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при тушкуванні м'яса?
4. Яка температура в середині готового виробу свідчить про його готовність?
5. Яке м'ясо володіє максимальною вологопоглинаючою здатністю?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. До м'яса, тушкованого порційними шматками, відноситься:

- A. грудинка фарширована
- B. ростбіф
- C. лангет
- D. зрази відбивні

2. До м'яса, тушкованого порційними шматками, відноситься:

- A. верещака
- B. купати
- C. люля-кебаб
- D. біфштекс

3. До м'яса, тушкованого дрібними шматками відноситься:

- A. гуляш
- B. біфштекс
- C. ростбіф
- D. лангет

4. До м'яса, тушкованого дрібними шматками відноситься:

- A. азу
- B. купати
- C. люля-кебаб
- D. шніцель

5. Кулінарне використання великошматкових напівфабрикатів із яловичини обумовлено:

- A. ступенем вгодованості тварини
- B. породою тварини
- C. віком тварини
- D. неоднаковим вмістом і будовою сполучної тканини

6. Напівфабрикати великошматкові з яловичини (боковий, зовнішній і внутрішній куски тазостегнової частини) рекомендується:

- A. тушкувати цілими
- B. запікати цілими
- C. припускати цілими
- D. смажити у фритюрі

Лабораторна робота 11 Технологія страв із посіченої м'ясної маси

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [3, 7, 9, 10].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Назвіть кулінарні частини м'яса яловичини, свинини, баранини, які призначаються для приготування рубленої та котлетної маси.
2. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при приготуванні котлетної маси?
3. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при смаженні котлет?
4. Правила підбору соусів та гарнірів до посічених виробів.
5. Гарніри та соуси, що використовуються для оформлення страв.
6. Яку роль виконують хліб та цибуля в посіченій масі?

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Після смаження зраз їх оболонка розірвалась. В чому причина дефекта?
2. Кнельна маса має щільну консистенцію. Які порушення технології призвели до цього?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. До страв із посіченого м'яса відноситься:

- А. гуляш
- В. верещака
- С. люля-кебаб
- Д. біфштекс

2. До страв із посіченого м'яса відноситься:

- А. чанахи
- В. котлети полтавські
- С. голубці
- Д. гуляш

3. Яку роль виконує хліб при його додаванні в котлетну масу?

- А. для підвищення калорійності виробів
- В. роль водоутримуючого компонента
- С. для економії м'ясних продуктів
- Д. додає вітамінів та мікроелементів

4. Грузинський шашлик з яловичини – це:

- А. верещака
- В. бастурма

- С. купати
- Д. люля-кебаб

5. Азербайджанська страва із посіченого м'яса – це:

- А. завиванець
- В. бастурма
- С. купати
- Д. люля-кебаб

6. Грузинська страва із баранини, тушкованої дрібними шматками – це:

- А. біфштекс
- В. чанахи
- С. бастурма
- Д. лангет

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ПТИЦІ ТА РИБИ, ДЕСЕРТІВ ТА НАПОЇВ

Лабораторна робота 12 Технологія страв з птиці

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 3, 7, 11, 13].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Проаналізувати можливості використання тушок птахів різної виги.
2. Як використовувати частини тушки птахів після відділення філе?
3. Як використовувати харчові відходи птахів?
4. Як раціонально використовувати шийки птахів?
5. Як підготувати гребінці півнів до гарніру?
6. З якої частини тушки птиці виготовляються котлети по-київські та курка по-столичному?

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Після смажіння шматочки філе деформовані. Чому?
2. Після смаження котлет по-київськи їх оболонка розірвалась. В чому причина дефекта?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. М'ясо пернатої дичини на відміну від м'яса сільськогосподарської пттиці містить:

- А. більше жирів і екстрактивних речовин, але менше білків

- В. більше білків і екстрактивних речовин, але менше жиру
- С. менше білків і екстрактивних речовин, але більше жиру
- Д. менше білків і жирів, але більше екстрактивних речовин

2. Від чого залежить кулінарне призначення птиці?

- А. виду, віку, вгодованості
- В. хімічного складу, вгодованості
- С. потрошіння, заправлення
- Д. умов вирощування

3. Вкажіть найціннішу частину м'яса птиці

- А. стегно
- В. гомілка
- С. філе
- Д. шиї

4. Яким способом розморожують індиків?

- А. на повітрі
- В. у воді
- С. у розчині солі
- Д. у розчині лимонної кислоти

5. Вкажіть час розморожування качок при t 16-18°C:

- А. 5-6 год.
- В. 8 год.
- С. 4-5 год
- Д. 1-2 год

6. Тривалість смаження курчат складає:

- А. 20-30хв
- В. 40-45хв
- С. 40-60хв
- Д. 60-90хв

Лабораторна робота 13 Технологія страв з риби

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [2, 4, 7, 8, 22].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

- 1. Який вид теплової обробки максимально збегігає харчову цінність риби?
- 2. До якої риби рекомендується подати соус польський?
- 3. Яку форму має напівфабрикат «тільне»

4. Скільки хліба треба додати у рибну котлетну масу
5. Скільки хліба треба додати у рибну кнельну масу

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Порційні шматочки смаженої риби мають блідний колір поверхні. Чому?
2. Після смаження шматочки риби деформовані. Чому?

4. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. У чому особливість механічної обробки тріски?

- A. роблять косий зріз і відокремлюють голову разом із частиною черевця
- B. не очищають від луски, а знімають шкіру з тушки
- C. спочатку зрізають хвіст
- D. ошпарюють перед очищенням

2. Які з наведених безхребетних є молюсками?

- A. кальмари, восьминоги, устриці
- B. креветки, морські їжаки, восьминоги, кальмари
- C. каракатиці, лангуста, устриці, мідії
- D. трепанги, кальмари, мідії, восьминоги

3. Які безхребетні відносяться до ракоподібних?

- A. креветки, морська капуста, раки, трепанги, устриці
- B. краби, креветки, лангуста, омари, раки
- C. трепанги, гребінці, креветки, краби
- D. морські їжаки, омари, лангуста

4. Які з наведених безхребетних є двостулковими?

- A. кальмари, восьминоги, устриці
- B. креветки, морські їжаки, восьминоги
- C. гребінці, устриці, мідії
- D. трепанги, кальмари, восьминоги

5. Які з наведених безхребетних є голкошкірими?

- A. кальмари, восьминоги, устриці
- B. креветки, морські їжаки, восьминоги
- C. гребінці, устриці, мідії
- D. трепанги, голотурії, морські їжаки

6. Рибні напівфабрикати – це:

- A. продукти з риби, підготовлені до термічної обробки
- B. продукти з риби і іншої сировини готові до вживання без термічної обробки
- C. продукти з риби, готові до вживання без термічної обробки
- D. вироби з рибної та нерибної сировини

Лабораторна робота 14
Технологія холодних страв та закусок

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [1, 8, 19].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Роль холодних страв та закусок у харчуванні.
2. Класифікація холодних страв та закусок.
3. Асортимент холодних страв та закусок з овочів, розсортувати промити та підготувати овочі, м'яса, м'ясопродуктів, риби, морепродуктів, яєць та сиру, гастрономічних товарів.
4. Загальні правила підготовки продуктів для холодних страв та закусок.
5. Правила виробництва багатопорційних банкетних холодних страв.
6. Способи оформлення страв, характеристика посуду.
7. Умови та терміни реалізації холодних страв та закусок, температура подачі.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

Поясніть причини можливих дефектів та способи їх попередження:

1. У вінегреті овочевім всі компоненти забарвлені у малиново-червоний колір. Якої помилки припустилися під час приготування?
2. При замовленні салату м'ясного на виробництві не виявилось зеленого горошку. Як потрібно діяти?
3. Маринад занадто пересолений. Як виправити помилку?
4. Отримані оселедці солені, в'ялі. Куди їх використати? Як обробити?
5. При подаванні риби заливної виявилось, що драглі погано зберігають форму. Чому? Який вихід з положення, що утворилось?
6. З копченої ковбаси погано знімається оболонка. Що треба зробити?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою за:

- A. 12°C
- B. 16°C
- C. 20°C
- D. 25°C

2. Температура подавання гарячих страв і закусок:

- A. 18-23°C
- B. 30-40°C
- C. 55-60°C
- D. 85-95°C

3. Зберігають незаправлені салати у холодильних шафах при 4-8°C:

- A. не більш як 6 год
- B. не більш як 10 год
- C. не більш як 12 год
- D. не більш як 18 год

4. Заправлені салати з відварних овочів підлягають реалізації протягом:

- A. 30 хв
- B. 45 хв
- C. 1 год
- D. 2 год

5. Заправлені салати з сирих овочів підлягають реалізації протягом:

- A. 15хв
- B. 30хв
- C. 45хв
- D. 1год

6. Салат м'ясний відрізняється від столичного:

- A. нарізкою продуктів
- B. видом м'яса
- C. заправкою
- D. температурою подачі

Лабораторна робота 15 **Технологія десертної продукції**

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [10, 20, 21].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Роль солодких страв у харчуванні.
2. Класифікація солодких страв.
3. Асортимент солодких страв.
4. Назвіть асортимент десертів, що виробляються централізовано.
5. Які драглеутворювачі використовують для виробництва солодких страв, їх характеристика?
6. Що спільного та які відмінності у приготуванні желе (драглів), мусу та самбуку?
7. Технологічний режим смаження та запікання гарячих солодких страв.
8. Дайте характеристику процесів, що відбуваються під час приготування солодких страв.
9. Правила підбору соусів до солодких страв.
10. Дайте характеристику подавання холодних та гарячих солодких страв.
11. Які існують шляхи зниження калорійності та поліпшення якості солодких страв?

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

Поясніть причини можливих дефектів та способи їх попередження.

1. Чому неможна варти та зберігати кисень у алюмінієвому посуді?
2. Для приготування 100 порцій киселю всі продукти використали згідно з нормами, однак кисель виявився рідким. З яких причин?
3. У компоті з сушених фруктів частина їх переварена, частина зберегла форму, на дні мутний осадок. Якої помилки допустилися під час приготування?
4. На дні формочки з мусом утворився щільний шар. Яка причина дефекту?
5. Під час запікання яблука розтріскуються, пристають до сковороди. Як запобігти дефектів?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Рекомендується подавати солодкі страви:

- A. за 30-40 хвилин до основних страв обіду
- B. за 5-10 хвилин до основних страв обіду
- C. через 5-10 хвилин після основних страв обіду
- D. через 30-40 хвилин після основних страв обіду

2. Як називається північноіталійський десерт з вершків, цукру і ванілі?

- A. панфорте
- B. панакота
- C. парфе
- D. пудинг

3. Як називається солодка холодна страва, приготовлена шляхом збивання фруктового пюре з цукром і яєчним білком?

- A. панакота
- B. парфе
- C. пудинг
- D. самбук

4. Який сир використовується в технології тирамісу?

- A. філадельфія
- B. маскарпоне
- C. фета
- D. моцарелла

5. Який сир використовується в технології чізкейку?

- A. філадельфія
- B. маскарпоне
- C. фета
- D. моцарелла

6. Який сир використовується в технології каннолі?

- A. рікотта
- B. маскарпоне
- C. фета
- D. моцарелла

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.
3. Брасько Ю. М. Технология продуктов общественного питания: уч.-практич. пособие. К.: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
5. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
6. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.
8. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
9. Технология соусов: уч. пособ. / А.Ф. Коршунова, А.В. Слащёва. Донецк: ДонНУЭТ, 2014. 107 с.
10. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, А. В. Слащева. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
11. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посіб. / Г.Ф.Коршунова, Л.Я.Семенова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.
12. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки. М.: ЗАО «ББПГ», 2010. 1216 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К. : А.С.К., 2000. 848 с.
14. Эскофье Огюст. Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни / Пер. с фр. М.В. Оревой. М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. 824 с.
15. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, С.К. Ільдїрова, Н.А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.
16. Мишель Ру. Соусы. М.: КукБукс, 2014. 219 с.
17. Соусы / Перевод Н. Кияченко. К.: Терра, 2012. 168 с.
18. Денисов Д. Соусы. М.: Рипол классик, 2012. 122 с.
19. Сладкова О. Лучшие в мире салаты, винегреты, заправки и соусы. М.: Астрель, 2012. 32 с.
20. Петрова, М. Десерты / Hospitality. 2010. №8/87. С. 34-51.
21. Ильиных, Н. Французские десерты. Новосибирск: Аркаим, 2010. 20 с.
22. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.

Навчальне видання

Слащева Аліна Вячеславівна

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

Кафедра економіки та бізнесу

**ТЕХНОЛОГІЯ
ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 3,3

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.