

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

В.А. Гніщевич
О.А. Боднарук
Р.П. Никифоров

ТЕХНОЛОГІЯ
ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2022

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

В.А. Гніщевич
О.А. Боднарук
Р.П. Никифоров

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 № 3
від « 17 » жовтня 2022 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 3
від « 17 » жовтня 2022 р.

УДК 641.554

Г 47

Гніцевич, В. А., Боднарук, О.А., Никифоров, Р.П.

Г 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 ; В. А. Гніцевич, О.А. Боднарук, Р.П. Никифоров. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 82 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 опрацювання, перелік рекомендованої літератури.

© Гніцевич В.А., Боднарук О.А.,
Никифоров Р.П., 2022

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2022

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	5
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	6
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ	20
Модуль 1 (3 семестр)	21
Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів.	21
Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва супів, соусів, страв із овочів.....	23
Модуль 2 (4 семестр)	31
Змістовий модуль 1. Технологія страв з продуктів рослинного походження, м'яса забійних тварин.....	31
Змістовий модуль 2. Технологія страв з м'яса птиці, гідробіонтів, яєць.....	29
Модуль 3 (5 семестр)	29
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва виробів на основі борошна.....	31
Змістовий модуль 2. Технологія закусок, десертів, та напоїв.....	33
Модуль 4 (6 семестр)	36
Змістовий модуль 1. Технологія борошняних кондитерських виробів.....	36
Змістовий модуль 2. Контроль якості напівфабрикатів та готової продукції в ресторанному господарстві.....	39
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	42
Модуль 1 (3 семестр)	43
Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів.	43
Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва супів, соусів, страв із овочів.....	48
Модуль 2 (4 семестр)	53
Змістовий модуль 1. Технологія страв з продуктів рослинного походження, м'яса забійних тварин.....	53
Змістовий модуль 2. Технологія страв з м'яса птиці, гідробіонтів, яєць	56
Модуль 3 (5 семестр)	61
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва виробів на основі борошна.....	61
Змістовий модуль 2. Технологія закусок, десертів та напоїв.....	64
Модуль 4 (6 семестр)	68

Змістовий модуль 1. Технологія борошняних кондитерських виробів.....	68
Змістовий модуль 2. Контроль якості напівфабрикатів та готової продукції в ресторанному господарстві.....	74
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	81

ВСТУП

Сучасний фахівець ресторанного бізнесу 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 ресторанного господарства в цілому.

Мета дисципліни – формування професійних компетентностей щодо технологічних принципів приготування та діагностики технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, організації контролю якості продукції ресторанного господарства.

Завдання дисципліни: опанування технологічних принципів виробництва продукції ресторанного господарства, розвиток навиків самостійного аналізу технологічних процесів виробництва ресторанного господарства, їх відповідності вимогам з метою отримання кулінарної продукції високої якості.

Предмет дисципліни – сучасні технології напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства; способи приготування, оформлення, подачі та оцінювання якості 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 навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	Осінній-весняний
Кількість кредитів	21
Загальна кількість годин	630
Кількість змістових модулів	8
Лекції, годин	166
Практичні / семінарські, годин	-
Лабораторні, годин	166
Самостійна робота, годин	298
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	6/5/6/5
самостійної роботи студента	3,3
Вид контролю	екзамен/ екзамен залік / екзамен/ курсова робота

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. Технологічні принципи створення та виробництва напівфабрикатів та кулінарної продукції.

Тема 2. Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини рослинного походження.

Тема 3. Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини тваринного походження.

Тема 4. Технологія універсальних напівфабрикатів.

- Тема 5. Технологічні принципи виробництва супів.
 Тема 6. Технологічні принципи виробництва соусів.
 Тема 7. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з овочів.
 Тема 8. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів.
 Тема 9. Технологічні принципи приготування страв із м'яса забійних тварин.
 Тема 10. Технологічні принципи приготування страв із птиці та дичини.
 Тема 11. Технологічні принципи приготування страв з гідробіонтів.
 Тема 12. Технологічні принципи приготування страв з сиру та яєць.
 Тема 13. Технологічні принципи виробництва борошняних страв.
 Тема 14. Технологічні принципи виробництва виробів з дріжджового тіста.
 Тема 15. Технологічні принципи приготування закусок.
 Тема 16. Технологічні принципи приготування десертної продукції.
 Тема 17. Технологічні принципи приготування напоїв.
 Тема 18. Характеристика та нормативне забезпечення контролю якості ресторанної продукції
 Тема 19. Характеристика елементів системи приймального, виробничого та вихідного контролю в ресторанному господарстві.
 Тема 20. Характеристика методів аналізу якості продукції
 Тема 21. Особливості контролю якості сировини та напівфабрикатів
 Тема 22. Контроль якості продукції ресторанного господарства
 Тема 23. Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного господарства

1. 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
Семестр 3					
Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів.					
Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	13	4		4	5
Тема 2. Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини рослинного походження	20	6		4	10
Тема 3. Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини тваринного походження	30	8		12	10
Тема 4. Технологія виробництва універсальних напівфабрикатів	7	2		-	5
Разом за змістовим модулем 1	70	20		20	30
Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва супів, соусів, страв із овочів					
Тема 5. Технологічні принципи виробництва супів	28	8		8	12
Тема 6. Технологічні принципи	28	8		8	12

виробництва соусів					
Тема 7. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з овочів.	24	6		6	12
Разом за змістовим модулем 2	80	22		22	36
Усього годин	150	42		42	66
Семестр 4					
Змістовий модуль 1. Технологія соусів, других страв та кулінарних виробів з продуктів рослинного походження					
Тема 8. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	31	8		8	15
Тема 9. Технологічні принципи приготування страв із м'яса забійних тварин.	37	10		12	15
Разом за змістовим модулем 1	68	18		20	30
Змістовий модуль 2. Технологія страв із м'яса птиці, гідробіонтів, сиру та яєць					
Тема 10. Технологічні принципи приготування страв із птиці та дичини.	31	8		8	15
Тема 11. Технологічні принципи приготування страв з гідробіонтів.	33	10		8	15
Тема 12. Технологічні принципи приготування страв з сиру та яєць.	18	4		4	10
Разом за змістовим модулем 2	82	22		20	40
Усього годин	150	40		40	70
Семестр 5					
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва виробів на основі борошна					
Тема 13. Технологічні принципи виробництва борошняних страв.		8		8	15
Тема 14. Технологічні принципи виробництва виробів з дріжджового тіста.		10		10	15
Разом за змістовим модулем 1	66	18		18	30
Змістовий модуль 2. Технологія закусок, десертів та напоїв					
Тема 15. Технологічні принципи приготування закусок	26	8		8	10
Тема 16. Технологічні принципи приготування десертної продукції.	34	10		8	16
Тема 17. Технологічні принципи приготування гарячих напоїв	24	6		8	10
Разом за змістовим модулем 2	84	24		24	36
Усього годин	150	42		42	66
Семестр 6					
Змістовий модуль 1. Технологія борошняних кондитерських виробів					
Тема 18. Технологія виробів з бісквітного тіста	16	4		4	8
Тема 19. Технологія виробів з пісочного та пряничного тіста	16	4		4	8
Тема 20. Технологія виробів з листкового тіста	16	4		4	8

Тема 21. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	22	6		4	8
Тема 22. Сучасні вимоги до дизайну кулінарної та кондитерської продукції	12	4		4	8
Разом за змістовим модулем 1	82	22		20	40
Змістовий модуль 2. Контроль якості напівфабрикатів та готової продукції в ресторанному господарстві					
Тема 23. Характеристика та нормативне забезпечення контролю якості ресторанної продукції	18	4		4	10
Тема 24. Характеристика методів аналізу якості продукції	18	4		4	10
Тема 25. Особливості контролю якості сировини та напівфабрикатів	18	4		4	10
Тема 26. Контроль якості продукції ресторанного господарства	18	4		4	10
Тема 27. Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного господарства	26	4		6	16
Разом за змістовим модулем 2	98	20		22	56
Усього годин	180	42		42	96
Всього	630	166		166	298

3. Теми лабораторних занять

	Вид та тема заняття	Години
Модуль 1 (семестр 3)		
1	Лабораторна робота 1 Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції Заняття 1 Заняття 2	2 2
2	Лабораторна робота 2 Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини рослинного походження Заняття 1 Заняття 2	2 2
3	Лабораторна робота 3 Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із м'яса забійних тварин Заняття 1 Заняття 2	2 2
4	Лабораторна робота 4 Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці та гідробіонтів Заняття 1 Заняття 2	2 2
5	Семінар-обговорення 1 Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів	2 2

	Заняття 1 Заняття 2	
6	Лабораторна робота 5 Технологічні принципи виробництва супів заправних Заняття 1 Заняття 2	2 2
7	Лабораторна робота 6 Технологічні принципи виробництва супів прозорих, пюреподібних Заняття 1 Заняття 2	2 2
8	Лабораторна робота 7 Технологічні принципи виробництва соусів Заняття 1 Заняття 2	2 2
9	Семінар-обговорення 2 Технологічні принципи виробництва супів та соусів Заняття 1 Заняття 2	2 2
10	Лабораторна робота 8 Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з овочів. Заняття 1 Заняття 2 Заняття 3	2 2 2
	Разом за модуль 1	42
<u>Модуль 2 (семестр 4)</u>		
11	Лабораторна робота 9 Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з круп, бобових Заняття 1 Заняття 2	2 2
12	Лабораторна робота 10 Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з макаронних виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
13	Лабораторна робота 11 Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2
14	Лабораторна робота 12 Технологія страв із смаженого м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2
15	Лабораторна робота 13 Технологія страв із посіченої м'ясної маси Заняття 1 Заняття 2	2 2
16	Семінар-обговорення 3 Технологія страв із м'яса забійних тварин Заняття 1 Заняття 2	2 2

17	Лабораторна робота 14 Технологія страв із м'яса птиці Заняття 1 Заняття 2	2 2
18	Лабораторна робота 15 Технологія страв із риби Заняття 1 Заняття 2	2 2
19	Семінар-обговорення 4 Технологія страв із сировини тваринного походження Заняття 1 Заняття 2	2 2
20	Лабораторна робота 16 Технологія страв з сиру та яєць. Заняття 1 Заняття 2	2 2
	Разом за модуль 2	40
	<u>Модуль 3 (семестр 5)</u>	
21	Лабораторна робота 17 Технологічні принципи виробництва борошняних страв. Заняття 1. Заняття 2.	2 2
22	Лабораторна робота 18 Технологічні принципи виробництва борошняних виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
23	Лабораторна робота 19 Технологічні принципи виробництва дріжджового тіста безопарного Заняття 1 Заняття 2	2 2
24	Лабораторна робота 20 Технологічні принципи виробництва дріжджового тіста опарного Заняття 1 Заняття 2	2 2
25	Семінар-обговорення 5 Технологічні принципи виробництва виробів із борошна Заняття 1	2
26	Лабораторна робота 21 Технологічні принципи приготування закусок із овочів Заняття 1 Заняття 2	2 2
27	Лабораторна робота 22 Технологічні принципи приготування закусок із м'яса, риби, сиру к/м Заняття 1 Заняття 2	2 2
28	Лабораторна робота 23 Технологічні принципи приготування десертної продукції Заняття 1 Заняття 2	2 2
29	Семінар-обговорення 6 Технологічні принципи приготування закусок та десертів	

	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
30	Лабораторна робота 24 Технологічні принципи приготування напоїв	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
31	Семінар-обговорення 7 Технологічні принципи приготування напоїв	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
	Разом за модуль 3	42
	<u>Модуль 4 (семестр 6)</u>	
32	Лабораторна робота 25 Технологія виробів з бісквітного тіста	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
33	Лабораторна робота 26 Технологія виробів з пісочного тіста	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
34	Лабораторна робота 27 Технологія виробів з листкового тіста	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
35	Лабораторна робота 28 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
36	Семінар-обговорення 8 Сучасні вимоги до дизайну кулінарної та кондитерської продукції	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
37	Семінар-обговорення 9 Характеристика та нормативне забезпечення контролю якості ресторанної продукції	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
38	Семінар-обговорення 10 Характеристика елементів системи приймального, виробничого та вихідного контролю в ресторанному господарстві	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
39	Лабораторна робота 29 Особливості контролю якості сировини та напівфабрикатів	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
40	Лабораторна робота 30 Контроль якості продукції ресторанного господарства	
	Заняття 1	2
	Заняття 2	2
41	Лабораторна робота 31 Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного	
		2
		2
		2

	господарства Заняття 1 Заняття 2 Заняття 3	
	Разом за модуль 4	42
	Всього	166

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 семінарського практичного/л абораторного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
МОДУЛЬ 1 (семестр 3)						
Змістовий модуль 1						
Лаб. р. 1. Заняття 1 Заняття 2	2	2	1		1	6
Лаб. р. 2. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 3. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 4. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Семінар 1 Заняття 1 Заняття 2	3	3	1	5	1	13
Разом за змістовим модулем 1	5	5	5	5	5	25
Змістовий модуль 2						
Лаб. р. 5. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 6. Заняття 1 Заняття 2	2	2	1		1	6
Лаб. р. 7. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2

Семінар 2. Заняття 1 Заняття 2	3	2	1		1	7
Лаб. р. 8. Заняття 1 Заняття 2 Заняття 3		1	1	5	1	8
Разом за змістовим модулем 2	5	5	5	5	5	25
Всього						50
МОДУЛЬ 2 (семестр 4)						
Змістовий модуль 1						
Лаб. р. 9. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 10. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 11. Заняття 1 Заняття 2	2	2	1		1	6
Лаб. р. 12. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 13. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Семінар 3 Заняття 1 Заняття 2	3	3		5		11
Разом за змістовим модулем 1	5	5	5	5	5	25
Змістовий модуль 2						
Лаб. р. 14. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Лаб. р. 15. Заняття 1 Заняття 2			1		1	2
Семінар 4 Заняття 1 Заняття 2	3	5	2			10
Лаб. р. 16. Заняття 1 Заняття 2	2	2	1	5	1	11
Разом за змістовим модулем 2	5	7	5	5	3	25
Усього						50

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

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Семестр 3				
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		
Семестр 4				
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Семестр 5. вид контролю: залік

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 семінарського практичного/лабораторного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
МОДУЛЬ 3 (семестр 5)						
Змістовий модуль 1						
Лаб. р. 17. Заняття 1 Заняття 2			2		2	4
Лаб. р. 18. Заняття 1 Заняття 2	5	5	2		2	14
Лаб. р. 19. Заняття 1 Заняття 2			2	5	2	9
Лаб. р. 20. Заняття 1 Заняття 2			2		2	4
Семінар 5. Заняття 1	5	5	2	5	2	19
Разом за змістовим модулем 1	10	10	10	10	10	50
Змістовий модуль 2						
Лаб. р. 21. Заняття 1 Заняття 2			2		2	4

Лаб. р. 22. Заняття 1 Заняття 2			2		2	4
Лаб. р. 23. Заняття 1 Заняття 2			2		2	4
Семінар 6. Заняття 1 Заняття 2	5	5	2	5		17
Лаб. р. 24. Заняття 1 Заняття 2			2		2	4
Семінар 7 Заняття 1 Заняття 2	5	5	2	5		17
Разом за змістовим модулем 2	10	10	12	10	8	50
Усього						100

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

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
45	40	15	

Семестр 6. вид контролю: екзамен

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 семінарського /практичного/ лабораторного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Лаб. р. 25. Заняття 1 Заняття 2			1		2	3
Лаб. р. 26. Заняття 1 Заняття 2			1		2	3

Лаб. р. 27. Заняття 1 Заняття 2			1		2	3
Лаб. р. 28. Заняття 1 Заняття 2	2		1		2	5
Семінар 8 Заняття 1 Заняття 2	3		2	5	2	11
Разом за змістовим модулем 1	5		5	5	10	25
Змістовий модуль 2						
Семінар 9 Заняття 1 Заняття 2	2		2		1	8
Семінар 10 Заняття 1 Заняття 2	2		2	2	1	7
Лаб. р. 29. Заняття 1 Заняття 2		1			1	8
Лаб. р.30. Заняття 1 Заняття 2		1		2	1	5
Лаб. р.31. Заняття 1 Заняття 2 Заняття 3	2		2	2	1	5
Разом за змістовим модулем 2	6	2	6	6	5	25
Усього						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	50	100
20	20	10		

**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. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ. ТЕХНОЛОГІЯ СУПІВ

Лабораторна/практична робота 1

Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції

Заняття 1

Перевірка та оцінювання опрацьованих студентами теоретичних матеріалів:

1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства
2. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів
3. Якість харчових продуктів, її технологічне забезпечення
4. Нормативна документація ЗРГ

Заняття 2

Робота зі збірником рецептур страв та кулінарних виробів

1. Ознайомлення зі структурою збірника
2. Ознайомлення зі структурою та правилами заповнення технологічних карток
3. Ознайомлення із додатками

Лабораторна робота 2

Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини рослинного походження

Заняття 1

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

1. Технологічні схеми механічної кулінарної обробки продуктів рослинного походження
2. Таблиці норм відходів при механічній обробці продуктів
3. Таблиця форм нарізання овочів

Заняття 2

1. Відпрацювання технік очищення та нарізання овочів простих та складних (морква, картопля, буряк, капуста, цибуля)

2. Визначення відсотку відходів та порівняння з нормативом

3. Проведення теплової обробки напівфабрикатів різними способами, визначення втрат продукту при тепловій обробці.

Лабораторна робота 3

Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із м'яса забійних тварин

Заняття 1

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

1. Технологічні схеми механічної кулінарної обробки яловичини, свинини, телятини, баранини
2. Таблиці асортименту напівфабрикатів
3. Таблиці виходу напівфабрикатів_

Заняття 2

1. Відпрацювання правил зачищення великошматкових напівфабрикатів, правил нарізання напівфабрикатів

2. *Відпрацювання правил приготування натуральної та посіченої мас*
3. *Проведення теплової обробки напівфабрикатів різними способами, визначення втрат продукту при тепловій обробці.*

Лабораторна робота 4

Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці та гідробіонтів

Заняття 1

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

1. Технологічні схеми механічної кулінарної обробки птиці за видами
2. Схеми розробляння тушки птиці, риби кісткової
3. Таблиці виходу напівфабрикатів_

Заняття 2

1. Відпрацювання прийомів механічного кулінарного обробляння птиці, риби

2. *Опанування способів заправлення тушки та нарізання напівфабрикатів*
3. *Відпрацювання правил приготування кнельної та посіченої мас*
4. *Проведення теплової обробки напівфабрикатів різними способами, визначення втрат продукту при тепловій обробці.*

Семінар-обговорення 1

Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із риби кісткової

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини
2. Загальні схеми технологічного процесу механічного кулінарного обробляння птиці, риби кісткової і хрящової

3. Характеристика напівфабрикатів із птиці, риби кісткової і хрящової
4. Особливості механічного кулінарного оброблення нерибних гідробіонтів.

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

Провести діагностику технологічного процесу виробництва напівфабрикату (за переліком, що надається викладачем) із застосуванням різних прийомів механічного оброблення за визначеним алгоритмом. Підготувати таблиці із розрахунками виходу н/ф за певними видами сировини

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА СУПІВ, СОУСІВ, СТРАВ ІЗ ОВОЧІВ

Лабораторна робота 5

Технологічні принципи виробництва супів заправних

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 робота 6

Технологічні принципи виробництва супів прозорих, пореподібних

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 7

Технологічні принципи виробництва соусів

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

4. Соус майонез №884

5. Дрессінг медовий

Варіант II

1. Соус червоний з грибами і томатом №831

2. Соус паровий №844

3. Соус сметанний з хроном №867

4. Соус сухарний №878

5. Оливково-часниковий соус для пасти

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

Семінар-обговорення 2

Технологічні принципи виробництва супів та соусів

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика харчової та біологічної цінності супів, їх класифікація за сукупними ознаками.
2. Загальні правила приготування заправних супів
3. Діагностика технологічних процесів виробництва заправних супів за видами: борщі, щі, солянки, розсольники, супи з гарнірами.
4. Діагностика технологічних процесів виробництва прозорих супів.
5. Діагностика технологічних процесів виробництва пюреподібних супів.
6. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних супів.
7. Умови та терміни зберігання готової продукції; вимоги до якості.

Заняття 2

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація
2. Характеристика складових соусів: основа соусів і смакові добавки
3. Методи моделювання та підготовки соусної композиції
4. Особливості приготування та асортимент соусів із загущувачами за групами.
5. Діагностика технологічних процесів виробництва яєчно-масляних соусів, холодних соусів та масляних сумішей. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.
6. Вимоги харчової комбінаторики при підборі соусів. Вимоги до якості, умови, терміни зберігання та реалізації соусів.

Лабораторна робота 8

Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції 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.*

Заняття 3

Проведення модульного контролю

МОДУЛЬ 2 (семестр 4)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, М'ЯСА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН

Лабораторна робота 9

Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з круп, бобових

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. Каша в'язка з чорносливом №413

Варіант II

1. Бобові з копченою грудинкою №433/848
2. Битки пшоняні з морквою №428
2. *Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.*

Лабораторна робота 10

Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з 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. Макарони з грибами №447
2. Макарони запечені з яйцем № 449

Варіант II

1. Локшевік з сиром №452
 2. Макарони відварні з овочами № 446
2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Лабораторна робота 11 **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 тушкова 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 робота 12 **Технологія страв із смаженого 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 № 87/761
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 13 **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. Гефтелі № 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.

Семінар-обговорення 3 **Технологія страв із м'яса забійних тварин**

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Кулінарне використання напівфабрикатів
2. Характеристика способів підготовки та правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів.
3. Технологія та асортимент страв з відварного, припущеного та тушкованого м'яса.
4. Характеристика способів підготовки та правила смажіння напівфабрикатів.
5. Технологія та асортимент страв зі смаженого м'яса.
6. Технологія, асортимент кулінарної продукції з натуральної січеної та

котлетної мас.

7. Харчова та смакова комбінаторика: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів. Правила презентації страв.

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

1. Провести діагностику технологічного процесу виробництва страви із м'яса (за зазначеним переліком) із застосуванням різних прийомів теплового оброблення за визначеним алгоритмом. Критичні контрольні точки.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З М'ЯСА ПТИЦІ, ГІДРОБІОНТІВ, ЯЄЦЬ

Лабораторна робота 14 Технологія страв із м'яса 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. Рагу з птиці №702
3. Котлети посічені № 732/761

Варіант 2

1. Птиця по-столичному №722/762
 2. Курчата з яблуками в сметані №248
 3. Кнелі із курки №742/762
- 2. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.*

Лабораторна робота 15 Технологія страв із 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

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

Семінар-обговорення 4

Технологія страв із сировини тваринного походження

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика способів підготовки сировини.

2. Правила теплової обробки напівфабрикатів з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.

3. Особливості технологічних процесів виробництва страв з відварної, припущеної, смаженої, тушкованої, запеченої птиці, кролів.

4. Характеристика способів підготовки рибних напівфабрикатів. Загальні рекомендації щодо вибору та правил теплової обробки напівфабрикатів з риби.

5. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Правила підбору гарнірів та соусів до них.

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

Провести діагностику технологічного процесу виробництва страви із м'яса птиці або риби (за зазначеним переліком) із застосуванням різних прийомів теплового оброблення за визначеним алгоритмом. Критичні контрольні точки.

Лабораторна робота 16

Технологія страв з яєць 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'янка з сиру № 499

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

МОДУЛЬ 3 (семестр 5)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВИРОБІВ НА ОСНОВІ БОРОШНА

Лабораторна робота 17

Технологічні принципи виробництва борошняних страв

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 прісне та вироби з нього:

1. Вареники з картоплею 1119, 1040*
2. Галушки із свіжими грибами 424**
3. Пельмені 1033*
4. Манти 1037*

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

Лабораторна робота 18

Технологічні принципи виробництва борошняних виробів

Заняття 1

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

4. Технологічні схеми на вироби
5. Технологічні карти на вироби
6. Зведена таблиця рецептур

Заняття 2

1. Приготувати тісто прісне та вироби з нього:

1. Млинчики з сирним фаршем №1044
2. Коровай із млинчиків з м'ясним фаршем №440
3. Вертун з яблуками № 1.477
4. Чебуреки №1057

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

Лабораторна робота 19

Технологічні принципи виробництва дріжджового тіста безопарного

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 тавироби з нього:

1. Пиріжки смажені з капустою № 1092/1126 – 15шт;
2. Піца.

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

Лабораторна робота 20

Технологічні принципи виробництва дріжджового тіста опарного

Заняття 1

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

4. Технологічні схеми на вироби
5. Технологічні карти на вироби
6. Зведена таблиця рецептур

Заняття 2

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

3. Ватрушки з сиром № 1098/1135
4. Розтігаї з рисом та яйцем № 1100/1133
5. Кулеб'яка з м'ясом № 1081

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

Семінар-обговорення 5 **Технологічні принципи виробництва виробів із борошна**

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика технологічних властивостей борошна.
2. Класифікація борошняних кулінарних виробів
3. Характеристика додаткової сировини та її підготовка до виробництва дріжджового тіста. Технологія дріжджового тіста.
4. Асортимент і технологія борошняних кулінарних виробів
5. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Заняття 2

Індивідуальне завдання. Провести діагностику процесу тістотворення з визначенням критичних контрольних точок. Скласти блок-схему технології дріжджового тіста.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАКУСОК, ДЕСЕРТІВ ТА НАПОЇВ

Лабораторна робота 21

Технологічні принципи приготування закусок із 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 1

1. Салат із сирих овочів №63
2. Томати фаршировані яйцем та цибулею №120

Варіант 2

1. Ікра овочева №125
2. Перець фарширований овочами №399

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

Лабораторна робота 22
Технологічні принципи приготування закусок із м'яса, риби, сиру
кисломолочного

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. Салат м'ясний №100
2. Риба заливна з гарніром №144

Варіант 2

1. Риба смажена під маринадом №146
2. Паштет з печінки №165

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

Лабораторна робота 23
Технологічні принципи приготування десертної продукції

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. Желе плодово-ягідне №955
2. Яблука в тісті №990

Варіант 2

1. Крем із цитрусових №975
2. Суфле ванільне №981

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

Семінар-обговорення 6

Технологічні принципи приготування закусок та десертів

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Класифікація холодних страв та закусок, їх роль у харчуванні
 2. Загальні правила підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок
 3. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, м'яса, риби, сиру).
 4. Класифікація десертної продукції.
 5. Особливості виробництва холодних та гарячих десертів.
 6. Вимоги до якості, умови, режими, терміни зберігання та реалізації.
 7. Діагностика технологічних процесів виробництва закусок, десертів.
- Аналіз точок ризику.

Заняття 2

Індивідуальне завдання. Провести діагностику процесу структуроутворення десерту (закуски) з визначенням критичних контрольних точок.

Лабораторна робота 24

Технологічні принципи приготування напоїв

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:

1. Кава на молоці по-варшавські №953
2. Какао з молоком №959
3. Напій апельсиновий №1008
4. Коктейль молочно-шоколадний з морозивом №1022
5. Смузі бананово-яблучний техн. картка

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

Семінар-обговорення 7

Технологічні принципи приготування закусок та десертів

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Технологія чаю та напоїв з чаю
- 1.1. Технологія та види чаю

- 1.2. Правила приготування чаю
- 1.3. Національні традиції приготування чаю
- 1.4. Технологія чаю та напоїв з чаю
2. Технологія кави та напоїв з кавою
- 2.1. Технологія кави
- 2.2. Способи приготування кави і кавових напоїв
3. Технологія напоїв з какао та шоколаду

Заняття 2

Індивідуальне завдання. Провести діагностику процесу заварювання напоїв з визначенням критичних контрольних точок.

МОДУЛЬ 4 (СЕМЕСТР 6)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Лабораторна робота 25 Технологія виробів із бісквітного тіста

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. Приготування, оформлення і подача виробів:

1. Бісквітний напівфабрикат основний № 1
2. Бісквіт круглий № 4
3. Крихта бісквітна № 3
4. Торт бісквітно-фруктовий № 58

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

Лабораторна робота 26 Технологія виробів з пісочного тіста

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. Приготування, оформлення і подача виробів:

1. Пісочний напівфабрикат основний № 16
2. Пісочний напівфабрикат з горіхами № 17
3. Пісочне кільце № 307
4. Корзиночка з фруктами № 313

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

Лабораторна робота 27 Технологія виробів з листкового тіста

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. Приготування, оформлення і подача виробів:

1. Листковий напівфабрикат № 21
2. Крихта листкового н/ф № 21 а
3. Листкове тістечко нарізне № 326
4. Слойка з яблуками № 327

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

Лабораторна робота 28 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

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. Приготування, оформлення виробів:

1. Крем шарлот № 59
2. Крем білковий заварний № 87
3. Сироп № 95

4. Помада цукрова № 100
5. Бісквітний напівфабрикат основний № 1
6. Тістечка бісквітні нарізні № 260

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

Семінар-обговорення 8

Сучасні вимоги до дизайну кулінарної та кондитерської продукції

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Фуд-дизайн у закладах ресторанного бізнесу, його суть, основні поняття та складові елементи. Технологічні та дизайнерські інновації.
2. Характеристика продуктів та інструментарію для технік фуд-дизайну
3. Методи карвінгу як мистецтва вирізання овочевого декору, правила створення малюнку із овочів
4. Овочеві чіпси та пудра як декор, техніка виготовлення, принципи використання
5. Глазурування виробів як спосіб їх декорування, правила приготування глазури, способи глазурування
6. Цукор та його використання в створенні деталей декору, правила декорування карамеллю.
7. Особливості використання молекулярних технологій у фуд-дизайні.
8. Використання рідкого азоту та сухого льоду для декорування.

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

1. Здійснити порівняльний аналіз використання елементів фуд-дизайну в закладах ресторанного бізнесу в Україні/ закордоном (критерії при визначенні об'єктів дослідження (на вибір) – тип та формат закладу, концепція, гастрономічна тема, тощо). Завдання підготувати у формі аналітичної доповіді-презентації.
2. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, інтернет-ресурсів підготувати, використовуючи правила композиції та архітектоніки, індивідуальний творчий проєкт.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Семінар-обговорення 9

Характеристика та нормативне забезпечення контролю якості ресторанної продукції

Заняття 1

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Поняття якості продукції ресторанного господарства
2. Фактори, що забезпечують якість кулінарної продукції:
3. Номенклатура показників якості продукції та послуг.
4. Структура ДСТУ, ТУУ, СТП.

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

1. Скласти номенклатуру показників якості визначеного виду кулінарної (кондитерської) продукції (за рекомендаціями викладача).
2. Визначити (за табличними нормативними даними) варіативність показників якості.

Семінар-обговорення 10

Характеристика елементів системи приймального, виробничого та вихідного контролю в ресторанному господарстві

Заняття 1

Ознайомлення з елементами контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції

1. Органолептична оцінка якості продукції ресторанного господарства
2. Інструментальний аналіз якості продукції ресторанного господарства

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

Надати опис методів органолептичного та інструментального контролю сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції (за вибором студента). Визначити контрольні критичні точки технології.

Лабораторна робота 29

Особливості контролю якості сировини та напівфабрикатів

Заняття 1

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

1. Види й добір проб.
2. Фізичні, фізико-хімічні й структурно-механічні властивості харчових

продуктів

3. Функціонально-технологічні властивості

4. Структурно-механічні властивості

Заняття 2

1. Провести аналіз органолептичних, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей:

- сиру кисломолочного свіжого та після зберігання протягом 6 діб;
- котлетної маси із яловичини свіжовиготовленої та після зберігання в охолодженому вигляді протягом 6 діб;

2. За результатами досліджень зробити висновки щодо відповідності показників якості сировини визначеним нормативними документами.

Лабораторна робота 30

Контроль якості продукції ресторанного господарства

Заняття 1

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

1. Види й добір проб.
2. Фізичні, фізико-хімічні й структурно-механічні властивості харчових продуктів
3. Функціонально-технологічні властивості
4. Структурно-механічні властивості

Заняття 2

2. Провести аналіз органолептичних, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей:

- котлети домашні свіжовиготовлені та після зберігання в охолодженому вигляді протягом 6 діб;
- пиріжки печені свіжі та після зберігання протягом 10 діб

2. За результатами досліджень зробити висновки щодо відповідності показників якості сировини визначеним нормативними документами.

Лабораторна робота 31

Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного господарства

Заняття 1

Ознайомлення із суттю та методами ідентифікації та фальсифікації продукції ресторанного господарства

1. Види і засоби, способи і методи ідентифікації. Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів
2. Способи та методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації продовольчих товарів та продукції
3. Ідентифікація непродовольчих товарів

Заняття 2

Індивідуальне завдання.

Інформаційна ідентифікація та оцінка зовнішнього вигляду. Визначення середньої маси пельменя, масової частки фаршу, товщини оболонки з тіста. Визначення вмісту хлористого натрію аргентометричним титруванням за методом Мора.

Заняття 3

Модульний контроль за темою «Контроль якості напівфабрикатів та готової продукції в ресторанному господарстві»

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

МОДУЛЬ 1 (семестр 3)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ. ТЕХНОЛОГІЯ СУПІВ

Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, тестування.

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

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацювати питання:*

1. Стадії виробничого та технологічного процесу в підприємствах харчування, їх взаємозв'язок.

2. Поняття кулінарна продукція. Класифікація її за сукупними ознаками.

3. Взаємозв'язок якості кулінарної продукції із функціонально-технологічними

4. Властивостями сировини, рецептурної суміші, напівфабрикатів.

5. Технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями.

6. Характеристика процесів механічної кулінарної обробки

7. Характеристика процесів теплової кулінарної обробки

8. Характеристика основних понять та визначень в кулінарній практиці.

3. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання та оформлений для подавання споживачам:

A. сировина

B. кулінарний напівфабрикат

C. страва

D. всі відповіді правильні

2. Сукупність операцій, які забезпечують виготовлення з вихідної сировини кінцевої продукції заданої якості і призначення:

A. технологічний процес

B. технологічна операція

C. технологічна стадія

D. технологічний агрегат

3. Сукупність декількох операцій, які забезпечують отримання проміжного продукту:

A. технологічний процес;

B. технологічна операція;

C. технологічна стадія;

D. технологічний агрегат

4. Ступінь відповідності продукції встановленим до неї вимогам у відповідності з призначенням:

- A. якість продукції
- B. собівартість
- C. втрати
- D. кулінарна готовність

5. Комбіновані способи теплової обробки кулінарної продукції:

- A. запікання
- B. бланшування
- C. опалювання
- D. смажіння в колі ІЧ-випромінювання

Тема 2. Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини рослинного походження

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, тестування.

Список рекомендованої літератури [1, 2, 3, 7, 8]

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацювати матеріал лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на занятті.*

2. *Підготувати фотозвіт з оволодіння технікою карвінгу.*

3. *Самостійно опрацювати питання:*

- 1. Роль рослинної сировини у харчуванні людини. Класифікація овочів.
- 2. Харчова та біологічна цінність плодів, овочів та грибів.
- 3. Функціонально-технологічні властивості овочів та грибів.
- 4. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та плодів.

Норми відходів.

5. Характеристика напівфабрикатів із овочів і грибів. Умови і способи зберігання очищених овочів.

6. Форми нарізки овочів і їх призначення.

7. Виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності із овочів.

8. Основні фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час механічної обробки овочів.

9. Методи і способи заготівлі овочевих н/ф в ЗРГ

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Визначити кількість відходів при механічній обробці 350 кг картоплі в січні місяці.

2. Визначити кількість відходів при механічній обробці 45 кг буряка в березні.

3. Скільки кг очищеної моркви і буряка можна одержати з 70 кг в квітні місяці?

4. Яку кількість картоплі треба очистити в грудні місяці, щоб одержати 60 кг очищеної?

5. Яку кількість моркви і буряка треба очистити в грудні місяці, щоб одер-

жати 20 кг очищених?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Відповідно до загальногосподарської класифікації овочів до коренеплодів відносяться:

- A. картопля, батат, топінамбур
- B. буряк, ріпа, хрін
- C. картопля, брюква, ріпа
- D. всі відповіді правильні

2. Мистецтво художнього різьблення по овочах і фруктах:

- A. а) карпаччо
- B. б) карвінг
- C. в) тартар
- D. г) конкасе

3. Відповідно до загальногосподарської класифікації овочів до цибулевих відносяться:

- A. шалот, шніт, шпинат;
- B. порей, слізун, ревень;
- C. шалот, шніт, часник;
- D. немає правильної відповіді

4. Відповідно до загальногосподарської класифікації овочів до гарбузових відносяться:

- A. огірки, баклажани, кабачки
- B. огірки, кабачки, патисони
- C. кабачки, баклажани, гарбуз
- D. всі відповіді правильні

5. При механічній кулінарній обробці картоплі найбільша кількість відходів (%) у період:

- A. з 1 січня
- B. з 1 березня
- C. з 1 жовтня
- D. з 1 вересня

Тема 3. Загальні прийоми виробництва напівфабрикатів із сировини тваринного походження

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, тестування.

Список рекомендованої літератури [1, 2, 3, 7, 8]

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати матеріал лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на занятті.

2. Самостійно опрацювати питання:

3. Характеристика та харчова цінність м'яса птиці, дичини.

4. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса птиці, дичини.

5. Характеристика натуральних напівфабрикатів із м'яса птиці, дичини
6. Технологія котлетної маси із м'яса птиці, дичини, асортимент виробів
7. Характеристика та харчова цінність м'яса птиці, дичини.
8. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса птиці, дичини.
9. Характеристика натуральних напівфабрикатів із м'яса птиці, дичини
10. Технологія котлетної маси із м'яса птиці, дичини, асортимент виробів
11. Характеристика та харчова цінність рибної сировини.
12. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби (за видами).
13. Характеристика напівфабрикатів із риби (кісткової, хрящової) за видами напівфабрикатів.
14. Технологічний процес механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів (за групами)

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Визначити кількість відходів, отриманих при розбиранні 170 кг баранини 1 і 2 категорії (розбирання корейки й грудинки на м'якоть).
2. Визначити масу нетто та кількість порцій антрекота при наявності брутто яловичини 1 категорії 170 кг.
3. Яка кількість м'якоті утвориться при розбиранні 75 кг баранини 1 категорії?
4. Розрахуйте масу сировини брутто для порційних і дрібних шматків, нарізаних з курчат патраних, що піддаються тушкуванню, якщо вихід готових виробів становить 125 г.
5. Розрахуйте масу сировини брутто для 50 порцій котлет, приготовлених з м'якоті індички патраної зі шкірою, якщо вихід готових виробів становить 50 г.
6. В їдальні необхідно реалізувати 19 кг скумбрії спеціальної розробки (тушка). Скільки порцій риби смаженої виходом 75 г вийде з цієї кількості сировини?
7. Скільки порцій камбали відварної виходом 125 г можна приготувати з 50 кг камбали ?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Залежно від термічного стану м'ясо поділяють на:

- A. парне (34...38⁰C)
- B. остигле (до 12⁰C)
- C. охолоджене (0...4⁰C)
- D. всі відповіді правильні

2. Кулінарне використання великошматкових напівфабрикатів визначається:

- A. вмістом жиру
- B. вмістом і будовою сполучної тканини
- C. в) вмістом і будовою білків
- D. вмістом мінеральних речовин

3. Вирізка із яловичої туші складає, у %:

- A. 2,0

- B. 1,0
- C. 3, 0
- D. 5,0

4. М'якоть водоплавної птиці містить за кольором:

- A. світле м'ясо
- B. темне м'ясо
- C. темне і світле м'ясо
- D. м'ясо одного кольору

5. М'ясо птиці поділяють на біле і червоне:

- A. качок та індичок
- B. курей та індичок
- C. гусаків, індичок
- D. курчат та гусенят

6. Як нарізають рибу для приготування порційних напівфабрикатів для смаження?

- A. під кутом 90
- B. під кутом 30-45
- C. під кутом 60-65
- D. під кутом 50-75

7. Дрібношматкові напівфабрикати з риби нарізають для:

- A. смаження основним способом
- B. смаження у фритюрі
- C. припускання
- D. тушкування

Тема 4. Технологія універсальних напівфабрикатів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, тестування.

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

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацювати матеріал лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на занятті.*
2. *Самостійно опрацювати питання:*
 1. Загальна характеристика та технологія бульйонів, відварів
 2. Боршняні та овочеві пасерування, їх використання.
 3. Роль смако-ароматичних інгредієнтів (спеції, прянощі, пряні суміші) у технології продукції ресторанного господарства.
 4. Правила харчової комбінаторики при використанні прянощів та приправ.
 5. Характеристика основних груп харчових добавок за напрямом використання

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Залежно від видів продуктів, що використовуються, розрізняють такі види бульйонів:

- A. м'ясний, кістковий
- B. м'ясо-кістковий, овочевий
- C. із курки, овочевий
- D. немає правильної відповіді

2. Бульйони за концентрацією сухих речовин поділяються на:

- A. концентровані
- B. фюме
- C. фом
- D. всі відповіді правильні

3. Для приготування концентрованого бульйону на 1 кг продукту використовують воду у кількості:

- A. 0,5 л
- B. 1,25л
- C. 4-5 л
- D. немає правильної відповіді

4. Концентрований бульйон уварений на $\frac{3}{4}$ від загального об'єму:

- A. гляс
- B. фюме
- C. фом
- D. немає правильної відповіді

5. Для приготування рибного бульйону не рекомендується використовувати:

- A. окуня, судака, йоржа
- B. риби осетрових і лососевих порід
- C. ляща, сазана, воблу
- D. немає правильної відповіді

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА СУПІВ, СОУСІВ, СТРАВ ІЗ ОВОЧІВ

Тема 5. Технологічні принципи виробництва супів

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 розсолників.
7. Загальні правила приготування та особливості асортименту солянок.
8. Загальні правила приготування та асортимент щів.
9. Технологія приготування супів із свіжими овочами, крупами, макаронними виробами, бобовими..
10. Технологія приготування супів прозорих.
11. Технологія приготування супів пюре.
12. Технологія приготування супів холодних.
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 квашеною капустою 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?
5. Бульйон з домашньою локшиною та куркою видався каламутним. Яку зроблено помилку під час приготування? Як можна було її попередити?
6. Чим пояснити клейку консистенцію супу-пюре з картоплі?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Мета пасерування овочів, томатного пюре полягає у:

- A. збереженні летких ароматичних олій завдяки їхньому переходу у жир 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 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 більшгострого смаку

Тема 6. Технологічні принципи виробництва соусів

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. Фізіологічна, харчова і технологічна цінність соусів. Класифікація соусів за сукупними ознаками.
 2. Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідні.
 3. Технологічний процес приготування білого основного соусу на бульйоні та його похідні.
 4. Технологічний процес приготування рибного основного соусу та його похідні.
 5. Технологічний процес приготування основного грибного соусу та його похідні.
 6. Технологічний процес приготування молочного та сметанного соусів та їх похідні.
 7. Технологічний процес приготування соусів яєчно-масляних.
 8. Технологічна схема приготування масляних сумішей.
 9. Технологічний процес приготування соусів на рослинній олії.
 10. Технологічний процес приготування соусів на основі оцту.
 11. Технологічний процес приготування овочевих маринадів.
 12. Технологічні особливості приготування солодких соусів, їх асортимент

та кулінарне призначення.

13. Вимоги до якості соусів та правила їх зберігання. Види браку соусів при виробництві та способи їх усунення.

14. 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. Причини, 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 борошняне пасерування:

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

Тема 7. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції 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. Класифікація страв з овочів.

2. Асортимент і технологія страв з варених овочів; вимоги до якості, правила оформлення та подачі страв.

3. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів, грибів (припущених та тушкованих); вимоги до якості, правила оформлення та подачі страв.

4. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів, грибів (смажених та запечених); вимоги до якості, правила оформлення та подачі страв.

5. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із овочів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення «критичних точок» контролю.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. При приготуванні дерунів картопля змінила свій колір і страва стала непривабливою. Чи є способи виготовлення такого дефекту?

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 формують

B. після припускання і протирання - формують

C. після запікання і протирання - охолоджують, змішують з яйцями, формують

D. варять у молоці протирають добавляють 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 підсолону воду
 - B. не розморожуючи, кладуть у киплячу підсолону воду
 - C. не розморожуючи, кладуть у холодну підсолону воду
 - D. після розморожування, кладуть у холодну підсолону 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 при повільному кипінні у 1,5 л води
 - C. при бурхливому кипінні у 2 л води
 - D. при відкритій кришці
- 6. На тривалість теплової обробки овочів і плодів впливають такі умови:**
- A. структурна будова рослинної тканини, технологічні фактори
 - B. вміст крохмалю в овочах
 - C. вміст пігментів
 - D. вміст вітамінів

МОДУЛЬ 2 (СЕМЕСТР 4)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ, ДРУГИХ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 8. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з круп, бобових 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 та харчова цінність круп та макаронних виробів.
 2. Особливості підготовки круп, бобових та макаронних виробів, яєць, сиру до теплової обробки.
 3. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при тепловій обробці круп, бобових та макаронних виробів.

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

5. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із круп та бобових на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення «критичних точок» контролю.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Пудинг рисовий вийшов щільної консистенції. Визначте причини дефекту?

2. Макарони після теплової обробки і нетривалого зберігання злиплися. Чи можливо усунути і як 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 варіння 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

Тема 9. Технологічні принципи приготування страв із м'яса забійних тварин

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. Функціонально-технологічні властивості м'яса. Класифікація кулінарної продукції з м'яса за сукупними ознаками

2. Механічні способи й режими виготовлення напівфабрикатів з м'яса

3. Характеристика засобів теплової обробки м'ясопродуктів

4. Фізико-хімічні процеси, що впливають на зміну маси м'яса, консистенцію, колір, аромат. Норми втрат маси під час теплової обробки

5. Технологічна схема виробництва кулінарної продукції з відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого, запеченого м'яса. Прийоми оформлення страв. Підбор гарнірів і соусів

6. Прийоми оформлення страв. Підбор гарнірів і соусів

7. Виробництво страв із посіченого м'яса. Наповнювачі й збагачувачі посічених виробів. Прийоми оформлення страв. Підбор гарнірів і соусів

8. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення «критичних точок» контролю.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Під час смаження порційних панірованих у сухарях напівфабрикатів паніровка розтріскалася та почала відставати. В чому причина такого дефекту?

2. Смажені порційні вироби з м'яса деформовані, сухі, консистенція жорстка. Поясніть причини.

3. В процесі теплової обробки нарізані соломкою для бєфстроганов шматочки м'яса скрутилися. Чому так сталося? Як запобігти такого дефекту?

4. На підприємстві є в наявності корейка із свинини. Запропонуйте асортимент смажених страв для банкету.

5. Поверхня запеченої м'ясної страви скоринка, м'ясо та гарнір сухі. В чому причина?

6. Після тушкування в середині шматки м'яса в гуляшу залишились червоного кольору. Що стало причиною цього?

7. Запропонуйте асортимент тушкованих страв для їдальні при наявності передньої чверті яловичини.

8. При смаженні зраз посічених їх паніровка розірвалась. В чому причина дефекту?

5. *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:

- А. корейки
- В. товстого краю
- С. вирізки
- Д. лопатки

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

- А. маринування
- В. тушкування
- С. панірування
- Д. коширування

5. Порційний напівфабрикат з тонкої частини вирізки:

- А. біфштекс
- В. філе
- С. лангет
- Д. азу

6. Чим відрізняється ромштекс від антрекоту:

- А. формою
- В. паніровкою
- С. способом теплової обробки
- Д. маринуванням

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ, ГІДРОБІОНТІВ, СИРУ ТА ЯЄЦЬ

Тема 10. Технологічні принципи приготування страв із птиці та дичини

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. Функціонально-технологічні властивості м'яса птиці, кролика, дичини.
2. Фізико-хімічні процеси, які впливають на зміни маси, консистенції, кольору й аромату при механічній і тепловій обробці м'яса птиці.

3. Асортименти й технологія кулінарної продукції із птиці й кролика за сукупними ознаками. Режими теплової обробки птиці, кролика. Прийоми оформлення страв. Підбор гарнірів і соусів

4. Особливості механічної кулінарної обробки дичини та асортимент і технологія виробів з неї.

5. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з птиці на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення «критичних точок» контролю.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Після смажіння порційні шматочки філе курки деформовані. Чому?

2. Після смаження котлет по-київськи їх оболонка розірвалась. В чому причина дефекту?

3. Після приготування кнелі виявилися щільної консистенції. В чому причина дефекту?

4. *Розв'яжіть тестові завдання.*

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

- A. більше жирів і екстрактивних речовин, але менше білків
- B. більше білків і екстрактивних речовин, але менше жиру
- C. менше білків і екстрактивних речовин, але більше жиру
- D. менше білків і жирів, але більше екстрактивних речовин

2. Від чого залежить кулінарне призначення птиці?

- A. виду, віку, вгодованості
- B. хімічного складу, вгодованості
- C. потрошіння, заправлення
- D. умов вирощування

3. Вкажіть найціннішу частину м'яса птиці

- A. стегно
- B. гомілка
- C. філе
- D. шиї

4. Яким способом розморожують індиків?

- A. на повітрі
- B. у воді
- C. у розчині солі
- D. у розчині лимонної кислоти

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

- A. 5-6 год.
- B. 8 год.
- C. 4-5 год
- D. 1-2 год

6. Тривалість смаження курчат складає:

- A. 20-30хв
- B. 40-45хв
- C. 40-60хв
- D. 60-90хв

Тема 11. Технологічні принципи приготування страв з гідробіонтів

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. Класифікація рибної сировини. Функціонально-технологічні властивості риби.

2. Асортимент та технологія кулінарної продукції з відвареної, припущеної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Прийоми оформлення страв. Підбор гарнірів і соусів

3. Фізико-хімічні процеси, які впливають на зміну маси риби, консистенції, цвіту, аромату. Норми втрати маси під час теплової обробки

4. Виробництво страв із січеної риби. Наповнювачі й збагачувачі січених виробів, їхня роль

5. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з риби на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення «критичних точок» контролю.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

Поясніть причини можливих дефектів та способи їх попередження:

1. Порційні шматочки смаженої риби (філе зі шкірою без кісток) мають блідний колір поверхні.

2. після смаження порційні шматочки риби деформуються і розпадаються.

3. Посічені вироби мають на поверхні тріщини та кришливу консистенцію.

4. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. У чому особливість механічної обробки тріски?

А. роблять косий зріз і відокремлюють голову разом із частиною черевця

В. не очищають від луски, а знімають шкіру з тушки

С. спочатку зрізають хвіст

Д. ошпарюють перед очищенням

2. Які з наведених безхребетних є молюсками?

А. кальмари, восьминоги, устриці

В. креветки, морські їжаки, восьминоги, кальмари

С. каракатиці, лангуста, устриці, мідії

Д. трепанги, кальмари, мідії, восьминоги

3. Які безхребетні відносяться до ракоподібних?

А. креветки, морська капуста, раки, трепанги, устриці

В. краби, креветки, лангуста, омари, раки

С. трепанги, гребінці, креветки, краби

Д. морські їжаки, омари, лангуста

4. Які з наведених безхребетних є двостулковими?

- А. кальмари, восьминоги, устриці
- В. креветки, морські їжаки, восьминоги
- С. гребінці, устриці, мідії
- Д. трепанги, кальмари, восьминоги

5. Які з наведених безхребетних є голкошкірими?

- А. кальмари, восьминоги, устриці
- В. креветки, морські їжаки, восьминоги
- С. гребінці, устриці, мідії
- Д. трепанги, голотурії, морські їжаки

6. Рибні напівфабрикати – це:

- А. продукти з риби, підготовлені до термічної обробки
- В. продукти з риби і іншої сировини готові до вживання без термічної обробки
- С. продукти з риби, готові до вживання без термічної обробки
- Д. вироби з рибної та нерибної сировини

**Тема 12. Технологічні принципи приготування страв
з сиру та яєць**

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. Функціонально-технологічні властивості яєць та сиру кисломолочного.
2. Асортимент та технологія кулінарної продукції з яєць. Прийоми оформлення страв.

3. Асортимент та технологія кулінарної продукції з сиру кисломолочного. Прийоми оформлення страв.

4. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при термічній обробці та впливають на формування смако-ароматичного комплексу готової продукції.

5. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з яєць та сиру кисломолочного на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення «критичних точок» контролю.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

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

1. Пудинг з сиру має низький підйом, щільну консистенцію;
2. Вареники ліниві не зберегли форми після варіння;
3. Під час подачі вареники позлипалися;
4. Сирники мають щільну консистенцію;

- 5. Омлет має світло-синюватий колір, водянистий, щільної консистенції;
- 6. При формуванні омлету фаршированого виявляються зломи 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 дифундує під шкарлупу
- E.

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 сульфїду 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 3 (СЕМЕСТР 5)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВИРОБІВ НА ОСНОВІ БОРОШНА

Тема 13. Технологічні принципи виробництва борошняних страв

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. Товарознавча характеристика та хімічний склад основної та додаткової сировини.

2. Підготовка борошна та інших продуктів до виготовлення тіста.

3. Способи розпушування тіста.

4. Рецептури та технологічні схеми виробництва прісного та дріжджового тіста.

5. Аналіз фізико – хімічні, біологічні, мікробіологічні процеси, які відбуваються при формуванні тіста

6. Процес замісу тіста як один із важливих технологічних етапів, який надає структурно-механічні властивості тіста.

7. Асортимент та технологія виробництва напівфабрикатів пельменів, вареників, млинчиків.

8. Вимоги до якості, термін зберігання напівфабрикатів.

4. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. При тепловій обробці порушилася форма пельменів, вареників, відділився фарш. В чому причина?

2. При смаженні млинців, оладок виробу погано відстають від сковороди. В чому причина і як виключити цей недолік?

3. Фарш у готових хінкалі і мантах твердий і сухий. В чому причина?

4. Галушки після теплової обробці під час подачі злиплися. Як виключити цей

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Біологічні розпушувачі – це:

A. сода і вуглекислий амоній

B. дріжджі

C. збивання продукту

D. молочно-кислі бактерії

2. Під час випікання на виробі 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

Тема 14. Технологічні принципи виробництва виробів з дріжджового тіста

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. Технологія дріжджового здобного тіста. Параметри рецептурних компонентів для формування високої якості готових виробів.

2. Схема технологічного процесу виробництва виробів із дріжджового здобного тіста.

3. Асортимент та способи оздоблення та декорування виробів.

4. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із дріжджового тіста, дефекти виробів, вимоги до якості.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Тісто, яке приготували має кислий запах. В чому причина і як її усунути?

2. Тісто не бродить або процес бродіння відбувається досить повільно. В чому причина, як її можливо усунути?

3. При приготування дріжджового тіста не спостерігається процесу

бродиння. Назвіть причини дефекту та можливі способи його усунення.

4. Сформовані вироби не тримають форму, розпливаються. Які помилки було допущено і як їх усунути?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для приготування оладків використовують тісто:

- A. дріжджове безопарне
- B. дріжджове опарне
- C. листкове
- D. прісне

2. Яка речовина утворюється при гідролізі крохмалевих полісахаридів в процесі бродиння тіста:

- A. глюкоза
- B. мальтоза
- C. сахароза
- D. галактоза

3. Які способи розпушення застосовують при приготуванні дріжджового листкового тіста:

- A. розпушення за допомогою CO₂, утвореного дріжджами, механічне шарування
- B. розпушення за допомогою вуглекислого газу
- C. створення шаруватості
- D. всі відповіді правильні

4. Скільки способів розпушення застосовують при приготуванні дріжджового листкового тіста:

- A. 2
- B. 4
- C. 3
- D. всі відповіді правильні

5. Упіком виробу називають:

- A. дефекти виробів після випікання
- B. втрату маси в процесі приготування
- C. втрату вологи після випікання
- D. різницю між вагою шматка тіста до випікання і готовим виробом

6. Після виймання з печі поверхню виробів із дріжджового тіста рекомендується обприскувати водою, щоб:

- A. поліпшити зовнішній вигляд виробу
- B. попередити опускання виробу
- C. для пом'якшення скоринки
- D. г) ніяк не впливає

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАКУСОК, ДЕСЕРТІВ ТА НАПОЇВ

Тема 15. Технологічні принципи приготування 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. Класифікація холодних страв та закусок.

2. Асортимент холодних страв та закусок з овочів, м'яса, м'ясопродуктів, риби, морепродуктів, яєць та сиру, гастрономічних товарів та ін.

3. Загальні правила підготовки продуктів для холодних страв та закусок. Санітарний контроль технологічного процесу.

4. Правила виробництва банкетних холодних страв;

5. Способи оформлення страв, характеристика посуду; умови та терміни реалізації холодильних страв та закусок.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. У вінегреті всі компоненти забарвлені у малиново-червоний колір. Якої помилки припустилися під час приготування?

2. Маринад для риби пересолили. Як виправити помилку?

3. Запропонувати напрямки використання оселедця, який виявився занадто солоним, із ознаками «іржі».

4. При подаванні риби заливної виявилось, що желе погано зберігає форму. Причини? Який вихід з положення?

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 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

Тема 16. Технологічні принципи приготування 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, класифікація та асортимент солодких страв та десертів.

2. Драглеутворювачі, що використовуються для виробництва солодких страв та десертів, їх характеристика;

3. Асортимент та особливості технологічного процесу приготування солодких холодних страв та десертів (компотів, киселів, желе, мусів, кремів, морозива тощо), правила підбору соусів.

4. Асортимент та особливості технологічного режиму теплової обробки гарячих десертів, правила підбору соусів до солодких страв.

5. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування солодких страв.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Чому неможна вартити та зберігати фруктові десерти у алюмінієвому посуді?

2. У компоті з сушених фруктів частина їх переварена, частина зберегла форму, на дні каламутний осад. Якої помилки допустилися під час приготування?

3. На дні формочки з мусом утворився щільний шар. Яка причина дефекту?

4. Під час запікання яблука розтріскуються, пристають до сковороди. Як запобігти дефекту

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

Тема 17. Технологічні принципи приготування напоїв

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [23-25].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Значення напоїв у харчуванні та класифікація напоїв.

2. Асортимент та особливості технологічного режиму і подачі гарячих напоїв;

3. Характеристика харчової цінності чаю, його різновидності; національні особливості виготовлення чаю і його подача.

4. Асортимент та характеристика харчової цінності кави; особливості засоби виготовлення і подачі кави.

3. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Напої подаються:

- A. як аперитиви
- B. до десертів
- C. до других страв
- D. всі відповіді правильні

2. Найбільш вичерпна класифікація напоїв:

- A. аперитиви та коктейлі
- B. гарячі та холодні
- C. алкогольні та безалкогольні
- D. гроги і пунші

3. Як готують каву по-східному:

- A. у скляному циліндрі із теплозберігаючого скла з рухомим поршнем у середині
- B. у кавоварці
- C. у джезвах
- D. запарюють у чашці

4. У каву по-варшавськи додають:

- A. гаряче топлоне молоко з пінкою
- B. вершки, збиті з цукровою пудрою, які кладуть зверху на каву
- C. гаряче молоко, посипають тертим шоколадом
- D. кульку морозива

5. Приготування кави еспресо полягає у наступному:

- A. кавоварку ополіскують окропом, засипають мелену каву, заливають окропом
- B. пресовану мелену каву заварюють пароводяною сумішшю
- C. мелену каву насипають у турку, заливають гарячою водою і доводять до кипіння
- D. мелену каву насипають у скляний циліндр із теплозберігаючого скла з рухомим поршнем у середині, заливають гарячою водою і закривають кришкою, через 4-6 хв. кава готова

6. Диявольська кава (café diablo) готується на основі:

- A. кави тунг
- B. пламенючої кави (café brulot)
- C. café Mexicano
- D. кави гляссе

МОДУЛЬ 4 (СЕМЕСТР 6)

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Тема 18. Технологія виробів із бісквітного тіста

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [23-25].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія бісквітного тіста. Параметри рецептурних компонентів для формування високої якості готових виробів.

2. Схема технологічного процесу виробництва виробів із бісквітного тіста основним способом (гарячим та холодним).

3. Асортимент та способи оздоблення та декорування виробів.

4. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, дефекти виробів, вимоги до якості.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Бісквітний напівфабрикат вийшов щільний, невеликого об'єму, малопористий. В чому причина і як цього можна було не допустити?

2. Бісквітний напівфабрикат отримали після випікання розпливчастим. Чому це відбулось?

3. Скоринка бісквіту має бліде забарвлення. Яка причина цього явища?

4. Бісквітний напівфабрикат із грудками борошна на розрізі. Чим це можна пояснити?

5. Бісквіт має підгорілу або темно-коричневу стовщену скоринку. Яка причина і як цього можна було не допустити?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для приготування бісквітного тіста використовують борошно:

A. із вмістом клейковини 28-34%

B. із вмістом клейковини 22-24%

C. із вмістом клейковини 32-36%

D. із вмістом клейковини 26-28%

2. З метою зниження вмісту клейковини в бісквітне тісто додають:

A. кукурудзяне борошно

B. цукрову пудру

C. крохмаль

D. двовуглекислий натрій.

3. При приготуванні бісквітного тіста яйця повинні бути охолоджені:

A. до 4-6°C

B. до 2-4°C

C. до 6-10°C

D. до 10-12°C

4. Співвідношення компонентів (борошно : цукор : яйця) для бісквітного тіста:

A. 1 : 1 : 2

B. 2 : 1 : 1

C. 2 : 2 : 1

D. 1 : 2 : 2

5. Бісквітне тісто за структурою:

A. піна

B. емульсія

C. суспензія

D. аерозоль

Тема 19. Технологія виробів з пісочного тіста

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [23-25].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1 Технологія пісочного тіста. Параметри рецептурних компонентів для формування високої якості готових виробів.

2. Схема технологічного процесу виробництва виробів із пісочного тіста основним способом (гарячим та холодним).

3. Асортимент та способи оздоблення та декорування виробів.

4. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із пісочного тіста, дефекти виробів, вимоги до якості.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Яка причина того, що пласти пісочного тіста вийшли підгорілими і дуже розсипчастими?

2. Що призводить до того, що пісочне тісто вийшло затягненим та під час розкачування стискається?

3. В чому причина того, що готові вироби із пісочного тіста мають малий об'єм, жорсткі, склоподібні?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для виготовлення пісочного тіста використовують борошно із вмістом клейковини

A. 28-34%

B. 24-26%

C. 30-32%

D. 22-24%

2. Співвідношення компонентів (борошно : жир : цукор) для пісочного тіста становить:

- A. 1 : 1 : 2
- B. 2 : 2 : 1
- C. 3 : 2 : 1
- D. 1 : 2 : 3

3. Технологічною особливістю пісочного тіста є те, що до його складу не входять:

- A. цукор
- B. рідина
- C. яйця
- D. борошно.

4. Вологість пісочного тіста становить:

- A. 13,5-16,5%
- B. 18,5-19,5%
- C. 20,0-25,5%
- D. 22,0-26,5%

5. Температурний режим при замішування пісочного тіста:

- A. 20-22°C
- B. 18-20°C
- C. 16-18°C
- D. 22-24°C

Тема 20. Технологія виробів з листкового тіста

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [23-25].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія листкового тіста. Параметри рецептурних компонентів для формування високої якості готових виробів.

2. Схема технологічного процесу виробництва виробів із листкового тіста.

3. Асортимент та способи оздоблення та декорування виробів.

4. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із листкового тіста, дефекти виробів, вимоги до якості.

3. Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:

1. Поверхня виробів бліда з сірим відтінком. В чому причина?

2. Листковий напівфабрикат з нерівномірним підйомом, здуттями.

Причини дефекту, можливості усунення.

3. Випечені листкові вироби – зі злиплими краями. В чому причина дефекту?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. При шаруванні тіста температура вершкового масла повинна бути:
 - A. 18-20°C
 - B. 20-22°C
 - C. 24-26°C
 - D. 28-30°C
2. Для приготування листкового тіста використовують борошно із вмістом клейковини:
 - A. 22-26%
 - B. 28-32%
 - C. 34-36%
 - D. 38-40%
3. Співвідношення основної сировини (борошно : масло : вода)
 - A. 3 : 2 : 1
 - B. 1 : 2 : 3
 - C. 2 : 2 : 1
 - D. 1 : 3 : 2
4. Для набухання і послаблення клейковини при приготування листкового тіста додають:
 - A. яйця
 - B. крохмаль
 - C. цукор
 - D. лимонну кислоту
5. Вологість випеченого листкового напівфабрикату становить:
 - A. 5,5%
 - B. 6,5%
 - C. 7,5%
 - D. 8,5%

Тема 21. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [23-25].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1 Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів, класифікація та асортимент.

2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів: креми, желе, сиропи, помадки, глазури, ганаш.

3. Технологія прикрашальних напівфабрикатів

4. Умови та режими зберігання, вимоги до якості.

3. *Самостійно розв'яжіть ситуаційні завдання:*

1. Для приготування кремів доцільно використовувати дієтичні курячі яйця. Назвіть основну причину цього.

2. Після покриття торта дзеркальною глазур'ю, поверхня не має блискучого ефекту і помітні пухирці повітря. В чому причина недоліку і як його не допустити?

3. При покритті торта глазур'ю, вона швидко застигає і нерівномірно вкриває поверхню. Назвіть причину даного дефекту і можливі способи його усунення.

4. При приготуванні карамелі вона має занадто густу консистенцію та темно-коричнє забарвлення. В чому причина дефекту і як цього не допустити?

4. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Напівфабрикати для оздоблення кондитерських виробів поділяються на:

- A. оздоблювальні, прикрашальні
- B. декоративні, оздоблювальні
- C. цукристі, пластичні
- D. прикрашальні, декоративні

2. Основою для приготування сиропів є:

- A. мед
- B. цукор
- C. цукрова пудра
- D. патока

3. До оздоблювальних напівфабрикатів відносяться:

- A. помадки, сиропи, посипки
- B. пластичні маси, сиропи, маювальні маси
- C. глазури, посипки, фрукти
- D. креми, желе, сиропи

4. Яке співвідношення цукру і води для приготування основного сиропу ?

- A. 1:1
- B. 2:1
- C. 1:2
- D. 1,5:1

5. До прикрашальних напівфабрикатів відноситься:

- A. маювальні і пластичні маси
- B. посипки, литі фігури
- C. фрукти, ягоди
- D. усі відповіді вірні

Тема 22. Сучасні вимоги до дизайну кулінарної та кондитерської продукції

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [20, 21, 24,].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Суть, основні поняття та складові елементи дизайну кулінарної та кондитерської продукції.

2. Технологічні та дизайнерські інновації.

3. Характеристика продуктів та інструментарію для технік фуд-дизайну

4. Методи карвінгу як мистецтва вирізання овочевого декору, правила створення малюнку із овочів

5. Технологія елементів дизайну із рослинної сировини.

6. Глазурування виробів як спосіб їх декорування, правила приготування глазури, способи глазурування

7. Цукор та його використання в створенні деталей декору, правила декорування карамеллю.

8. Особливості використання молекулярних технологій у фуд-дизайні.

9. Використання рідкого азоту та сухого льоду для декорування.

3. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Температура сушіння рослинної сировини для отримання овочевої пудри, °C:

A. 25

B. 40

C. 60

D. 90

3. Для приготування багатоярусних тортів використовують основу:

A. з листкового тіста

B. з дріжджового тіста

C. з пісочного тіста

D. з бісквітного тіста

4. Оздоблення «велюр» наносять за допомогою

A. шпателя

B. пензлика

C. аерографа

D. кондитерського мішка

5. Для рельєфних і однорідних прикрас при оздобленні використовують креми:

A. шарлот, гляссе

B. кустард, патісьєр

C. баварський, дипломат

D. усі відповіді вірні

6. При komponуванні прикрас для кондитерських виробів використовують такі засоби виразності:

- A. рівновага, контраст
- B. ритм, масштаб
- C. пропорції, симетрію
- D. усі відповіді вірні

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема 23. Характеристика та нормативне забезпечення контролю якості ресторанної продукції

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [26-29].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Поняття якості стосовно продукції ресторанного господарства
2. Фактори якості кулінарної продукції:
3. Номенклатура показників якості харчової продукції
4. Законодавча база контролю якості в закладах ресторанного господарства
5. Форми контролю якості продукції та послуг.
6. Види контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Що таке якість продукції ?

- A. властивості продукції, що відповідають її призначенню
- B. сукупність характеристик продукції, що стосується її здатності задовольняти встановлені й передбачені потреби
- C. сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність до подальшої обробки, безпеку для здоров'я споживачів
- D. сукупність характеристик продукції, що стосується її здатності задовольняти встановлені і передбачені потреби споживача

2. Що таке управління якістю?

- A. сукупність організаційної структури, методів, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення управління якістю
- B. методи та види діяльності оперативного характеру, що застосовуються для виконання вимог до якості
- C. політика і настанови з якості
- D. сукупність документації, що встановлює запобіжні та корегувальні дії для забезпечення якості продукції та послуг

3. Вкажіть групи показників якості, які нормуються для кулінарної продукції?

- A. смак, запах, зовнішній вигляд, консистенція
- B. органолептичні, фізико-хімічні; мікробіологічні
- C. мікробіологічні, фізичні, органолептичні
- D. органолептичні, хімічні, мікробіологічні

4. У чому полягають вимоги до інформативності послуг харчування?

- A. своєчасна інформація споживачів про харчову і енергетичну цінність кулінарної продукції
- B. своєчасна та достовірна інформація споживачів про харчову цінність кулінарної продукції
- C. своєчасна та достовірна інформація споживачів про харчову і енергетичну цінність кулінарної продукції
- D. достовірна інформація споживачів про харчову і енергетичну цінність кулінарної продукції

Тема 24. Характеристика методів аналізу якості продукції

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [26-29].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Методи оцінювання рівня якості продукції (вимірювальний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий, експертний, соціологічний).

2. Номенклатура показників якості продукції ресторанного господарства. Вимоги нормативної документації до показників якості продукції. Базові значення показників якості.

3. Використання функції Харрінгтона для оцінки рівня якості продукції.

4. Комплексна кількісна оцінка рівня якості страв та виробів.

5. Показники стабільності технологічного процесу виготовлення продукції.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Вкажіть групу показників якості, що визначені інструментальним методом

- A. 2 бали; 0,5; 3 хв.; 5 кг/м²
- B. 3 шт.; рН 6,5; 0,06 J₂; 4,5 бали
- C. 3,5 бали; 70 %; 3 Па·с; 1,5×10³ мікроорганізмів в 1 г продукту
- D. 7 град.; 2,5×10² мікроорганізмів в 1 г продукту; 1,04 ммоль/кг; 37 мг%

2. Призначення, надійності, технологічності, транспортабельності, ергономічні, естетичні, стандартизації. За яким принципом класифікуються ці показники?

- A. характер властивостей
- B. стадія визначення
- C. спосіб визначення
- D. кількість властивостей

3. Відповідність цільовому призначенню, точність, своєчасність, безпека, екологічність, ергономічність, комфортність, соціальна адресність, інформативність. Для якого об'єкта використовуються такі показники якості?

- A. продукція
- B. процес
- C. послуга
- D. персонал

4. В яких випадках треба застосовувати комплексний метод оцінювання рівня якості продукції та послуг?

- A. використовується декілька показників і, за результатами співставлення з базовим зразком, частина показників виявилися кращими, а частина – гіршими за нього
- B. зіставляється сукупність значень показників оцінюваної продукції з відповідною сукупністю значень базових показників
- C. зіставляється сукупність значень показників оцінюваної послуги з відповідною сукупністю значень базових показників
- D. сукупність значень показників якості виражається одним показником

Тема 25. Особливості контролю якості сировини та напівфабрикатів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [26-29].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Сутність вхідного контролю якості сировини у ЗРГ як елементу взаємовідносин з постачальником.

2. Правила проведення вхідного контролю якості матеріально-технічних ресурсів.

3. Правила оформлення документів за результатами контролю.

4. Контроль проведення технологічних випробувань (проб, аналізів) ресурсів в цехах, лабораторіях, контрольно-випробувальних станціях.

5. Контроль дотримання складськими працівниками правив зберігання і видачі у виробництво продукції, що постуила.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Яким документом регламентуються показники якості сировини:

- A. сертифікат відповідності
- B. ДСТУ
- C. технічні регламенти
- D. всі відповіді вірні

2. Завдання контролю якості сировини:

- A. запобігання випуску продукції, що не відповідає вимогам
- B. правильне заповнення і оформлення необхідних документів по результатам вхідного контролю
- C. удосконалення форм організації, методів проведення вхідного контролю
- D. всі відповіді вірні

3. Перелік елементів витрат на контроль:

- A. перевірки і випробування матеріалів, що поставляються;
- B. матеріали для тестування і перевірок
- C. перевірку сировини і запасних частин
- D. всі відповіді вірні

Тема 26. Контроль якості продукції ресторанного господарства

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [26-29].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

- 1. Вимоги до операційного контролю процесу виробництва.
- 2. Органолептична оцінка якості готової продукції (бракераж) – як основа вхідного контролю якості.

3. Номенклатура органолептичних показників якості продуктів.

4. Методи дегустаційного аналізу

5. Правила проведення бракеражу страв

6. Естетика оформлення блюд

3. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Вкажіть групи показників якості, які нормуються для кулінарної продукції?

- A. смак, запах, зовнішній вигляд, консистенція
- B. органолептичні, фізико-хімічні; мікробіологічні
- C. мікробіологічні, фізичні, органолептичні
- D. органолептичні, хімічні, мікробіологічні

2. Які показники кулінарної продукції контролюються при передачі її з холодного та гарячого цехів на роздавальну?

- A. органолептичні, маса вагової продукції, маса одного виробу штучної продукції, кількість штучної продукції
- B. зовнішній вигляд, маса вагової продукції, маса одного виробу штучної продукції, кількість штучної продукції
- C. органолептичні, вихід продукції, маса одного виробу штучної продукції, кількість штучної продукції
- D. органолептичні, маса вагової продукції, маса одного виробу штучної продукції

3. Який термін реалізації після виготовлення страв, що знаходяться у марміті або на гарячій плиті ?

- A. не більше 2 годин
- B. не більше 3 годин
- C. не більше 4 годин
- D. не більше 6 годин

4. У чому полягають вимоги до інформативності послуг харчування?

- A. своєчасна інформація споживачів про харчову і енергетичну цінність кулінарної продукції
- B. своєчасна та достовірна інформація споживачів про харчову цінність кулінарної продукції
- C. своєчасна та достовірна інформація споживачів про харчову і енергетичну цінність кулінарної продукції
- D. достовірна інформація споживачів про харчову і енергетичну цінність кулінарної продукції

5. У чому полягають вимоги до естетичності послуг харчування?

- A. гармонійність архітектурно-планувального рішення приміщення, зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення та подавання страв
- B. гармонійність архітектурно-планувального і колористичного рішення приміщення, сервірування столу, оформлення та подавання страв
- C. колористичного рішення інтер'єру приміщення, зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення та подавання страв
- D. гармонійність архітектурно-планувального і колористичного рішення приміщення, зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, оформлення та подавання страв

Тема 27. Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного господарства

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, самотестування.

Список рекомендованої літератури [30, 31].

Завдання для самостійної роботи:

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

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Загальні поняття про ідентифікацію, основні завдання.

2. Суб'єкти та об'єкти ідентифікації.

3. Види і засоби ідентифікації.

4. Методи, що використовуються при ідентифікації.

5. Загальні поняття про сутність, види та засоби фальсифікації товарів

6. Значення фальсифікації, її види та характеристика.

7. Суб'єкти фальсифікації. Класифікація методів визначення фальсифікації товарів.

3. *Розв'яжіть тестові завдання.*

1. Як трактується термін «ідентифікація»?

- A. спроможність
- B. ототожнювання
- C. властивість
- D. визначення.

2. Ідентифікація - це ...?

A. сукупність дій, що призводять до погіршення споживних властивостей чи зменшення кількості товару.

B. процедура забезпечення задоволення потреб та надання гарантій споживачам.

C. визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим у нормативній та технічній документації виробника харчових продуктів чи наведеними в інформації про ці продукти.

D. процедура, за допомогою якої суб'єкт господарювання засвідчує якість продукції.

3. Яка функція ідентифікації полягає у встановленні відповідності асортиментної характеристики товару наданій інформації (на маркуванні або товаросупровідних документах)?

- A. Визначальна.
- B. Інформаційна.
- C. Підтверджувальна.
- D. Керуюча.

4. Що відносять до засобів ідентифікації товарів?

- A. нормативні документи
- B. товаросупровідні документи.
- C. маркування.
- D. всі відповіді правильні.

5. Який вид ідентифікації проводиться з метою встановлення можливостей використання товару відповідно до його призначення та функціональних властивостей?

- A. Партіонна.
- B. Якісна.
- C. Асортиментна.
- D. Споживча.

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. Слащѐва. 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.
23. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів. Навчально-методичний посібник. – Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.

24. Mohos Ferenc. Confectionery and Chocolate Engineering. Principles and Applications Wiley-Blackwell, 2010. – 704 p.
25. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур К.: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
26. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник / В. І. Смоляр. – К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.
27. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М.Калугіна, Л.М.Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. – 204 с.
28. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: [навч. посіб.] / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури фірма “Інкос”, 2007 – С. 341–356.
29. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів : підручник / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
30. Павлова В. А., Титаренко Л. Д., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
31. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: Навч. посібник. – К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2005. – 303 с.

Навчальне видання

Гніщевич Вікторія Альбертівна
Боднарук Ольга Анатоліївна
Никифоров Радіон Петрович

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

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.