Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства »

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Федьків Н.В

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Лабораторна робота № 1

Тема: Карвінг, нарізка, робота із збірником рецептур, складання технологічних та калькуляційних карток

Мета

- Сформувати практичні навички нарізки овочів та фруктів різними способами.
- Ознайомитися з основами декоративного оформлення страв (карвінг).
- Навчитися користуватися збірником рецептур як нормативним документом у професійній діяльності кухаря.
- Засвоїти методику складання технологічних та калькуляційних карток.
- Розвивати естетичний смак та професійне мислення майбутнього фахівця кулінарної галузі.

Методичне забезпечення заняття

- Методичні рекомендації викладача з теми.
- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.
- Приклади технологічних карток (з описом процесу приготування).
- Приклади калькуляційних карток (з розрахунком продуктів та собівартості).
- Візуальні матеріали: схеми нарізки, фото прикладів карвінгу, таблиці з видами нарізки.
- Відеоінструкції з техніки нарізки та оформлення страв (за можливості).

Матеріально-технічне забезпечення заняття

- Робочі місця студентів, оснащені індивідуальним набором інструментів: кухонні ножі, ножі для карвінгу, дошки для нарізки, точильні пристрої.
- Овочі та фрукти (морква, огірок, томати, яблука, лимони тощо).
- Ваги, мірний посуд, кухонний інвентар.
- Комп’ютер або друковані бланки для складання карток.
- Засоби для фотофіксації результатів (телефон, камера).

Методика виконання роботи

1. Теоретичний блок

- Ознайомлення з видами нарізки: кубики, соломка, брусочки, слайси, декоративні форми.
- Вивчення основних прийомів карвінгу: квітка з моркви, троянда з томата, листя з огірка.
- Аналіз збірника рецептур: структура, призначення, правила користування.
- Ознайомлення з технологічними та калькуляційними картками: їх роль у виробничому процесі.

2. Практичний блок

- Виконання вправ з нарізки овочів та фруктів різними способами.
- Виконання елементарних прийомів карвінгу.
- Вибір страви зі збірника рецептур.
- Складання технологічної картки (назва страви, інгредієнти, технологічна схема приготування).
- Складання калькуляційної картки (розрахунок кількості продуктів, собівартості, виходу страви).

3. Оформлення результатів

- Фото виконаних нарізок та елементів карвінгу.
- Заповнені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення навичок нарізки та оформлення у професійній діяльності кухаря.

Контрольні запитання

1. Які основні види кулінарної нарізки ви знаєте?
2. У чому полягає відмінність між технологічною та калькуляційною карткою?

3. Які інструменти використовуються для карвінгу?
4. Як правильно користуватися збірником рецептур?
5. Яке значення має декоративне оформлення страви для ресторанного сервісу?
6. Чому калькуляційна картка є важливою для економічної діяльності закладу харчування?

Звіт про роботу

У звіті студент повинен відобразити:

- Виконані види нарізки та фото результатів.
- Приклади елементів карвінгу.
- Складену технологічну картку обраної страви.
- Калькуляційну картку з розрахунком продуктів.
- Висновки щодо значення навичок нарізки та оформлення у професійній діяльності кухаря.

Література

1. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.
2. Основи кулінарного мистецтва: навчальний посібник.
3. Технологія приготування їжі: підручник для студентів закладів фахової передвищої освіти.
4. Матеріали викладача (схеми нарізки, приклади карток).
5. Додаткові ресурси: професійні кулінарні блоги, відеоуроки з карвінгу.

Лабораторна робота № 2

Тема: Використання харчових барвників. Приготування кольорових млинців

Мета

- Ознайомитися з видами харчових барвників та їх класифікацією.
- Засвоїти правила використання натуральних та синтетичних барвників у кулінарії.
- Навчитися готувати кольорові млинці з використанням різних барвників.
- Розвивати естетичний смак та навички оформлення страв.
- Сформувати вміння складати технологічні та калькуляційні картки для страв із використанням барвників.

Методичне забезпечення заняття

- Методичні рекомендації викладача.
- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.
- Приклади технологічних та калькуляційних карток.
- Таблиці з класифікацією харчових барвників (натуральні, синтетичні, комбіновані).
- Візуальні матеріали: фото прикладів кольорових млинців, схеми дозування барвників.

Матеріально-технічне забезпечення заняття

- Робочі місця студентів, оснащені індивідуальним набором інструментів.
- Основні продукти: борошно, молоко, яйця, цукор, сіль, олія.
- Натуральні барвники: буряковий сік (червоний), шпинатний сік або порошок спіруліни (зелений), куркума (жовтий), какао (коричневий).
- Синтетичні барвники (за потреби, у контрольованих дозах).
- Ваги, мірний посуд, міксер, сковорідки.

Методика виконання роботи

1. Теоретичний блок

- Ознайомлення з класифікацією харчових барвників: натуральні (рослинні, мінеральні), синтетичні (азобарвники, інші).
- Вивчення правил дозування та безпечного використання барвників.
- Аналіз впливу барвників на смак, аромат та зовнішній вигляд страви.

2. Практичний блок

1. Приготування базового тіста для млинців.
2. Поділ тіста на кілька частин.
3. Додавання різних барвників у кожну частину:
    - буряковий сік — червоні млинці;
    - шпинатний сік — зелені млинці;
    - куркума — жовті млинці;
    - какао — коричневі млинці.
4. Випікання кольорових млинців.
5. Оформлення страви у вигляді «райдужної композиції».

3. Оформлення результатів

- Фото кольорових млинців.
- Заповнені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо використання барвників у кулінарії.

Контрольні запитання

1. Які види харчових барвників ви знаєте?
2. У чому полягає різниця між натуральними та синтетичними барвниками?
3. Як правильно дозувати барвники при приготуванні страв?
4. Які натуральні продукти можна використати для отримання червоного, зеленого, жовтого та коричневого кольору?
5. Чому важливо враховувати не лише колір, а й смак барвника?
6. Як оформлення страви впливає на її сприйняття споживачем?

Звіт про роботу

У звіті студент повинен відобразити:

- Використані барвники та їх характеристику.
- Фото кольорових млинців.
- Складену технологічну картку (інгредієнти, технологія приготування).
- Калькуляційну картку (розрахунок кількості продуктів, собівартості, виходу страви).
- Висновки щодо значення харчових барвників у кулінарії.

Література

1. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.
2. Основи кулінарного мистецтва: навчальний посібник.
3. Технологія приготування їжі: підручник для студентів закладів фахової передвищої освіти.
4. Додаткові джерела: наукові статті про харчові барвники, кулінарні блоги, відеоуроки з приготування кольорових страв.

Лабораторна робота № 3

Тема: Дизайн фуршетних закусок (холодні, гарячі, десерти)

Мета

- Ознайомитися з принципами організації фуршетного столу.
- Засвоїти правила оформлення та подачі холодних, гарячих закусок і десертів.
- Розвивати навички комбінування смаків, кольорів та текстур у закусках.
- Навчитися складати технологічні та калькуляційні картки для фуршетних страв.
- Сформувати естетичний смак та професійні навички дизайну закусок.

Методичне забезпечення заняття

- Методичні рекомендації викладача.
- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.
- Приклади технологічних та калькуляційних карток.
- Візуальні матеріали: фото фуршетних закусок, схеми оформлення столу.
- Відеоінструкції з техніки оформлення закусок (за можливості).

Матеріально-технічне забезпечення заняття

- Робочі місця студентів, оснащені індивідуальним набором інструментів.
- Продукти для приготування закусок: овочі, фрукти, м’ясні та рибні продукти, сир, тісто, креми, соуси.
- Кухонний інвентар: ножі, дошки, міксер, духовка, посуд для подачі.
- Декоративні елементи: шпажки, тарталетки, міні-склянки, серветки.

Методика виконання роботи

1. Теоретичний блок

- Ознайомлення з поняттям «фуршет» та його особливостями.
- Класифікація закусок: холодні, гарячі, десерти.
- Принципи дизайну закусок: гармонія кольору, смаку, текстури, пропорцій.
- Правила оформлення фуршетного столу: симетрія, ритм, акценти.

2. Практичний блок

1. Приготування холодних закусок (канапе, тарталетки, овочеві композиції).
2. Приготування гарячих закусок (міні-котлети, кіш, запечені рулетики).
3. Приготування десертів (міні-еклери, муси у склянках, фруктові композиції).
4. Оформлення закусок у фуршетному стилі: використання шпажок, міні-посуду, декоративних елементів.
5. Складання технологічних та калькуляційних карток для кожної групи закусок.

3. Оформлення результатів

- Фото готових закусок.
- Заповнені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення дизайну закусок у професійній діяльності кухаря.

Контрольні запитання

1. Які особливості організації фуршетного столу?
2. Чим відрізняються холодні, гарячі закуски та десерти за технологією приготування?
3. Які принципи дизайну закусок ви знаєте?
4. Як правильно поєднувати кольори та текстури у закусках?
5. Яке значення має оформлення закусок для ресторанного сервісу?
6. Чому важливо складати технологічні та калькуляційні картки для фуршетних страв?

Звіт про роботу

У звіті студент повинен відобразити:

- Виконані приклади холодних, гарячих закусок та десертів.
- Фото оформлених закусок.
- Складені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення дизайну закусок у професійній діяльності кухаря.

Література

1. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.
2. Основи кулінарного мистецтва: навчальний посібник.
3. Технологія приготування їжі: підручник для студентів закладів фахової передвищої освіти.
4. Додаткові джерела: кулінарні блоги, професійні журнали з ресторанного дизайну, відеоуроки з оформлення закусок.

Лабораторна робота № 4

Тема: Сучасна українська кухня

Мета

- Ознайомитися з особливостями розвитку сучасної української кухні.
- Вивчити інноваційні підходи до приготування та подачі традиційних страв.
- Засвоїти принципи використання локальних продуктів та сучасних технологій.
- Розвивати навички створення технологічних та калькуляційних карток для сучасних інтерпретацій українських страв.
- Формувати естетичний смак та професійне мислення майбутнього кухаря.

Методичне забезпечення заняття

- Методичні рекомендації викладача.
- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.
- Приклади сучасних інтерпретацій українських страв (борщ у подачі «шот», вареники з нетрадиційними начинками, десерти на основі локальних продуктів).
- Візуальні матеріали: фото сучасних українських страв, схеми оформлення.
- Відеоінструкції з техніки сучасної подачі страв.

Матеріально-технічне забезпечення заняття

- Робочі місця студентів, оснащені індивідуальним набором інструментів.
- Продукти: локальні овочі, м’ясо, риба, молочні продукти, зелень, спеції.
- Кухонний інвентар: ножі, дошки, міксер, духовка, сучасний посуд для подачі.
- Декоративні елементи: міні-склянки, тарілки нестандартної форми, гастрономічні аксесуари.

Методика виконання роботи

1. Теоретичний блок

- Ознайомлення з поняттям «сучасна українська кухня».
- Аналіз тенденцій: локальні продукти, ф’южн, нові технології приготування (су-від, молекулярна кухня).
- Приклади сучасних інтерпретацій традиційних страв:
    - Борщ із подачею у склянках-шотах.
    - Вареники з лососем та шпинатом.
    - Десерт «Київський торт» у форматі міні-порцій.

2. Практичний блок

1. Приготування сучасної інтерпретації борщу (наприклад, крем-борщ із подачею у склянках).
2. Приготування вареників із нетрадиційними начинками (лосось, шпинат, козячий сир).
3. Приготування сучасного десерту на основі українських продуктів (міні-еклери з варенням, муси з обліпихи).
4. Оформлення страв у сучасному стилі (мінімалізм, акценти кольору, використання гастрономічних аксесуарів).
5. Складання технологічних та калькуляційних карток для кожної страви.

3. Оформлення результатів

- Фото готових страв.
- Заповнені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення сучасних інтерпретацій української кухні.

Контрольні запитання

1. Які особливості сучасної української кухні?
2. Чим відрізняється сучасна інтерпретація страв від традиційної?
3. Які технології приготування використовуються у сучасній кулінарії?
4. Як правильно поєднувати традиційні продукти з новими техніками?
5. Яке значення має сучасна подача страв для ресторанного бізнесу?

6. Чому важливо складати технологічні та калькуляційні картки для сучасних інтерпретацій страв?

Звіт про роботу

У звіті студент повинен відобразити:

- Виконані приклади сучасних українських страв.
- Фото оформлених страв.
- Складені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення сучасної української кухні у професійній діяльності кухаря.

Література

1. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.
2. Основи кулінарного мистецтва: навчальний посібник.
3. Сучасна українська кухня: тенденції та інновації (наукові статті, кулінарні блоги).
4. Технологія приготування їжі: підручник для студентів закладів фахової передвищої освіти.
5. Додаткові джерела: професійні журнали з гастрономії, відеоуроки з сучасної подачі страв.

Лабораторна робота № 5

Тема: Сувід / Молекулярна кухня

Мета

- Ознайомитися з сучасними технологіями приготування страв методом сувід.
- Вивчити основні прийоми молекулярної кухні та їх застосування у ресторанному бізнесі.
- Засвоїти правила використання спеціального обладнання (вакууматор, термостат, сифони, азот).
- Розвивати навички складання технологічних та калькуляційних карток для сучасних страв.
- Сформувати професійне мислення та естетичний смак майбутнього кухаря.

Методичне забезпечення заняття

- Методичні рекомендації викладача.
- Збірник рецептур сучасних страв.
- Приклади технологічних та калькуляційних карток.
- Візуальні матеріали: фото страв, приготованих методом сувід та молекулярних технік.
- Відеоінструкції з використання обладнання.

Матеріально-технічне забезпечення заняття

- Вакууматор та пакети для вакуумування.
- Термостат (сувід-циркулятор).
- Сифони для приготування мусів та пін.
- Рідкий азот (для демонстраційних вправ).
- Основні продукти: м’ясо, риба, овочі, фрукти, молочні продукти, спеції.
- Кухонний інвентар: ножі, дошки, міксер, сучасний посуд для подачі.

Методика виконання роботи

1. Теоретичний блок

- Ознайомлення з технологією сувід: принципи приготування у вакуумі при низьких температурах.
- Переваги методу сувід: збереження соковитості, аромату, поживних речовин.
- Основи молекулярної кухні: сферифікація, геліфікація, використання пін та емульсій.
- Приклади сучасних страв: стейк сувід, овочі сувід, десерт із сферифікованим фруктовим соком.

2. Практичний блок

1. Приготування м’яса методом сувід (наприклад, куряче філе при 65 °C протягом 1 години).
2. Приготування овочів методом сувід (морква, спаржа).
3. Виконання вправ із молекулярної кухні:
    - сферифікація фруктового соку;
    - приготування пін за допомогою сифона;
    - використання рідкого азоту для швидкого охолодження десерту.
4. Оформлення страв у сучасному стилі.
5. Складання технологічних та калькуляційних карток.

3. Оформлення результатів

- Фото готових страв.
- Заповнені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення сучасних технологій у кулінарії.

Контрольні запитання

1. У чому полягає технологія сувід?
2. Які переваги має приготування страв методом сувід?
3. Які основні прийоми молекулярної кухні ви знаєте?

4. Як правильно користуватися вакууматором та термостатом?
5. Яке значення має використання сучасних технологій для ресторанного бізнесу?
6. Чому важливо складати технологічні та калькуляційні картки для сучасних страв?

Звіт про роботу

У звіті студент повинен відобразити:

- Виконані приклади страв методом сувід та молекулярних технік.
- Фото оформлених страв.
- Складені технологічні та калькуляційні картки.
- Висновки щодо значення сучасних технологій у професійній діяльності кухаря.

Література

1. Збірник рецептур сучасних страв для підприємств громадського харчування.
2. Основи кулінарного мистецтва: навчальний посібник.
3. Сучасні технології приготування їжі: наукові статті та кулінарні блоги.
4. Технологія приготування їжі: підручник для студентів закладів фахової передвищої освіти.
5. Додаткові джерела: професійні журнали з гастрономії, відеоуроки з сувід та молекулярної кухні.