Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні рекомендації для проведення практичних занять і лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

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

Підготувала:
Викладач Куян Н.П.

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

Пояснювальна записка

Практичні та лабораторні роботи розроблено відповідно до програми навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

Мета практичних та лабораторних занять: сформувати у студентів (учнів) практичні навички й уміння розрахунків кількості сировини, приготування страв, виробів, напоїв; проведення бракеражу готової продукції та відпускання її споживачам.

Практичні заняття проводяться після теоретичного вивчення відповідних тем.

Практичні заняття повинні бути чітко організовані. Викладач, керуючись відповідним навчальним планом, програмою навчальної дисципліни, обирає тему завдання і відповідне наочне, документальне й технічне забезпечення.

Кількість наочних посібників, законодавчих актів і нормативних документів, натуральних зразків товарів, необхідних для проведення практичних занять, визначає викладач з огляду на кількість присутніх на занятті учнів (студентів).

Відповідно до конкретних умов роботи, технічного забезпечення заняття та рівня підготовки учнів (студентів) і згідно зі змінами законодавства України викладачі можуть коригувати і доповнювати зміст практичних занять у межах теми та виділеного навчального часу і довільно вибирати завдання із запропонованих.

Практичне заняття проводиться з академічною групою. Учні (студенти) згідно з тематичним планом проведення практичних занять самостійно опрацьовують лекційний матеріал та рекомендовану літературу з відповідної теми, готують за потреби необхідні дидактичні матеріали та виконують домашні завдання. Викладач перевіряє рівень підготовки учнів (студентів), їхню участь у вирішенні практичних завдань, якість оформлення, аналізує правильність роботи й оцінює її безпосередньо на занятті.

Лабораторні заняття проводяться в спеціально обладнаних лабораторіях навчального закладу зі студентами (учнями), кількість яких не перевищує половини академічної групи.

Завдання, які мають бути вирішені у процесі виконання лабораторних робіт, такі:

- закріпити та систематизувати теоретичні знання учнів (студентів)
- навчитися користуватися нормативно-технологічною документацією
- відпрацювати технологію приготування страв та кулінарних виробів, проводити їх бракераж
- навчитися підбирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв; соуси до гарнірів та страв; гарніри до страв із м’яса та риби
- навчитися рекомендувати страви вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх запити та смаки

Тематичний план

№з/п	Тема	Кількість год	Тема практичного заняття	План практичного заняття	Література
1	Тема2.Технологія приготування страв дієтичного (лікувального харчування)	2	Робота зі Збірником рецептур страв для дієтичного (лікувального) харчування. Загальні особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів для приготування страв дієтичного та лікувально-профілактичного характеру	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти	
2	Тема 4.Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування	2	Робота зі Збірником рецептур страв для шкільного харчування. Визначення кількості сировини для приготування закусок і холодних страв, супів, других гарячих страв та гарнірів відповідно до завдання	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти	
3	Тема 5.Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів в ЗРГ відкритого та закритого типу.	2	Робота з нормативно-технологічною документацією	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти	
4	Тема 6.Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів.	2	Робота зі Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів. Визначення кількості сировини для приготування закусок і холодних страв, супів, других гарячих страв та гарнірів відповідно до завдання	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти	

5	Тема7.Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.	2	Робота з нормативно-технологічною документацією	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти	
Разом		**10**			

Тема 2. **Основи дієтичного (лікувального) харчування**

Практична робота 1 (2 год)

Тема: Робота зі Збірником рецептур страв для дієтичного (лікувального) харчування. Загальні особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів для приготування страв дієтичного та лікувально-профілактичного характеру

Мета заняття: Поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички з розрахунку кількості відходів, напівфабрикатів, маси нетто, брутто при кулінарній обробці м'яса, м'ясних продуктів, по рішенню виробничих ситуацій в рамках формування дієтичних (лікувальних) раціонів.

Методичне забезпечення заняття: Збірником рецептур страв для дієтичного (лікувального) харчування, технологічні карти, картки самоконтролю інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Теоретичні відомості

Правильне харчування має важливе значення для життєдіяльності здорового організму. Особливого значення воно набуває для людини хворої. При лікуванні багатьох захворювань використання тільки медикаментів не дає належного ефекту, якщо воно не поєднується з відповідним лікувальним харчуванням. Лікувальним або дієтичним є харчування, що повною мірою відповідає потребам хворого організму в харчових речовинах та способи кулінарної обробки продуктів.

Лікувальне харчування організовують у лікарнях, санаторіях, профілакторіях, дієтичних їдальнях при промислових підприємствах, установах, навчальних закладах. З цією метою в робітничих їдальнях виділяють не менш як 20%, студентських-10%, загальнодоступних-5%місць.

Особам, що потребують дієтичного харчування, за рекомендацією лікаря призначають раціони, або дієти, які включають певний комплекс страв і продуктів. Кожна дієта має номер. Основними дієтами, які найчастіше використовуються у дієтичних їдальнях, є дієти №1,2,5,7,9,10. В нумерації дієти № 7 і 10 наводяться під загальним № 7/10, оскільки вони мають багато спільного. Дієтичне харчування здійснюється під постійним контролем медичного працівника, посада якого вводиться в штат їдальні.

Технологічна обробка продуктів для страв лікувального харчування має забезпечувати щадний режим. Розрізняють хімічний, механічний і термічний щадний режим. При хімічному з раціону виключають сильні подразники окремих ділянок травного каналу і його залоз: міцні бульйони , грибні відвари, кислі соуси і приправи, гострі продукти.

Смаження не застосовують, оскільки при цьому утворюються продукти пірогенетичного розщеплення білків, жирів, вуглеводів, меланоїдини та інші речовини, які подразнюють

травний канал. Дуже шкідливими є продукти окислення жирів і акролеїн, які утворюються при смаженні.

Механічний щадний режим застосовують при виготовленні страв для осіб з виразкою шлунку і порушенням функції жувального апарату. При цьому їжу готують протертою або подрібненою (супи-пюре, січені вироби, киселі). Для того щоб на виробах не утворювалась груба кірочка, їх не смажать, а варять у воді на парі або припускають. Виключають продукти, які містять грубу клітковину (сирі овочі).

При термічному щадному режимі температура гарячих страв-60-65°С, холодних -10-12°С.

Лікувально-профілактичне харчування організовують на промислових підприємствах для робітників, що працюють в умовах шкідливих професійних факторів (підвищена температура або вологість, вібрація, виділення шкідливих газів), які негативно впливають на здоров'я людей. Організовують його так само, як і лікувальне харчування.

В спеціальні дієти вводять продукти харчування, які прискорюють виведення з організму шкідливих речовин, і вилучають продукти, що сприяють швидкому їх засвоєнню. Лікувально-профілактичне харчування сприяє захищеності організму від впливу зовнішнього середовища.

Підприємства, в яких готують дієтичні страви, оснащують м'ясорубками з дрібними решітками, протиральними машинами, механізмами для розмелювання продуктів, пароварильними казанами і шафами, електричними плитами, холодильниками. У достатній кількості мають бути кухоний посуд (казани-коробіни, рибні, казани з сітчастими втулками, глибокі листи, сотейники), мірний посуд та інвентар (шумівки, сита для протирання продуктів, копистки, вінчики, друшляки). Матеріали, з яких виготовлені обладнання, посуд, інвентар, мають повністю виключати можливість хімічних і електрохімічних реакцій між металом та їжею.

У дієтичному харчуванні слід суворо дотримуватися правил санітарії й гігієни. Дуже важливо, щоб меню певної дієти були різноманітними, мали привабливий вигляд і збуджували апетит.

Хімічний склад і харчова цінність м’яса

М’ясо і м’ясні продукти — важливі продукти харчування, оскільки містять усі необхідні для організму людини речовини: білки — 16—21%, жири — 0,5—37, вуглеводи — 0,4—0,8, екстрактивні речовини — 2,5— 3%, мінеральні речовини — 0,7 —1,3, ферменти, вітаміни — А, О, РР, групи В.

Сировиною для виробництва м’яса і м’ясних продуктів є велика рогата худоба, свині, вівці, кози, дикі тварини, кролі, коні. М’ясо — це сукупність м’язової (50—60%), сполучної (10—12%), кісткової (9—32%), жирової тканин у їх природному співвідношенні і залишкової кількості крові.

Хімічний склад і анатомічна будова різних тканин неоднакова, тому властивості і харчова цінність м’яса залежать від їх кількісного співвідношення в туші, що, в свою чергу, залежить від виду і породи тварин, їх статі, віку і вгодованості.

Сировина для виробництва м’ясних виробів

Сировина для виробництва різноманітних видів м’ясних продуктів поділяється на основну та допоміжну.

До основної сировини відноситься м’ясо усіх ґатунків різних видів забійних тварин і птиці, субпродукти 1 категорії (язики, печінка, нирки, мозок, серце).

До додаткової – субпродукти 2 категорії (свиняча обрізь, м’ясо стравоходу, яловичі губи, селезінка, легені), м’ясо механічного обвалювання, пряноші, хлорид натрію, нітрит натрію, аскорбінази, цукор, фосфати, соєві білкові добавки, молочні продукти.

За термічним станом м’ясо, що використовується для виробництва м’ясних продуктів поділяється на:

- парне (температура у товщі м’язів вище 12^0С);
- остигле (температура у товщі м’язів не вище 12^0С);

- охолоджене (температура у товщі м'язів 0…4^{0}С);
- заморожене (температура у товщі м'язів не вище мінус 6^{0}С).

Парне м'ясо (у тушах, напівтушах або жиловане) використовується при виробництві варених ковбас, консервів з попередньою витримкою м'яса в посолі.

М'ясо охолоджене (у тушах, напівтушах або жиловане) – при виробництві ковбас, напівфабрикатів, копченостей і консервів, заморожене (у тушах, напівтушах, жиловане чи у блоках) – при виробництві ковбас і консервів.

Основні функції допоміжної сировини під час виробництва м'ясних продуктів полягають у наступному:

субпродукти 2 категорії: частково заміняють м'ясо та збільшують вихід готового продукту, забезпечують монолітність виробів, зменшення бульйонно-жирових набряків;

м'ясо механічного обвалювання: володіють вологозв'язуючою та емульгуючою здатністю, частково заміняє м'ясо та збільшує вихід готового продукту;

хлорид натрію: забезпечує необхідні органолептичні показники, підвищує стійкість продуктів при зберіганні, чинить бактеріостатичний вплив на мікроорганізми й інгібуючий на окислення жирів у готових продуктах;

нітрит натрію: стабілізує забарвлення та смак м'ясопродуктів, попереджає розвиток токсичної плісняви й окислення жирів;

аскорбінази: інтенсифікує і стабілізує колір продуктів, покращує смак та аромат;

цукор (фруктоза, глюкоза, декстроза): посилює окислювально-відновні реакції у процесі кольороутворення, забезпечує необхідні органолептичні показники, являється поживним середовищем для розвитку молочнокислої мікрофлори у виробництві ферментованих ковбас;

фосфати (суміш солей фосфорної кислоти – мета-, орто-, піро- поліфосфорні солі натрію і калію): активують вологозв'язуючі здатності м'яса, підвищують емульгуючу та стабілізуючу здатності жирів, сповільнюють окислення жирів;

соєві білкові добавки: підвищують харчову цінність продукту й частково заміняють натуральне м'ясо;

молочні продукти: покращують смак, підвищують харчову цінність продукту й частково заміняють натуральне м'ясо, рецептурний компонент при виготовленні дієтичних м'ясних продуктів.

Вади основної м'ясної сировини, які виникають при порушенні режимів зберігання, причини їх виникнення, а також заходи по їхньому усуненню наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Вади	**Ознаки**	**Причина виникнення**	**Заходи з усунення, використання**
Загар	Зміна кольору, стійкий неприємний запах	Порушення процесів охолодження і зберігання	Нарізання на шматки та провітрювання
Ослизнення	Утворення слизу на поверхні туші, сіро-білий колір, неприємний запах	Порушення технологічних умов переробки та температурно- вологісного режиму зберігання	Зачистка, проварювання
Закисання	М'язи розм'якшені, сіро-білий колір, неприємний кислуватий запах	Неякісне знекровлення туші, зберігання в неохолодженому стані	Зачистка, проварювання
Гниття	Колір сіро-білий або чорний, консистенція	Порушення технологічних умов переробки та	Підлягає утилізації, до вживання заборонено

	м’яка, відсутній малюнок, неприємний запах	температурно- вологісного режиму зберігання, неякісне знекровлення туші	
Пліснявіння	Ділянки поверхні вкриті пліснявою	Тривале зберігання, порушення температурно-вологісного режиму зберігання	Обробка оцтом, зачистка ножем
Зміна кольору	Поява яскраво-червоного забарвлення, пігментних плям	Вплив мікроорганізмів, активна дія ферментів, світла	М’ясо без неприємного запаху використовують на промпереробку
Світіння	Випромінення голубуватого, зелено-жовтого світла	Вплив фотобактерій	Обробка оцтом, кухонною сіллю

Контроль вхідного рівня знань

1.Чим обумовлений підбір обладнання, посуду і приладдя в дієтичних їдальнях?
2.Які приміщення повинні бути в дієтичних їдальнях ?
3.Яке обладнання повинно бути обов'язково в дієтичних їдальнях ?
4.Чому в кожній їдальні повинно бути не менш двох м'ясорубок ?
5.Які вимоги до посуду і приладів у дієтичних їдальнях ?
6.Хто слідкує за якістю їжі в дієтичних їдальнях ?
7.Які обов'язки директора дієтичної їдальні, завідуючого виробництвом, їх замісників ?
8.Які терміни зберігання і реалізації готових страв зі смаженого м’яса?
9.Хто проводить санітарно-освітню роботу в закладах харчування?
10.Хто складає лікувальне меню для споживачів ?
11.Яким кулінарним прийомам можна вилучити екстрактивні речовини, в яких дієтах використовують цей прийом ?
12.З якою метою використовують прийом "варка на пару "?
13.Як виключити ефірні масла цибулі, селери ?
14.Як створити механічне щадіння при приготуванні страв з м'яса для дієти №1,2 ?
15.Як зменшити кількість крохмалю в картоплі ?
16.Скільки рідини можна використовувати для харчового раціону дієти № 10 ?

Порядок виконання роботи

1. Група поділяється на 2 бригади. Відповідно до бригади, визначитись з м’ясною стравою, над приготуванням якої будете працювати:

Бригада №1: Свинина по азіатськи з додаванням апельсину та імбиру (дієта № 11)
Інгредієнти: Свинина 1 кг, картопля 300 гр, апельсин 1 шт, імбир 2 ч.л., частин 5 зубців, олія.
Технологія приготування страви:
Свинину зачищають від плівки та жирової тканини і нарізають на брусочки. Далі очищаємо картоплю та апельсин і нарізаємо все на однакові брусочки середнього розміру діаметром 3х3см. Потім все закладаємо в порційну сковорідку, попередньо наливши в неї олії, шарами: спочатку м’ясо, апельсин, картопля, додаємо часник та посипаємо імбиром. Запікаємо 30 хв. Подаємо на порційній сковороді.

Бригада №2. Баранина шпигована овочами (лікувально-профілактичний раціон № 1).

Інгредієнти: Баранина 1 кг, морква 1 шт., болгарський перець 1 шт., шампанське 1 пляшка, сіль, перець.
Технологія приготування страви:
Баранину вирізку зачищають та шпигують морквою та болгарським перцем.
Після чого шпиговану баранину закладають у глибоку пательню, солять, перчать і заливають шампанським. Запікають в жаровій шафі 30 хв. За 5 хв до готовності додають дрібно нарізаний чілі. Подають баранину на порційній тарілці з білим або червоним соусом.

2.Скласти технологічну схему приготування м'ясної страви, відповідно до прикладу наведеного на рис.1.

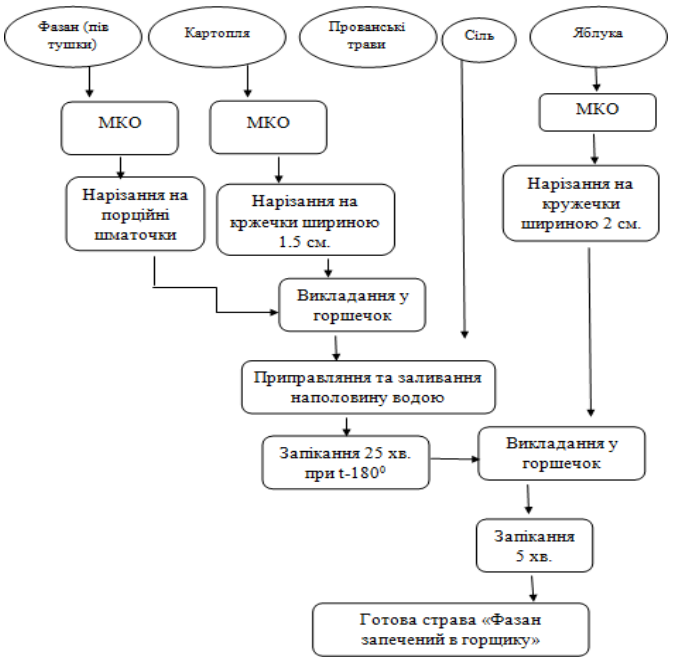


Рис. 1. – Технологічна схема приготування м'ясної запеченої страви «Фазан запечений в горщику з овочами» (ЛПР № 2).

2а.Скласти технологічну інструкцію м'ясної запеченої страви за зразком наведеним у Додатку 1.

3.Розрахувати харчову та енергетичну цінність страви.

Розрахунок харчової цінності проводиться за таблицями довідника, в яких зазначено вміст білків, жирів, вуглеводів в 100 г їстівної частини продукту (сировини).

Визначають розрахунковим шляхом кількість білків, жирів, вуглеводів, що міститься в сировині (продуктах) за рецептурою (в графіку «нетто»). При розрахунку енергетичної цінності страви (вироби) кількість харчових речовин множать на відповідні коефіцієнти: білки - 4; жири - 9; вуглеводи - 4; цукор - 3,8; крохмаль - 4,1; органічні кислоти - 3,0; результат виражають у кілокалоріях (ккал / г).

Якщо блюдо (виріб) піддається термічній обробці, то при розрахунку харчову та енергетичну цінність враховують втрати при тепловій обробці (див. Довідник).

Сировина	нетто	Білки		Жири		Вуглеводи		Енергетична цінність, ккал
		100г	В страві	100г	В страві	100г	В страві	В 1 порції, = *X* г
*	*	*	*	*	*	*	*	*

Вихід								
З урахуванням теплових втрат								

Приклад:

Таблиця - Розрахунок енергетичної цінності страви «Фазан запечений в горщику з овочами»

Сировина	нетто	Білки		Жири		Вуглеводи		Енергетична цінність, ккал	
		100г	В страві	100г	В страві	100г	В страві	В 1 порції, = 310 г	В 5 порціях
Фазан напів.туш.	120	16,3	14,7	17,5	14,3	-	-		
Картопля	100	20,6	8,9	2,0	0,002	1,3	0,02		
Яблука	80	1,5	0,2	0,3	0,001	9,8	3,5		
Перець чорний мелений	0,5	10,9	0,05	3,26	0,02	34,8	0,32		
Прованські трави	5	10,0	5,6	-	-	-	-	261,14	1305,7
Сіль	5	-	-	-	-	-	-		
Вихід	310		29,45		14,32		3,84		
З урахуванням теплових втрат			29,40		14,26		3,80		

Енергетична цінність =(4х29,40)+(9х14,26)+(4х3,80)=261,14 ккал

3а.Сформулювати вимоги до санітарно-гігієнічної безпеки при роботі з м’ясом.

4.Відповісти на контрольні запитання:

1.Вкажіть асортимент м’ясних продуктів, що включають в харчові раціони дієти № 5,7.
2.Як поділяється сировинна для виробництва м’ясних продуктів залежно від призначення?
3.Яку сировину відносять до основної, яку до додаткової?
4.Як поділяють м’ясо за його термічним станом та які термічні стани м’яса допустимі при приготуванні страв для дієти № 1?
5.Дайте характеристику основних функцій додаткової сировини у м’ясопереробній галузі.
6.Способи розморожування м’яса залежно від температури і швидкості руху повітря.
7.Охарактеризуйте процес обвалювання м’ясної сировини.
8.Мета процесу жилкування.
9.Як поділяються вироби із шматкового м’яса за способом соління та для яких дієтичних харчових раціонів таке м'ясо використовують?
10.Дайте характеристику м’ясним виробам із шматкового м’яса у залежності від проведеного теплового оброблення.

4.Перевірка теоретичних знань студентів згідно теоретичної частини практичної роботи.
5.Підготовка звіту до практичної роботи.

Звіт повинен включати:
-титульний аркуш;
-основна частина: технологічна інструкція та технологічна схема приготування м'ясної страви; розрахунок харчової та енергетичної цінності м'ясної страви; вимоги до санітарно-

гігієнічної безпеки при роботі з м’ясом;
-висновки: загальні висновки з приготування вашої страви, пропозиції щодо вдосконалення рецептури приготованої страви

Тема 4.Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування

Практична робота 2 (2 год)

Тема: Робота зі Збірником рецептур страв для шкільного харчування. Визначення кількості сировини для приготування закусок і холодних страв, супів, других гарячих страв та гарнірів відповідно до завдання
Мета заняття: Ознайомитися із рецептурами страв для раціонів шкільного харчування. Визначення кількості сировини для приготування сніданкових шкільних раціонів відповідно до завдання.
Методичне забезпечення заняття: Збірником рецептур страв для шкільного харчування, 1985 року, Збірником рецептур страв для шкільного харчування, 2018 року (авторство Є.Клопотенко) , технологічні карти, картки самоконтролю інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Методичні рекомендації до організації шкільного харчування

Організація харчування дітей шкільного віку пов'язана з рядом особливостей розвитку: в цей період спостерігається прискорення росту, складна перебудова ендокринної системи. Цей період характеризується значним розумовим напруженням і фізичним навантаженням. Усе це висуває перед школярем підвищені вимоги, пов'язані з витратою енергії і значним споживанням харчових речовин. Тому забезпечення школярів раціональним повноцінним харчуванням є однією з головних умов гармонійного розвитку .Особливо важливе значення для зростаючого організму має достатнє надходження повноцінного білка при чому білків тваринного походження має бути не менше 50% від загальної кількості білку. При фізичному навантаженні, розумовій напрузі це співвідношення має зростати до 60%. При дефіциті білку діти нерідко виявляють порушення функцій головного мозку, легко виникає перевтома, знижується працездатність. Великі енергетичні витрати, пов'язані з умовами життя і навчанням вимагають значного надходження в організм жирів і вуглеводів. Жири рослинного походження повинні складати до 20% від загальної кількості жирів раціона.

Для забезпечення фізіологічних потреб дітей шкільного віку в загальних харчових речовинах і енергії можна рекомендувати наступний склад продуктів .

Приблизний добовий склад продуктів для дітей шкільного віку (г, мл)

Назви продуктів	Вік, років			
	7-10	11-13	14-17	
			хлопчики	дівчатка
Молоко	500	500	600	500
Сир	40	45	60	50
Сметана	15	15	20	15
Сир твердий	10	10	20	15
М'ясо	140	170	220	200

Риба	40	50	70	60
Яйце, шт	1	1	1	1
Хліб: житній пшеничний	70 150	100 200	150 250	100 200
Крупи, макаронні вироби	45	50	60	50
Мука пшенична	25	30	35	30
Цукор	60	65	80	65
Кондитерські вироби	10	15	20	15
Масло: вершкове рослинна олія	25 10	30 15	40 20	30 15
Картопля	200	250	300	250
Овочі різні	275	300	350	320
Фрукти: свіжі Сухі	150-300 15	150-300 20	150-500 25	150-500 20

Для школярів в залежності від навантаження рекомендується чотири або п'ять прийомів їжі на добу. Необхідно намагатися вироблення звички у дитини їсти в суворо фіксований час. Можна запропонувати наступні типові режими харчування для дітей, що навчаються в першу і другу зміни.

Типові режими харчування школярів

Час навчання в школі	Часи прийому їжі	Вид і місце харчування
Перша зміна	7 год 30 хв – 8 год 11 – 12 год 14 год 30 хв – 15 год 30 хв 19 год – 19 год 30 хв	Сніданок вдома Гарячий сніданок в школі Обід вдома (або в школі для груп подовженого дня) Вечеря вдома
Друга зміна	8 год – 8 год 30 хв 12 год 30 хв – 13 год 16 год – 16 год 30 хв 19 год 30 хв – 20 год	Сніданок вдома Обід вдома (перед школою) Гаряче харчування в школі (підвечірок) Вечеря вдома

Типові режими харчування можуть застосовуватись в залежності від часу відвідування додаткових занять, спортивних секцій, гуртків.

Складаючи раціони харчування для школярів, необхідно слідкувати за правильним розподіленням продуктів і калорійності їжі протягом доби. У першу половину дня доцільно включати продукти харчування, багаті на білок, тому що в цей час дитина найактивніша і посилено витрачає енергію. Тому сніданок повинен обов'язково містити гарячу страву – сирну, яєчну, м'ясну, крупяну; в якості напою бажано гаряче молоко або кавовий напій на молоці, чай з молоком. Добрим доповненням до ранкового сніданку можуть бути свіжі фрукти або овочі. Калорійність сніданку повинна складати 25% від загальної калорійності.

До складу обіду слід включати максимальну кількість овочів, в тому числі сирих, у вигляді овочевих салатів.

Перша страва повинна бути не занадто об'ємною, на друге обов'язково включати повноцінну висококалорійну м'ясну або рибну страву з гарніром, краще з овочей. На солодке доцільно фруктовий сік, свіжі фрукти, компоти із свіжих або сухих фруктів. Калорійність обіду повинна скласти 35-40% від добової калорійності.

Вечеря звичайно складається з молочних, круп'яних, овочевих, сирних і яйцевих страв. Перед сном не рекомендуються страви з м'яса або риби, тому що багата на білки їжа діє збуджувально на нервову систему дитини і повільно перетравлюється, тому діти сплять неспокійно і погано відпочивають за ніч. При підвищених навантаженнях дитині можна дати безпосередньо перед сном стакан кефіру з хлібобулочними виробами. Калорійність вечері повинна складати 25% від добової калорійності.

При складанні раціону харчування школяра слід передбачити другий сніданок, якщо дитина навчається в першу зміну, і підвечірок – для дітей другої зміни. Калорійність повинна складати 10-15% від добової калорійності. Учні, які отримують додаткове харчування, менше втомлюються й легше вправляються із шкільним навантаженням. Сніданок (підвечірок) повинен складатися з гарячої або молочно-фруктової страви. В якості прикладу складання раціону нижче наводиться приблизне 3-денне меню.

Приблизне 3-денне меню для дітей шкільного віку

Назва страв		
1-й день	2-й день	3-й день
Сніданок		
Яєшня з ковбасою Салат з капустою Кава з молоком Хліб з маслом Фрукти свіжі	Каша молочна Морква терта Кофе з молоком Хліб з маслом і сиром Фрукти свіжі	Вареники ліниві Помідор або огірок Чай з молоком Хліб з маслом Фрукти свіжі
Другий сніданок (в школі)		
Котлета пшенична з гарбузом	Котлета з картопляним пюре Огірок свіжий із зеленою	Рулет рибний з тушкованими овочами

Салат морквяно-яблучний Молоко	цибулею Кефір	Ікра баклажанна із зеленою цибулею Кефір
Обід		
Редька терта із сметаною Бульйон курячий з кльоцками Курка з рисом Фрукти свіжі Відвар шипшини	Салат із свіжої капусти Суп молочний з вермішеллю Риба смажена з овочевим гарніром Сік фруктовий	Оселедець з вареним буряком Борщ з бобами Бефстроганов з картопляним пюре Компот
Вечеря (в школах санаторного типу)		
Запіканка сирна Морква терта Молоко або кефір Фрукти свіжі	Рагу овочеве Яйце варене Молоко або кефір Фрукти свіжі	Каша молочна Омлет з яблуками Молоко або кефір Фрукти свіжі

Особливої уваги заслуговує організація харчування школярів-спортсменів. Враховуючи, що при фізичному навантаженні виникає підвищена потреба у білках, які необхідні для розвитку мускулатури та збільшення маси м'язів їх кількість в харчовому раціоні повинно бути збільшене до 2,5 г/кг, а при інтенсивних нагрузках – до 3 г/кг маси тіла. В середньому школярям 10-13 років кількість білку збільшується до 120 г, підліткам 14-17 років – до 140 г на добу за рахунок м'ясних продуктів (яловичина, свинина, печінка), риби, молочних і молочнокислих продуктів. А ось кількість жиру в раціоні спортсмена повинна бути зменшена, співвідношення білку і жиру повинно складати 1:0,7, а не 1:1, як при звичайному раціоні дітей шкільного віку. Виключення становлять спортсмени, що займаються зимовими видами спорту та під час занять втрачають багато тепла.

При складанні раціону школяра-спортсмена важливо враховувати час проведення спортивних занять. Якщо заняття спортом проводять вранці, то енергетична цінність сніданку повинна бути підвищена до 35% від загальної добової калорійності вечері – в 1,5-2 рази. Досягається це включенням до харчування продуктів, що містять білок. Необхідно пам'ятати, що їжу слід приймати через 2,5-3 години після тренування.

Контроль вхідного рівня знань

1.На які вікові групи поділяють школярів при організації харчування у навчальних установах?
2.Яка роль білків, жирів, вуглеводів для дитячого харчування?
3.Які жири краще споживати дітям? Чому?
4.З якими продуктами надходять в організм школярів вітаміни С і А?
5.Дайте характеристику асортименту закусок, перших , других і солодких страв для школярів.
6.Як можна збагатити раціон харчування школярів вітамінами ?

Порядок виконання роботи

1.Ознайомитися зі структурою збірників рецептур : Збірник рецептур страв для шкільного харчування*,* 1985 року, Збірник рецептур страв для шкільного харчування, 2024 року (авторство Є.Клопотенко);

2.Скласти меню обіду**,** на навчальний тиждень, для шкільної їдальні (5 днів), у відповідності до сезону. Меню оформити у таблиці форма 1.

3.Розрахувати кількість сировини (вага брутто)для приготування перших страв (для дітей вікової категорії: 7-10 років) Форма 2.

4.Заповнити таблицю бракеражу відповідних супів. Форма 3.

Приблизне 5-денне меню комплексних обідніх (шкільних) раціонів

Форма 1

№ рецептури	Страви, продукти	7-10 років Вихід, г
	1-й день	
41	Салат вітамінний	50
59	Борщ	250
259/297	Зрази з яловичини з омлетом з соусом молочним та картоплею в молоці	70/30/100
326	Компот з яблук	150
	Пиріжок печений з повидлом	
	Хліб житній,	30
	Пшеничний	20
	Енергетична цінність, ккал	619
	2-й день	
	3-й день	
	4-й день	
	5-й день	

Зведена відомість (продуктів)

Форма 2

Назва сировини	№ 59		№…		Разом
	Борщ		……..		
	1000 г.	250 г.	1000г	……	
Буряк	200	50			
Капуста свіжа	150	…..			
Морква	50	……			
Петрушка (корінь)	13	……			
Цибуля ріпчаста	48	……			
Томатне пюре	46	……			
Масло вершкове	20	……			
Цукор	10	……			
Вода	800	……			
……					
…….					

Вимоги до якості (бракераж страв)

Форма 3.

Назва страви	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах

Борщ	Збережена форма нарізання овочів, у центрі тарілки сметана	Рідина малиново-червоного кольору, а жиру на поверхні-рожевий	Овочів-м'яка, капусти-пружна	Кисло-солодкий, характерний для мясного бульйону, пасерованих овочів, з ароматом часнику
…….				
…….				
…….				
…….				

5.Закріплення знань: бесіда.

- Охарактеризуйте організацію харчування дітей раннього віку?
- Як організовують харчування дітей дошкільного віку (підготовча школа)?
- Які вимоги до організації харчування дітей шкільного віку?

6.Підведення підсумків практичної роботи, виставлення оцінок

Тема 5.Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів в ЗРГ відкритого та закритого типу

Практична робота 3 (2 год)

Тема: Робота зі Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів . Визначення кількості сировини для приготування супів, призначених для обслуговування іноземних туристів.
Мета заняття: Ознайомитися із рецептурами страв для харчування іноземних туристів. Визначення кількості сировини для приготування супів відповідно до завдання.
Методичне забезпечення заняття: Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів, технологічні карти, картки самоконтролю інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Теоретичні відомості

1.Класифікація супів

Екстрактивні речовини бульйонів, овочів, спецій є хімічним збудником діяльності системи травлення. Наявність у складі супів великого асортименту овочів збагачує їхвітамінами, мінеральними солями, органічними кислотами.

Значний вміст рідини в супах відшкодовує на 15 – 25 % потребу організму у воді. Харчову цінність супів підвищують споживані з ними пиріжки, кулеб'яки, розтягаї. До висококалорійних супів належать солянки, супи з круп і макаронних виробів, супи з м'ясом, рибою тощо.

Супи складаються з рідкої основи і різноманітних продуктів або гарніру.
За характером рідкої основи супи поділяють на 4 групи (табл. 1.1):

Класифікація супів

Супи			
1 група	2 група	3 група	4 група
- на бульйонах (кістковому, м'ясо-кістковому, з птиці, м'ясному, рибному, грибному); - на відварах (овочевому, з бобових, з макаронних виробів) (t=75°C)	- на молоці (t=75°C)	- на хлібному квасі, кефірі, овочевих відварах, охолоджених і знежирених м'ясному і рибному бульйонах (t=14°C)	- на фруктових і ягідних відварах: - t=14°C – у весняно-літній період; - t=75°C – в осінньо-зимовий період

Табл. 1.1

Першу, найбільшу групу супів (на бульйонах і відварах) за способом приготування поділяють на 3 підгрупи:

- заправні: борщі, розсольники, солянки, супи картопляні, юшки;
- пюреподібні;
- прозорі.

Четверту групу поділяють на:

- протерті;
- непротерті.

За температурою подачі супи поділяють на:

- гарячі (температура подачі не менше 75°C);
- холодні (температура подачі не вище 14°C).

Супи, що належать до перших двох груп, подають гарячими, супи третьої групи подають холодними, а солодкі супи, що належать до четвертої групи, у весняно-літній період рекомендують подавати холодними, а в осінньо- зимовий період – гарячими.
Супи, приготовлені з молочно-рослинних продуктів або тільки з рослинних, називають вегетаріанськими.

2.Технологічні вимоги до підготовки напівфабрикатів для супів

Супи відносно недовго зберігають необхідні органолептичні показники якості в процесі зберігання, тому технологія приготування супів передбачає роздільну підготовку напівфабрикатів і короткочасне їх зберігання.
У міру реалізації супів здійснюють доготування нових порцій з таким розрахунком, щоб термін реалізації не перевищував 2 години для заправних супів і прозорих, і однієї години для пюреподібних і молочних.
Приготування бульйонів. Якість супів значною мірою визначається органолептичними показниками бульйонів, що залежить не тільки від хімічного складу сировини, яка використовується, а й від технології приготування бульйонів.
Під час варіння м'яса, кісток, птиці, риби отримують бульйони, близькі за якісним складом (екстрактивні речовини, білки, жири, мінеральні речовини), але відмінні за співвідношенням окремих компонентів та органолептичними властивостями.
Критеріями оцінки якості бульйону є наявність екстрактивних речовин, тобто зміст креатину (1,2 %) і білкових речовин (0,1%). У м'ясному бульйоні міститься більше екстрактивних речовин і мінеральних солей, ніж у кістковому, але менше жиру та азотистих речовин (в основному глютину).
Крім того, супи варять на відварах – овочевому, з бобових і макаронних виробів. Не рекомендується використовувати відвари з кольорової і строкатої квасолі.

Бульйон кістковий. Під час приготування бульйону використовують кістки:

-яловичі (суглобові головки трубчастих кісток, грудні, хребетні і крижові кістки);
-свинячі і баранячі (грудні, хребетні, тазові, трубчасті і крижові кістки).

Для якісного бульйону важливим є правильне співвідношення продуктів і води: на 1л кісткового бульйону беруть від 250 до 400 г кісток і 1,2 – 1,25 л води.
Кістки подрібнюють на шматки (5 – 7 см) для більш повного вилучення поживних речовин. Суглобові головки трубчастих кісток розрубують на кілька частин, трубки залишають цілими.

Яловичі кістки молодняку і свинячі злегка обсмажують у духовці для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду бульйону.

Підготовлені кістки заливають холодною водою і варять на слабкому кипінні, періодично знімаючи з поверхні бульйону піну і жир. Тривалість варіння бульйону з яловичих кісток 3,5–4 години, свинячих і баранячих – 2–3 години. Більш тривале варіння погіршує смакові та ароматичні якості бульйону.

Для якості бульйону за 30 – 40 хвилин до закінчення варіння в бульйон додають нарізані вздовж на половинки петрушку, підсмажені без жиру моркву і цибулю, сіль. Можна додати в бульйон стебла петрушки, селери, кропу, нарізку очищених моркви, цибулі, білих корінців. Зварений бульйон обов'язково проціджують.

У разі надходження на підприємство громадського харчування заморожених блоків кісток, їх розморожують при температурі 15 – 18 °С протягом 1 – 2 годин. Потім підготовлені кістки обсмажують на деках у шафах для смаження при t=150 – 200 °С протягом 40 хвилин.

Жир зливають, кістки заливають гарячою водою і варять 2 години. Жир періодично видаляють, щоб уникнути його емульгування й гідролітичного розщеплення з утворенням вільних жирних кислот, що надають бульйону масний присмак і каламутність.

М'ясо-кістковий бульйон. Його готують так само, як бульйон кістковий. За 2 – 3 години до закінчення варіння додають шматки м'яса масою 1,5 – 2 кг. Це забезпечує більш високі смакові якості не тільки бульйону, а й м'яса. Крім того, бульйон стає більш прозорим.

Бульйон із сільськогосподарської птиці варять із кісток, субпродуктів (серця, шлунків, шиї, голови, ніг, крил, шкіри шиї), а також із цілих тушок птиці. Кістки рубають на дрібні частини, тушки птиці заправляють і заливають холодною водою, швидко доводять до кипіння, а потім варять до готовності при слабкому кипінні 1 – 2 години.

У процесі варіння знімають піну і жир. За 30 – 40 хвилин до готовності бульйону, в нього додають петрушку (корінь), підсмажені моркву і цибулю ріпчасту. Готовий бульйон проціджують.

При одночасному використанні кісток, субпродуктів та цілих тушок спочатку варять кістки і субпродукти, а цілі тушки додають пізніше відповідно до терміну їх варіння.

Для варіння *рибних бульйонів* використовують харчові відходи, одержувані під час обробки свіжої або свіжомороженої риби.

До харчових відходів відносять голови, кістки, шкіру, плавники. З голів попередньо видаляють зябра, а з великих голів – і очі. Великі голови і хребетні кістки розрубують на частини.

Підготовлені харчові відходи заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну, що утворюється на поверхні бульйону, додають петрушку (корінь), цибулю ріпчасту і варять 40 – 50 хвилин при слабкому кипінні. Готовий бульйон проціджують.

Під час варіння бульйону з голів риб сімейства осетрових через годину після початку варіння голови виймають, відокремлюють м'якоть, а хрящі нарізають, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння і використовують при подачі страв.

Під час варіння рибного бульйону, крім харчових відходів, використовується риба, передбачена для подачі супів. Вобла, камбала, лящ, короп, плітка, краснопірка не придатні для варіння бульйонів.

Грибний бульйон (відвар) варять головним чином із сушених грибів. Для цього їх на 10 – 15 хвилин заливають холодною водою, ретельно промивають, після чого знову заливають водою (1 : 7) і залишають для набухання на 3 – 4 години. Набряклі гриби виймають, промивають і варять у тій воді, у якій вони замочувались, але воду попередньо проціджують. Зварені гриби знову промивають, а відвар проціджують.

Бульйони можна готувати концентрованими. Концентрованим м'ясним і рибним бульйоном вважається бульйон, вихід якого становить 1л з 1кг кісток, м'ясних продуктів або харчових рибних відходів. Концентровані бульйони розводять до необхідного об'єму відповідно до норми закладки сировини на одну порцію.

Для варіння бульйонів можуть бути використані бульйонні кубики. У цьому випадку супи варять на воді без додавання солі, а кубики попередньо розчиняють у невеликій кількості гарячої води і вводять у готовий суп за 15 – 20 хвилин до його подачі. На порцію супу (500 мл) і витрачають 2 кубики (8г).

Пасерування овочів. Пасерують цибулю ріпчасту, моркву, рідше біле коріння (петрушку, пастернак, селеру), буряк, ріпу.

Пасерування ріпи можна замінити її бланшуванням. Іноді пасерують солодкий стручковий перець або додають його сирим.7

Ефірні олії цибулі (аліцил, аліцин) і моркви (піроллідин, дауцин) у процесі пасерування цих овочів розчиняються в жирі. У такому стані вони добре зберігаються у процесі варіння супів і надають їм приємний смаковий відтінок і аромат.

Крім того, морква містить барвні речовини. Червоно-оранжевий колір надає моркві каротин (α-, β-, γ- ізомери), криваво-червоний – лікопіноїди, а фіолетовий відтінок – антоціани. У моркві переважають барвники, які розчиняються в жирі. Вони забарвлюють жир, на якому пасерують моркву, у приємний помаранчевий колір. Жир збирається на поверхні супів і надає їм привабливий вигляд. Аромат білого коріння обумовлений наявністю в них таких ефірних масел, як пінен, апіол, циданолід. Більшість кулінарів рекомендують додавати сире коріння в супи за 20 – 30 хвилин до їх готовності. Це надає супам приємний тонкий аромат.

Пасерують нарізані овочі в сотейниках шаром не більше 4 см, додаючи 10 – 15 % жиру. Овочі рекомендується пасерувати порізно. Невелику кількість цибулі та моркви можна пасерувати в одній посудині, при цьому спочатку протягом 5 хвилин пасерують цибулю, потім додають моркву і пасерують усе разом ще близько 15 хв. Температура овочів при пасеруванні не повинна перевищувати 110 – 120 °С.

У процесі пасерування овочі доводять тільки до напівготовності, при цьому вони набувають золотистого кольору.

Для пасерування використовують кулінарні жири, пряжене масло, кістковий жир, свиняче і яловиче сало, рослинні масла (для грибних, рибних і вегетаріанських супів), вершкове масло.

Під час пасерування овочів їх маса зменшується за рахунок випаровування частини води (див. табл. 2.1.)

Табл. 2.1

Втрата маси овочів під час пасерування

Найменування овочів	Втрата маси, %
Цибуля	26
Морква	32
Біле коріння (петрушка, пастернак, селера)	37
Буряк	38

3.Основні технологічні прийоми приготування гарячих супів на бульйонах і відварах

До групи гарячих супів належать заправні супи (до їх складу обов'язково входять

пасеровані овочі), пюреподібні і прозорі.
У процесі варіння супів продукти закладають у бульйони в послідовності, що обумовлена термінами варіння окремих інгредієнтів. Варять супи при слабкому кипінні. Під час надмірно тривалого варіння збільшується ступінь втрати вітамінів, продукти втрачають надану їм форму, тому після закладки одного або декількох продуктів супи швидко доводять до кипіння, а потім зменшують нагрів. У табл. 3.1 наводяться дані про тривалість варіння деяких продуктів і напівфабрикатів.

Табл. 3.1

Тривалість варіння деяких продуктів і напівфабрикатів для супів

Продукти і напівфабрикати	Тривалість варіння, хв.
Картопля цілими бульбами	25-30
Картопля нарізана	12-15
Капуста білокачанна свіжа	20-30
Капуста цвітна	20
Капуста кольрабі	8-10
Капуста брюссельська	12
Овочі пасеровані	15-20
Буряк тушкований	15-20
Капуста квашена тушкована	30-40
Огірки солоні	15-20
Горошок зелений (лопатки)	8-10
Горох зелений лущений	30-50
Квасоля стручкова	8-10
Квасоля стигла замочена	60-70
Шпинат	8-10
Щавель	5-7
Макарони	30-40
Локшина	20-25
Вермішель	12-15
Крупи (окрім манної)	20-30
Кльоцки	5-7
Фрикадельки	10

Порядок закладки продуктів визначається також реакцією їхнього середовища. Відомо, що кисла реакція середовища гальмує перехід протопектину в пектин і, отже, затримує розм'якшення продуктів рослинного походження. Тому спочатку в бульйон закладають продукти, що мають реакцію середовища, близьку до нейтральної, і доводять їх до готовності, а перед закінченням додають солоні огірки, квашену капусту, піддані попередньо тепловій обробці.

Овочі для супів нарізають так, щоб їх форма відповідала формі інших складових частин гарніру. Так, для овочевого супу з крупою, коренеплоди нарізають дрібними

кубиками, для супу з вермішелі – соломкою. Якщо капуста нарізана квадратиками, то коренеплоди повинні бути нарізані кружальцями, дольками або скибочками; якщо ж вона нашаткована, то коренеплоди ріжуть соломкою.

Нижче наводяться відомості, які необхідно знати для правильного приготування супів.

1.Моркву, ріпу, цибулю, томатне пюре перед закладкою в супи пасерують. Це покращує смакові якості і зовнішній вигляд супу. Петрушку і селеру слід класти в суп сирими за 20 – 25 хв. До закінчення варіння. Стручки солодкого перцю перед використанням промивають, нарізають м'якоть навколо стебла і видаляють його разом з насінням. Потім перець дрібно шаткують і закладають у суп у пасерованому або сирому вигляді за 5- 10 хв. До закінчення варіння.

2.Норми закладки основних овочів (картоплі, капусти, буряка тощо), зазначені в рецептурах, можуть бути змінені (збільшені або зменшені), але не більше ніж на 10 – 15 % за умови збереження загальної маси закладених овочів.

У разі відсутності овочів, які входять у рецептуру в невеликій кількості, наприклад ріпа, бруква, селера, пастернак і т.п., вони можуть бути замінені іншими відповідними овочами, що входять у рецептуру.

У рецептурах не вказується норма закладки солодкого перцю.

Для поліпшення смаку супів рекомендується додавати його в борщі, щі та овочеві супи масою 20 – 40 г нетто на 1000 г супу, при цьому відповідно зменшується закладка інших овочів.

3.Заміна одних продуктів іншими повинна проводитися відповідно до таблиці «Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв».

4.Спеції та сіль у рецептурах не вказані, але їх слід додавати в усі супи, крім молочних, пюреподібних і солодких, у такій кількості: перець горошком – 0,1 г, лавровий лист – 0,04 г, сіль – 6- 10 г на 1000 г супу, норма закладки солі в молочні супи – 6 г, у пюреподібні – 6-10 г на 1000 г супу. Спеції та сіль кладуть за 5 – 10 хв. до закінчення варіння.

5.Зелень (петрушка, кріп, селера) також не вказана в рецептурах, але її слід додавати дрібно нарізаною у всі супи, крім молочних, солодких, деяких пюреподібних, для поліпшення їх смаку в кількості 2 – 3 г нетто на порцію.

6.У рецептурах гарячих супів не передбачена закладка сметани, що використовується при подачі страв, крім «Солянок».

Норма закладки сметани – 10 г на порцію.

7.Борошно для заправки супів використовують вищого і першого ґатунку. Борошно просіюють, пасерують без жиру до світло-жовтого кольору, розводять невеликою кількістю холодного бульйону або овочевого відвару (4л на 1кг борошна), розмішують вінчиком до отримання однорідної маси, проціджують.

Заправляють нею суп за 5 – 10 хв. до закінчення варіння.

Звареним супам дають постояти 10 – 15 хв. без кипіння, щоб жир сплив і став прозорим.

При подачі супу в тарілку або порційну миску кладуть нарізані шматки м'яса, птиці, риби, які зберігаються в окремому посуді, залиті бульйоном, наливають порцію супу, додають, не розмішуючи, сметану, якщо вона передбачена рецептурою, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки і кропу. Зелень має приємний аромат і містить багато вітаміну С (до 159 мг %) і каротину (до 10 мг %).

Супи подають у тарілках, порційних мисках або бульйонних чашках. Окремо до супів на пиріжковій тарілці можна подати ватрушки, пиріжки і кулеб'яки з дріжджового та листкового тіста, до щів та борщів з квашеної капусти – крупеник, до борщу українського – пампушки з дріжджового тіста в часниковому соусі. Норма порції супів може бути 250, 300, 400, 500 г залежно від попиту споживачів.

4.Вимоги до якості супів

Якість супів визначається за органолептичними, фізико- хімічними та

мікробіологічними показниками.
Фізико-хімічні та мікробіологічні показники визначаються лабораторними методами. На лабораторний аналіз відбирають, як правило, продукцію, що отримала оцінку «задовільно», а також сумнівну продукцію щодо свіжості або дотримання рецептури.
Щодня на підприємствах ресторанного господарства контролюється якість готової продукції, у т. ч. і супів, за органолептичними показниками і показники якості фіксуються в журналі органолептичної оцінки (бракеражному).
Перш ніж визначити органолептичні показники якості супів, необхідно відзначити температуру реалізації супу, яка повинна бути: для супів заправних і прозорих – 75 °С; пюреподібних, заправлених яєчно-молочною сумішшю – 65°С, пюреподібних, що не заправлені яєчно-молочною сумішшю – 75 °С; холодних – не вище 14 ° С і не нижче 7 ° С.
Для визначення температури термометр занурюють у каструлю з супом на глибину приблизно 10 см і витримують 2 ... 3 хв.
Під час органолептичної оцінки супів відзначають їх зовнішній вигляд і колір супу, які свідчать про дотримання правил технології приготування і режиму зберігання. Так, якщо морква і томат спасеровані, то жир на поверхні супу забарвлений у жовтувато-помаранчевий колір; в іншому випадку блискітки жиру безбарвні.
У результаті неправильного тушкування буряка, тривалого зберігання борщу на мармиті, він набуває буро-коричневого забарвлення. Синюватий відтінок бульйону в супах з перловою крупою свідчить про те, що крупу варили в супі, а не відварювали окремо.

Щільну частину заправного супу розбирають на бортику тарілки на окремі компоненти і порівнюють її склад (набір коріння, овочів) з рецептурою; при цьому звертають увагу на форму нарізки овочів і консистенцію продуктів (круп, макаронних виробів, бобових). Якщо овочі акуратно очищені і нарізані, складові частини супу не переварені і не пом'яті, то первинна обробка проведена ретельно, а варіння – з дотриманням рекомендованого режиму.
Рідка частина заправного супу, у рецептуру якого входить пасероване борошно, повинна бути однорідною, не розшарованою, без грудок завареного борошна.
У прозорих супах звертають увагу на прозорість і колір бульйонів. Якщо бульйон подається з гарніром, з'єднавши його, дивляться, чи не сполучає гарнір мутнуватість бульйонів, що знижує оцінку супу.
Пюреподібний суп зливають тонкою цівкою з ложки в тарілку, відзначаючи його густоту, однорідність консистенції, наявність непротертих частинок, пластівців згорнутого білка. Суп повинен бути однорідним по всій масі без відшаровування рідини на його поверхні.
Оцінюючи смак і запах, у заправних і прозорих супів пробують спочатку рідку частину, а потім разом рідку і щільну.
Якщо суп перед подачею заправляється сметаною, то спочатку пробують без сметани, а потім додавши її.
Суп, приготовлений у точній відповідності з технологією і за органолептичними показниками відповідає вимогам, що вимагаються до продукту високої якості, оцінюють п'ятьма балами.
У разі наявності в супі безбарвного або недостатньо забарвленого жиру або нерівномірної нарізки овочів, характерного, але недостатньо вираженого запаху, недостатньо вираженого смаку, злегка переварених овочів або крупи, злегка недосоленого бульйону, плівки на поверхні (молочний суп), його оцінюють у чотири бали.
У разі наявності мутного жиру, надмірного запаху спецій або відсутності його, водянистого м'ясного бульйону, переварених овочів, крупи чи макаронів, оцінка знижується до трьох балів.

Якщо в супах виявлені такі дефекти, як присмак сирого або підгорілого борошна, присмаленого молока, різка кислотність в окрошках, наявність недоварених або сильно переварених продуктів, погано очищеної картоплі, підгорілого коріння, не перебраної крупи, пластівців згорнутого білка, грудок завареного борошна, пересолювання, то вони оцінюються в два бали і знімаються з реалізації.

Вимоги до якості (органолептична оцінка) супів подано в табл. 4.1

Таблиця 4.1

Вимоги до якості супів (органолептична оцінка)

Найменування страви	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
1	2	3	4	5
Борщі	Форма нарізання овочів збережена, на поверхні блискітки жиру помаранчевого кольору, сметана не розмішана, зверху посипано дрібно порубаною зеленню	Малиново-червоний	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, овочі м'які, але не розварені, капуста пружна	Кисло-солодкий з ароматом бульйону, пасерованих овочів, без присмаку сирого буряка
Розсольники	Форма нарізання відповідає рецепту, не порушена; крупа не розварена, на поверхні блискітки жиру жовтого кольору. Сметана не розмішана, зверху посипано порубаною зеленню	Жовтуватий	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини, огірки злегка хрусткі, без грубої шкірки і великого насіння	Трохи кислуватий, гострий від огірків та огіркового розсолу, з ароматом бульйону, огіркового розсолу та спецій
Солянки	М'ясні і рибні продукти нарізані скибочками, цибуля нашаткована, на поверхні блискітки жиру помаранчевого кольору; кружечок лимона без шкірки, сметана не розмішана, посипано дрібно порубаною зеленню	Червоний	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, огірки злегка хрусткі, м’ясні або рибні продукти м'які, соковиті	Гострий, у міру солоний з ароматом бульйону, огірків, лимона і пасерованої цибулі
Прозорі супи	Бульйон прозорий з одиничними крапельками жиру	Золотистий, малиновий	Рідка	Відповідний бульйон (м'ясний, рибний, з птиці), з ароматом бульйону і підпеченого коріння; свинокопченостей

Супи-пюре	Однорідна еластична маса, без грудок звареного борошна	Помаранчевий; білий або сіруватий залежно від	Густих вершків, пюреподібна	Основного вареного продукту (м'яса, овочів, печінки і т.д.). З
		основного продукту		присмаком молока, вершкового масла, яєць (крім горохового)
Молочні	Складові гарніру не розварені, зберегли форму, на поверхні блискітки вершкового масла	Білий рідкої частини, відповідний гарніру – щільної частини	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, складові гарніру м'які, але не розварені	Відповідає вареному гарніру (макаронів, круп, овочів); кип'яченого молока з присмаком вершкового масла
Холодні	Овочі нарізані кубиком або скибочкою, жовтки яєць розтерті, зі сметаною і гірчицею, сметана розмішана, зверху – дрібно порубана зелень	Залежно від рідкої основи: білий – кефіру; жовтуватий - квасу, овочам, м'ясопродуктам, що входять до складу гарнірів	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу. М'ясопродукти м'які, але не розварені, овочі хрусткі	Злегка гострий від гірчиці, у міру солоний відповідно до варених м'ясопродуктів, овочам, що входять до складу гарніру. З присмаком сметани
Солодкі	Фрукти і ягоди не розварені, зберегли форму або однорідна протерта маса (супи-пюре) без грудок завареного крохмалю.	Відповідає кольору основного продукту	Рідкого киселю	Солодкий з ароматом плодів, ягід, кориці в яблучних соках

Фізико-хімічні показники визначають норму закладання сировини: у заправних супах і супах-пюре визначають вміст сухих речовин і жиру; у молочних, крім того, – закладання молока; в солянках і холодних супах – масу м'ясних (рибних) продуктів і вміст жиру в рідкій частині супу; у бульйонах з гарнірами – масу гарніру і вміст сухих речовин у рідкій частині супу; у солодких супах з фруктами – масу щільної частини їх і вміст цукру, а якщо суп заправляється сметаною – і вміст жиру.

Порядок виконання роботи

1.Група поділяється на 2 бригади. Відповідно до бригади, визначитись з першою стравою, над вивченням приготування якої будете працювати:

Бригада №1: Бульйон овочевий

Інгредієнти: На 2 літри бульйону слід взяти: 2 стеблини цибулі порей (біла частина); 3 морквини; 2 шт. черешки селери, 2 шт. турнепса, 1 пучок петрушки, грубого помолу сіль.

Технологія приготування:

1.помити і почистити моркву, турнепс, селеру; петрушку помити, перебрати та просушити;

2.стеблини цибулі порей розрізати повздовж помити та звати харчовою ниткою в один пучок з петрушкою;

3.підготовлені овочі покласти у велику каструлю та залити 3 літрами холодної води, добавити сіль за смаком та довести до кипіння. Варити без кришки на середньому вогні 45 хвилин;

4.готовий бульйон процідити, овочі забрати та дати бульйону вистигнути, зберігати у холодильнику.

Бригада №2: Бульйон з яловичини і суп фо на бульйоні з яловичини.

Інгредієнти: ½ яловичого бульйону, 300 гр. рисової лапши, 50 гр. яловичого м'яса, 4 гілочки кінзи, 15 листків м'яти, 10 листків базиліку, 1 стручок гострого перцю, 8 маленьких молодих цибулин з зеленню, 200 гр. соєвих ростків, 1 лайм, сіль.

Технологія приготування:

1.лапшу варити 2 хв у кип'ячій підсоленій воді, відкинути на друшляк та промити холодною водою;

2.цибулю почистити та порізати тонкими кружальцями; перець, м'ята, кінза, базилік порубати мілко; м'ясо нарізати маленькими кусочками завтовшки з палець;

1. в каструлі довести до кипіння бульйон;

3.у 4 порційні тарілки розкласти половину нарубленої зелені (м'ята, кінза, базилік, цибуля, перець) добавити відварену лапшу і м'ясо, посолити за смаком;

4.настояти протягом 3 хвилин, подавати із залишковою зеленню, соєвими ростками, добавити ¼ лайма в кожну порцію.

2.Обґрунтувати вибір страви відповідно до контингенту споживачів

3.Провести розрахунки рецептури страви (на 1 порцію (0,5 л)) для розробки технологічної документації (технологічну схему страви; рецептура (відповідно до зразка наведеного у Додатоку 2))

4.Заповнити таблицю контролю параметрів технологічного процесу та запобіжних дій при приготуванні заданої страви (Таблиця 2.4). Приклад у Додатку 3.

Таблиця 2.4 - Контроль параметрів технологічного процесу та запобіжних дій при приготуванні *****

Найменування операції	Врахований небезпечний фактор	Контрольна ознака	Попередж. дія
*	*	*	*

5.Відповісти на контрольні запитання:

1.Яке значення мають супи у харчуванні людини?
2.Обґрунтувати правила варіння бульйонів (кісткового, рибного).
3.Які основні правила приготування заправних супів на території Європи, Азії?
4.Які перші характерні для народів, що споживають страви східно-азіатської кухні?.
5.Чим відрізняється борщ український від щів?
6.Які особливості приготування розсольників на території Польщі?
7.З якою метою у заправні супи вводять борошняну пасеровку?
8.Як готують капусняк на території Німеччини?
9.Чим відрізняються солянки від інших заправних супів?
10.В чому сутність прояснення бульйонів?
11.Назвати основні компоненти супів-пюре французької кухні?
12.Пояснити необхідність варіння рисової крупи у воді при приготуванні молочного супу.
13.Що служить рідкою основою для холодних супів характерних для Італії?
14.Дати характеристику холодних супів в Європейській кухні.
15.Які гарніри використовують для солодких супів?

6.Перевірка теоретичних знань здобувачів освіти згідно теоретичної частини практичної роботи.

Підготовка звіту до практичної роботи.

Звіт повинен включати:

-титульний аркуш;

-основна частина: рецептуру приготовленої першої страви (бульйону, супу) з розрахунку на 1 порцію (0,5 літра), відповідно до прикладу наведеного у Додатку 2; технологічну схему приготування першої страви (бульйону, супу);

-висновки: загальні висновки з приготування вашої страви, пропозиції щодо вдосконалення рецептури приготованої страви; характеристика приготовленої страви відповідно вимог до якості супів (органолептична оцінка) згідно табл. 4.1.

Тема 6.Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів.

Практична робота 4 (2 год)

Тема: Робота зі Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів. Визначення кількості сировини для приготування закусок і холодних страв, супів, других гарячих страв та гарнірів відповідно до завдання

Мета заняття: Ознайомитися із рецептурами страв складної технології, бенкетних страв.

Методичне забезпечення заняття: Збірником рецептур страв та кулінарних виробів, 1980 року, Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів, 1999 року , технологічні карти, картки самоконтролю інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Зміст задач

1. Визначити, яку кількість фаршированої риби шматками можна приготовити з 16 кг сазана крупного розміру.
2. Визначити набір сировини для приготування 15 кг судака фаршированого, якщо на виробництво поступив судак крупний
3. Визначити, яку кількість фаршированої риби можна приготовити з 7,5 кг судака крупного?
4. Визначити, яку кількість фаршированої риби можна приготовити з 8,0 кг судака дрібного?
5. Розрахувати кількість сировини для приготування риби (філе) відварної 30 порцій в ресторані (рец.501 (9))
6. Розрахувати кількість сировини для приготування 52 порцій риби, припущеної з соусом біле вино у ресторані (рец.509 (9))
7. Шеф-кухар отримав замовлення на приготування 22 кг судака смаженого порційними шматками-кругляками. Визначити кількість судака нерозробленого дрібного розміру масою брутто і нетто.
8. Шеф-кухар ресторану отримав замовлення для приготування 70 порцій риби, запеченої у сметанному соусі зі смаженою картоплею. Визначити, яку кількість сировини необхідно взяти для приготування страви, якщо на виробництво поступив лящ нерозроблений середнього розміру.
9. Розрахувати набір сировини для приготування 36 порцій солянки з риби на сковороді, якщо використовується севрюга з головою середнього розміру (1-ша колонка Збірника рецептур (9))
10. Визначити кількість сировини для приготування 42 порцій солянки з риби на сковороді, якщо використовується білуга з головою середнього розміру (1-ша колонка Збірника рецептур (9))

11. Визначити кількість сировини для приготування 50 порцій страви «Рулет з риби», якщо використовується щука великого розміру (рец.543 (9))
12. Розрахувати закладку свинини м'ясної для приготування 25 порцій ескалопів, якщо вихід готової продукції становить 85 г.(табл.6 (6))
13. Розрахувати кількість свинини м'ясної для приготування 48 порцій шашлику, якщо вихід готового виробу становить 75 г (табл.6 (6))
14. Шеф-кухарю для бенкету слід приготувати 48 порцій поросят смажених. Розрахувати масу сировини брутто, якщо вихід однієї готової порції – 150 г (табл. 7 (6))
15. Розрахувати кількість вирізки мороженої для приготування 120 порцій біфштексів, якщо вихід однієї порції – 50г (табл. 9(6))
16. Визначити масу брутто язиків яловичих морожених, якщо потрібно приготовити 48 порцій відварених язиків, а вихід однієї порції становить 60 г (табл. 11 (6))
17. Визначити кількість сировини для приготування 36 порцій страви вертуни переяславські (рец.1.270 (6))
18. Шеф-кухарю для бенкету потрібно приготувати 12 кг ростбіфу. Визначити, скільки яловичини II категорії необхідно взяти для виконання замовлення.
19. Кухар відварив для бенкету 24 кг телятини крупними шматками. Розрахувати втрати при тепловому оброблянні.
20. Кухар відварив порося масою брутто 78 кг. Розрахувати втрати при тепловому оброблянні поросят
21. Шеф-кухар отримав 8 кг охолодженої яловичої печінки. Визначити, скільки порцій паштету можна приготовити з неї в ресторані. Розрахувати кількість сировини для паштету, якщо вихід однієї порції – 100 г (рец.165 (9))
22. Розрахувати масу брутто картоплі у лютому для приготування 50 порцій салату «Столичний» у ресторані класу «люкс» (9)
23. Шеф-кухар ресторану отримав 18 кг коропа середнього розміру. Визначити, скільки порцій страви короп фаршированний можна приготовити з даної сировини (рец.1.237 (6))
24. Відвідувачам ресторану пропонують гарячу закуску «Україна». На виробництво надійшли кури I категорії. Розрахувати набір сировини для приготування 55 порцій закуски, якщо вихід однієї порції становить 60 г. (рец. 1.84 (6))
25. До меню ресторану «Мисливець» включено страву куріпка із складним гарніром (рец.158(9)).Розрахувати сировину для приготування 15 порцій страви, якщо вихід страви – 100 г, гарніру 75 г, соусу 25 г.
26. До меню бенкету-фуршет заплановано включити холодну закуску яйця з грибами, 50 порцій (рец.1.93 (6)). На виробництво надійшли шампіньйони свіжі. Розрахувати сировину для приготування закуски.
27. До меню корпоративної вечірки заплановано включити страву закуска по-верещаківськи (рец.1.88 (6)) Розрахувати сировину для приготування 35 порцій закуски.
28. Скласти замовлення на м'ясо поросяти для приготування 60 порцій страви порося заливне (рец.161 (9)) Вихід відварного мяса – 100 г на порцію.
29. У меню бенкету заплановано 50 порцій асорті рибного. Скільки необхідно замовити сировини, якщо для однієї порції використовується:
    - Спинка горбуші-30 г
    - Сом патраний філе-30 г
    - Горбуша з головою, патрана (мякоть)-40г
    - Сьомга солона, філе (великого розміру) – 30г
30. Для бенкету-фуршету замовлено 35 порцій волованів з ікрою. Розрахувати сировину для приготування замовлення
31. Для новорічного бенкету замовлено 5 кг паштету (рец.165 (9)).На виробництво поступила печінка теляча, охолоджена. Розрахувати необхідну сировину для

приготування та визначити різницю в кількості продуктів масою брутто, взятої печінки в мороженому та охолодженому стані.

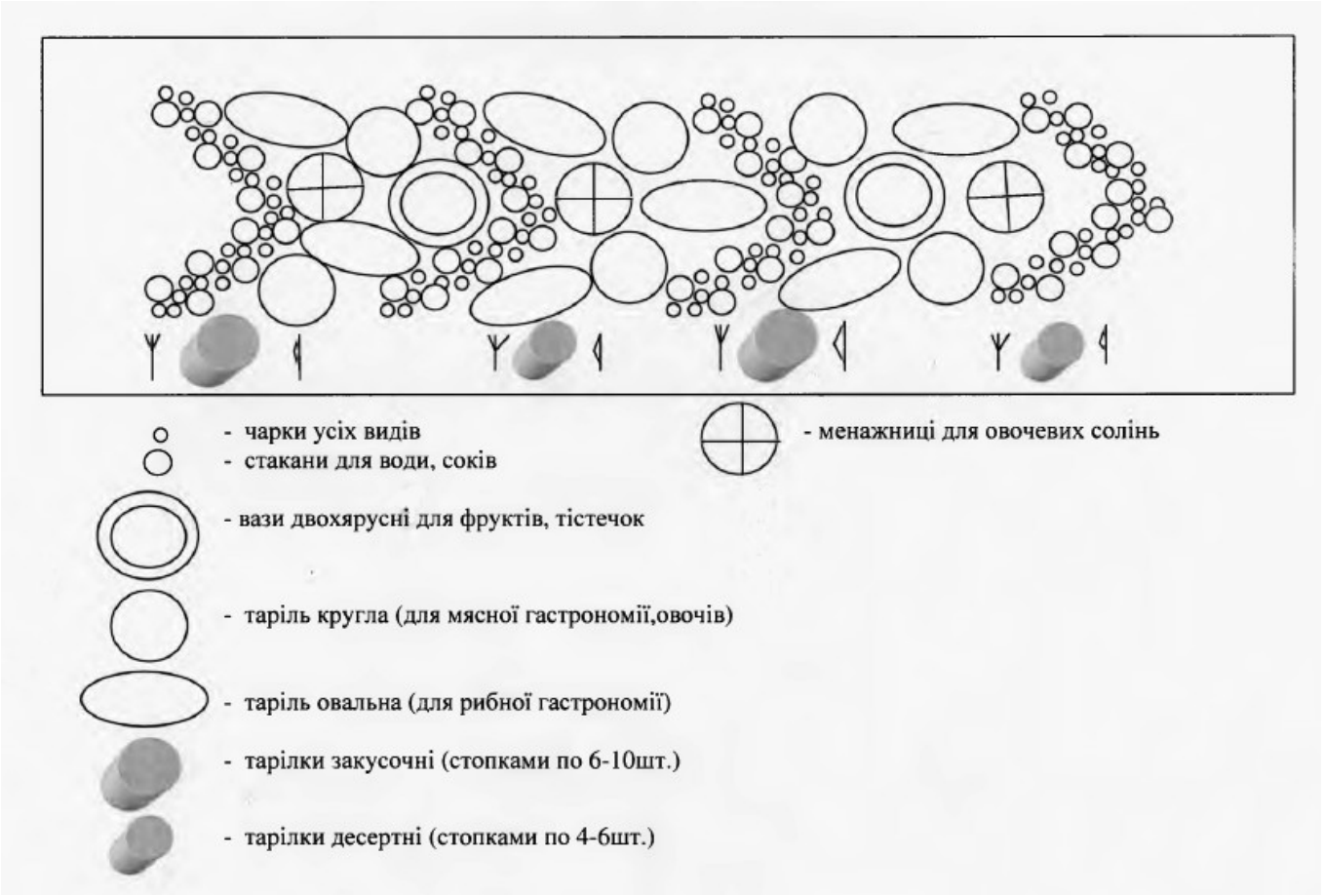
32. На бенкеті заплановано подачу ананасу в свіжому вигляді. Кухар помив плід, зрізав верхню частину, обчистив від шкірки, порізав ананас скибками 2-3 см завтовшки і подав у креманці. Чи правильно оброблений ананас? Які помилки помилки допустив кухар?
33. У меню святкового обіду включили страву борщ полтавський (рец.1.107 (6)) Визначити необхідну кількість курей патраних І категорії. Вихід порції 400 г.
34. У меню весільного святкового обіду включили страву борщ з баклажанами (рец.1.110 (6)) Визначити, чи достатньо 12 кг баклажанів для приготування 115 порцій борщу.
35. У меню дитячого бенкету включили страву суп-пюре з ягід свіжих (рец.11 (11)). Визначити кількість сировини для приготування 20 порцій страви, якщо замість крохмалю картопляного 20% вологості використовується крохмаль картопляний сирець 150% вологості. Вихід порції 250 г.

<u>Закріплення знань: бесіда.</u>

1.Розгляньте рис.1, дайте відповідь на такі запитання:

1. Який вид бенкету може супроводжувати сервування столу, представлене на рисунку-схемі?
2. В чому заключаються особливості організації цього виду бенкету?
3. Які тематичні заходи можуть пов’язуватися з цим видом бенкету?
4. В таблиці 1. «План-меню», наведений асортимент страв (вихід, кількість порцій та номер за збірником рецептур) для проведення тематичного заходу в кафе. Доповніть рисунок-схему 1. посудом для подавання страв, враховуючи запропонований варіант «Плану-меню»

Рисунок 1.



Таблиця 1.

№ за збірником рецептур Вихід, г	Назва страви	Вихід, г, мл	Кількість страв, порцій
1	2	3	4
I. *Холодні страви та закуски*			
10	Бутерброди з сьомгою	50	29
18	Рибне асорті на хлібі	60	29
30	Канапе з червоною ікрою	50	29
1048/ТТК	Корзиночки з салатом «Пікантний»	50	29
1048/98	Корзиночки з салатом «Столичний»	50	29
згідно ТТК	Овочевий маринад	40	29
19	М’ясне асорті на хлібі	55	29
згідно ТТК	Канапе з копченим баликом	40	29
34	Корзиночки з шинкою	50	29
38	Воловани з куркою	50	29
згідно ТТК	Яйця фаршировані грибами	45	29
згідно ТТК	Сирне асорті на шпажці	45	29
II. *Гарячі закуски*			

згідно ТТК	Тигрові креветки на грилі	100	40
369	Гриби в сметанному соусі запечені	150	40
ІІІ. Солодкі страви			
	Свіжі фрукти :		
згідно ТТК	виноград	60	16
згідно ТТК	апельсини	60	16
IV.Гарячі напої			
згідно ТТК	Кава «Американо» з/без молоком	100	21
згідно ТТК	Чай «Greenfield»	200	21
V. Прохолоджуючі напої			
1008	Напій апельсиновий	1000	5
згідно ТТК	Соки «Rich» в асортименті	1000	5
згідно ТТК	Мінеральна вода «BonAqua»	1000	5
VI.Кондитерські вироби			
1072	Тістечка «Профітролі з кремом»	60	16
VII.Алкогольні напої			
згідно ТТК	Шампанське «Артемівське»	750	8
згідно ТТК	Коньяк «Закарпатський»	500	8

План-меню на 30 грудня 2021 року для бенкету-фуршету у кафе

Підведення підсумків практичної роботи, виставлення оцінок

Тема 7.Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо

Практична робота 5 (2 год)

Тема: Робота зі Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів . Визначення кількості сировини для приготування салатів
Мета заняття: Ознайомитися із рецептурами холодних страв та закусок. Визначення кількості сировини для приготування холодних страв та закусок відповідно до завдання. Навчитись застосовувати знання з приготування, оформлення та бракеражу страв, виробити навички з експлуатації обладнання, дотримання вимог санітарії і гігієни
Методичне забезпечення заняття: Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів, технологічні карти, картки самоконтролю інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Теоретичні відомості

1.Значення холодних страв і закусок у харчуванні

Холодні страви і закуски у харчуванні людини мають надзвичайно велике значення. Холодні закуски з сирих овочів є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В), мінеральних речовин (солей натрію, кальцію, заліза, фосфору). Ароматичні, смакові речовини, що містяться в овочах, збуджують апетит, різноманітять харчування.

Закуски з м'яса, сиру, яєць містять значну кількість жирів, білків, вуглеводів (паштет з печінки, відварна птиця під майонезом, м'ясо відварне з гарніром та ін.). У рецептуру багатьох закусок входить олія або соуси і заправки до них. Тому такі

закуски є джерелом ненасичених жирних кислот. Дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності.

Більшість холодних закусок мають гострий смак (закуски з оселедця, кільки, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів та ін.), деякі мають ніжний смак (заливна риба, м'ясо, холодні страви з птиці і дичини тощо). До таких страв додають гострі приправи і соуси – гірчицю, хрін, соус майонез та ін.

Особливу роль відіграють холодні страви і закуски в меню бенкетів, де їх буває від 5 до 10 видів. Гарно, зі смаком оформлені холодні закуски і страви прикрашають стіл. Різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз, у зв'язку з цим їх подають на початку приймання їжі.

Між холодною закускою і стравою особливої відмінності немає, оскільки, якщо їх подають перед обідом, вони відіграють роль закуски, а в меню сніданку або вечері можуть бути основною стравою.

Деякі закуски подають гарячими. Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою за 12°С, гарячих - 55-60°С.

За характером кулінарної обробки і основним продуктом закуски можна поділити на такі групи: бутерброди, салати і вінегрети, холодні страви і закуски з овочів і грибів, риби, м'яса, яєць.

2.Особливості організації роботи холодного цеху

Холодний цех призначений для приготування, порціонування й оформлення закусок і холодних страв, солодких страв та холодних перших страв. Його організовують у підприємствах масового харчування різних типів, крім спеціалізованих підприємств і підприємств швидкого обслуговування, оскільки вони виготовляють і реалізують невеликий асортимент холодних закусок. У цих підприємствах відводиться окреме робоче місце для приготування холодних закусок у загальному виробничому приміщенні.

При організації роботи холодного цеху слід враховувати такі особливості: – холодні страви і закуски перед порціонуванням не піддають тепловій обробці, тому необхідно суворо додержувати санітарних правил при їх виготовленні, оформленні і реалізації;

– холодні страви і закуски готують у міру їх реалізації, проте всі напівфабрикати слід приготувати заздалегідь: овочі, оселедці обробляють зранку і зберігають нарізаними або цілими при температурі 2-8°С не більш як 12 год.; оброблену зелень - менше 1 год.; зелень, м'ясні гастрономічні вироби (ковбасу, шинку тощо), сири, рибну гастрономію нарізають перед подаванням;

– підготовлені компоненти для салатів та інших холодних закусок з'єднують і заправляють безпосередньо перед реалізацією, щоб краще зберегти смак і зовнішній їх вигляд;

– заливні страви готують напередодні реалізації, їх зберігають при температурі 2–6°С не більш як 12 год.;

– у цеху слід чітко розмежувати виробництво страв з сирих і варених овочів, а також з м'ясних і рибних продуктів;

– посуд та інвентар у цеху мають бути промарковані і використовуватися за призначенням;

– температура подавання холодних страв і закусок має бути 10-12°С, тому в цеху встановлюють достатню кількість холодильного обладнання.

Особливу увагу слід звернути на обчищання і нарізання варених овочів, миття свіжих овочів і зелені (не менш як 5 хв.). Нарізати овочі бажано машинним способом. Перемішують салати дерев'яними копистками або ложками. Посуд для відпускання холодних страв і закусок охолоджують.

3. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок

Для теплової обробки картоплі, моркви і буряків використовують два способи:

спочатку варять їх у шкірці, а потім обчищають або навпаки. Щоб поліпшити санітарний стан і якість салатів і вінегретів, картоплю відварюють обчищеною, нарізують після охолодження. Буряки і моркву обчищають, нарізають і припускають у невеликій кількості води. У доведені до напівготовності буряки додають 3%-ний оцет (100 г на 10 кг буряків). Додавати оцет на початку варіння буряків не рекомендується, оскільки збільшується строк варіння їх. Для приготування вінегрету моркву припускають з додаванням олії (150-200 г на 10 кг моркви) для розчинення каротину (провітаміну А) і кращого засвоєння організмом. Швидкозаморожений зелений горошок, не розморожуючи, опускають у підсолену киплячу воду і варять до готовності. Зберігають кожний вид відварених овочів у окремому посуді при температурі 8-10°С не більш як 12 год. з моменту їх відварювання.

Для приготування салатів, гарнірів і оформлення страв використовують сирі овочі (моркву, білоголову і червоноголову капусту), свіжі і солоні огірки, свіжі і мариновані томати, листки салату, зелену цибулю, редиску, болгарський перець, зелень петрушки, хрін, лимон та ін.

Сирі овочі підлягають кулінарній обробці, після чого їх повторно промивають кип'яченою водою.

Особливо ретельно обробляють салат, зелень петрушки, селери, кропу, оскільки вони характеризуються високим ступенем бактеріального обсіменіння. Слід промивати таку кількість зелені, яку можна реалізувати протягом 1 год.

Рибні холодні страви і закуски готують з відварних пластів риби з хрящовим скелетом, смажених і відварних порційних шматків різних видів риби.

У кети, сьомги, лососини, чавичі, горбуші відрізають плавники і голови, після чого розділяють на два пласти, зрізаючи хребетні і реберні кістки. Нарізають рибу під кутом 30-45°, починаючи від хвоста, зрізають м'якоть з шкіри. Частину риби, що залишилася, до подальшого використання покривають зачищеною шкірою. Балики зачищають від шкіри; якщо вони надходять з хребетною кісткою, то філе зрізають з хребта, зачищають обвітрені підкопчені частини і нарізують упоперек на скибочки по 2-3 шт. на порцію. Тешу зачищають від реберних кісток, обвітреної поверхні і нарізують на порційні шматки.

Копчену рибу (сига, тріску, морського окуня) зачищають від шкіри і кісток, нарізують на шматки. Оселедця розбирають на філе з кістками або чисте філе.

Шпроти, сардини, сайру виймають з банки, перекладають у чистий сухий посуд і потім розподіляють на порції без додаткової обробки. Сік, томатну заливку або масло розподіляють рівномірно разом з основним продуктом. У кільки видаляють хвіст, голову і нутрощі.

З м'яса і м'ясопродуктів для приготування холодних страв використовують ростбіф, язик, шинку, буженину, окіст, смажену і відварну птицю, дичину і ковбаси. М'ясопродукти, обсмажені великим шматком, охолоджують, знімають засохлу кірочку, нарізують упоперек волокон тоненькими шматками. Окіст зачищають, видаляють кістки, знімають шкіру, зрізають зайвий жир. Потім розбирають на зручні для нарізування частини. Ковбасу (варену і копчену) перед нарізанням обтирають сухим рушником, видаляють обв'язки, шкіру надрізують і частину її знімають. Якщо оболонку з ковбаси зняти важко, то ковбасу занурюють на 1-2 хв. у гарячу воду, обтирають насухо рушником, потім надрізують шкіру й обчищають.

Відварний язик, не охолоджуючи, занурюють у холодну воду і обчищають від шкіри, потім охолоджують і нарізають на порції.

Птицю і дичину смажать до готовності, охолоджують, нарізають на порції.

Сир твердий розрізають на великі шматки (прямокутної форми - уздовж, круглої - на сектори), зачищають зовнішню кірку і нарізають на порційні шматки.

Вершкове масло зачищають, нарізають на прямокутні бруски, потім - на порційні шматки у

вигляді квадрата або прямокутника 0,5-1 см завтовшки. Масло можна нарізати спеціальним карбувальним ножем. Нарізане масло зберігають у холодній воді.

4.Салати

Для приготування салатів використовують сирі овочі і фрукти, а також відварні, квашені і мариновані овочі. Салат можна приготувати з одного виду овочів (салат з огірків, томатів, білоголової капусти) або декількох видів. Часто в салати додають м'ясо, птицю, рибу, нерибні продукти морського промислу, яйця. Це підвищує поживну цінність салатів, поліпшує і урізноманітнює їхній смак. Заправляють салати гострими заправами, сметаною або майонезом.

Велике значення для приготування салатів має спосіб нарізання продуктів. Гарна, рівномірна форма нарізання надає стравам привабливого зовнішнього вигляду, збуджує апетит. Звичайно продукти нарізають тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою.

Напівфабрикати для приготування салатів нарізують охолодженими до 8- 10°С. Зберігають незаправлені салати у холодильних шафах при температурі 4-8°С не більш як 6 год. Заправлені салати з відварних овочів підлягають реалізації протягом 30 хв., а із сирих - 15 хв.

Щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд, салати рекомендується заправляти безпосередньо перед реалізацією. Салати як самостійну страву подають у салатниках, на блюдах, малих тарілках, скляних або кришталевих вазах.

Овочеві салати використовують також як додатковий гарнір до м'ясних і рибних страв. Норми виходу салатів залежно від виду їх становлять 50, 100, 150 і 200 г на порцію. Для оформлення салатів використовують продукти, що входять до складу страви, а також мають яскраве забарвлення: перець солодкий, томати, огірки, листки салату, зелень петрушки, селери, зелену цибулю, яйця, м'ясні і рибні продукти, фрукти, цитрусові плоди.

Застосовують два способи оформлення салатів.

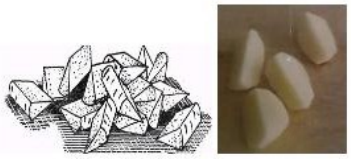
І спосіб: охолоджені продукти, що входять до складу салату, перемішують, заправляють соусом і викладають гіркою у салатник, оформляють і прикрашають зеленню.

ІІ спосіб: 1/3 всієї кількості підготовлених продуктів нарізують і заправляють соусом, кладуть у салатник гіркою, зверху - тоненькі скибочки м'яса, риби, птиці, крабів, часточки яєць, оформляють помідорами і зеленню. Решту продуктів розміщують акуратно навколо гірки букетиками, поєднуючи їх за кольором. Продукти, призначені для оформлення, не рекомендується поливати соусом.

Таблиця 4.1

Характеристика форм нарізки овочів

Форма нарізки овочів	Зразкові розміри, см.	Спосіб теплової обробки	Кулінарне використання
Картопля			
Соломка	***Квадратний перетин*** 0,2х0,2, ***довжина*** 4 – 5 2,5х2,5х60	Смаження у фритюрі	Як гарнір до панірованих котлет по-київські, шніцелю з курей, філе, біфштексам
Брусочки	***Квадратний перетин*** від 0,7х0,7 до 1,0х1,0, ***довжина*** 3,5 - 4,0	Смаження з невеликою кількістю жиру і у фритюрі	Як гарнір до філе, біфштексам, антрекоту, рибі фри й грильє
	7 х 7 х 50 10 х 10х60	Варіння	Для розсольнику до-машнього, супу карто-пляного з макаронами
Кубики	***Величина ребра*** 1,0 - 2,5 2 - 2,5 1 - 1,5 0,3 - 0,5	Варіння Варіння або гасіння	Для супу картопляного із крупами, селянського, борщу флотського, овочевої холоднику; картоплі в молоці; як гарнір до холодних і гарячих смажених і тушкованих блюд
Кружечки	Діаметр 2-3, товщина	Варіння й смаження основним	Для запеченої риби під соусом; як гарнір до холодних і гарячих блюд

	0,2-0,3см.	способом	
Ломтики	2 - 3 (товщина)	Смаження з невеликою кількістю жиру	М'ясні і рибні блюда
		Варіння	Супи (картопляні, борщ флотський)
Часточки 	Довжина різна, не більш 0,5 40 - 50 (довжина)	Варіння, гасіння Варіння Смаження з невеликою кількістю жиру	Для розсольнику, юшки рибацької, супів картопляних, як гарнір до рагу м'ясному, з овочів, духовій яловичині
Бочонки	Розмір 3,5 - 4,0 х 4,0 - 5,0	Варіння	У якості га'рнира до оселедця натуральної й до блюд з відвареної риби
Кульки	Діаметр 1,0- 2,5	Варіння	Як гарнір до отварной і припущенної риби, нуазету

2.3. Порядок виконання роботи

1.Група поділяється на 2 бригади. Відповідно до бригади, визначитись з стравою, над вивченням приготування якої будете працювати:

Бригада №1: «Салат з руколою та креветками»:

Інгредієнти:

- креветки – 100 г;
- пармезан – 100 г;
- рукола – невеликий пучок;
- помідори чері – шість штук;
- зубчик часнику – одна-дві штуки;
- лимон – один фрукт середнього розміру;
- оливкова олія – для обсмажування + для заправки;
- соєвий соус – одна чайна ложка;
- мед – за бажанням.

Приготування:

- Креветки очистіть, акуратно знявши панцирі. Зробіть надріз на зубчику часнику. Обсмажте до рум’яності, потім приберіть зі сковорідки. Так часник додасть олії особливий смак. Обсмажте креветки протягом двох хвилин з кожного боку. Вийміть дари моря на серветку, щоб стекли залишки олії. Розріжте навпіл чері. Змішайте оливкову олію, соєвий соус, мед, відіжміть сік з лимона. Вийде пікантна заправка. Викладіть руколу на блюдо. Зверху красиво розкладіть креветки і половини чері. Полийте заправкою. Завершальний штрих – тертий пармезан.

Бригада №2: «Італійський салат з в'яленими томатами»

Інгредієнти:

- рукола - 100 г;
- в'ялені томати - 80 г;
- оливки - 8 шт.;
- червона цибуля - 1/2 шт.;
- пармезан - 50 г;
- сіль - 10 г;
- цукор - 5 г;
- бальзамічний оцет - 10 мл;
- олія - 40 мл;
- сік лимону - 20 мл.

Приготування:

Розріжте в'ялені томати та оливки навпіл, цибулю – тонкою соломкою та перемішайте Збийте сік лимону з оцтом, олією, сіллю та цукром. Заправте салат італійський з в'яленими томатами соусом та пармезаном.

2.Описати рецептуру визначеної страви згідно Додатку 2. Скласти технологічну схему визначеної страви;

3.Охарактеризувати форми нарізання інгредієнтів, згідно таблиці 4.1.

4.Підготувати технічну документацію на приготовану страву (технологічну інструкцію та рецептуру страви)

5.Дайте відповіді на контрольні запитання, користуючись додатковою літературою.

1.Охарактеризуйте значення холодних страв і закусок у харчових раціонах призначених для обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті.
2.Які основні особливості організації роботи холодного цеху ?
3.Які вимоги до оформлення холодних страв і закусок для обслуговування учасників з'їздів, конференцій?
4.Які особливості підготовки продуктів для приготування холодних закусок ?
5.Класифікація салатів
6.Що таке салати-коктейлі, які особливості їх приготування?
7.Що таке вінегрети, які особливості їх приготування?
8.Що таке бракераж, які вимоги до проведення бракеражу?
9.Які є новітні технології та форми нарізання овочів та фруктів?

5.Перевірка теоретичних знань студентів згідно теоретичної частини практичної роботи.

6.Підготовка звіту до практичної роботи.

Звіт повинен включати:
-титульний аркуш;
-основна частина: рецептуру та технологічну інструкцію приготовленої страви; висновок з бракеражу страви сусідньої бригади
-висновки: загальні висновки з приготування вашої страви, пропозиції щодо вдосконалення рецептури приготованої страви

Тематичний план

№з/п	Тема	Кількість год	Тема лабораторної роботи	План лабораторних занять	Літера тура

1	Тема2.Технологія страв дієтичного (лікувального харчування)	4	Приготування і відпускання страв для дієтичного харчування	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти 4.Приготувати страви по запланованому асортименту	
2	Тема 4.Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування	4	Приготування і відпускання страв для дитячого харчування	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти 4.Приготувати страви по запланованому асортименту	
3	Тема 5.Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів в ЗРГ відкритого та закритого типу.	4	Приготування і відпускання страв для харчування іноземних туристів	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти 4.Приготувати страви по запланованому асортименту	
4,5	Тема6. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів.	12 (6/6)	Приготування і відпускання страв бенкетного формату	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти 4.Приготувати страви по запланованому асортименту	
6	Тема7.Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо	4	Приготування і відпускання страв під час обслуговування учасників конференцій	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти 4.Приготувати страви по запланованому асортименту	
7.	Тема 8. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо).	4	Технології приготування страв з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо).	1.Виконати розрахунки кількості сировини для запланованого асортименту страв 2.Заповнити розрахункову відомість 3.Скласти технологічні карти 4.Приготувати страви по запланованому асортименту	

Разом	**32**			

Організація виконання лабораторних робіт

Перед виконанням лабораторних робіт для студентів (учнів) проводять інструктаж з безпеки праці в лабораторії; ознайомлюють з правилами експлуатації технологічного устаткування. Результати інструктажу оформлюють у спеціальному журналі з охорони праці, де кожний студент (учень) ставить підпис.

Працюючи в лабораторії, студенти (учні)повинні виконувати такі правила:

1.до лабораторії входити у змінному взутті та санітарному одязі;

2.спецодяг (халат або куртка, ковпак чи косинка, взуття на низьких підборах) повинен бути чистим, випрасуваним, зберігатись у поліетиленовому пакеті;

3.портфелі та сумки потрібно залишати у спеціально відведеному місці;

4.заборонено носити годинники, каблучки, перстні; нігті повинні бути коротко підстриженими, без лаку;

5.неприпустимо зачісувати волосся після одягнення спецодягу;

6.обов'язково вимити руки милом та щіткою, підкачати рукава халату (куртки); у процесі роботи якомога частіше мити руки.

На кожному лабораторному занятті викладач призначає чергових, які до початку заняття одержують у лаборанта необхідні продукти згідно з розрахунком обсягу сировини, посуд та інвентар, які розподіляють по робочих місцях.

Лабораторну роботу викладач починає з перевірки готовності до заняття. У кожного студента (учня) перевіряє робочий журнал, де повинно бути зазначено порядковий номер лабораторної роботи та назву теми; робочу карту з асортиментом страв, рецептурами та масою брутто (г) сировини, згідно з якою отримують продукти від лаборанта, та розрахунком маси нетто (г) сировини, відповідно до якого студенти закладають оброблені продукти до страви при її приготуванні.

Масу сировини розраховують за збірником рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. У робочих журналах виконують технологічні схеми виробництва кулінарної продукції за тематикою лабораторних робіт.

Слід враховувати, що норми солі та спецій у рецептурах не наведені, до супів і соусів потрібно додавати 10 г солі на 1 $дм^3$ рідини. Під час варіння овочів, круп, бобових, м'яса і риби необхідно додавати 1% солі на 1 $дм^3$ рідини. Для приготування порційних страв з риби норму солі на порцію передбачають 3 г, з м'яса – 4 г, птиці – 3–5 г.

Спеції на порцію додають так: перцю – 0,05 г, лаврового листа – 0,02 г.

Викладач опитує студентів за контрольними запитаннями з теми, ознайомлює їх зі змістом лабораторної роботи, призначає відповідального за її виконання, що виконує обов'язки завідувача виробництва.

Виконання студентами індивідуального завдання під контролем викладача передбачає:

- отримання сировини за масою брутто та її механічну кулінарну обробку;
- приготування напівфабрикатів і страв згідно з розробленими перед виконанням лабораторної роботи технологічними схемами, які попередньо перевірив викладач;
- визначення виходу напівфабрикатів після механічної кулінарної обробки та втрат маси виробів після різних способів теплової обробки, порівняння результатів з даними збірника рецептур;
- порціонування, декорування та подавання страв;
- органолептичне оцінювання якості готових страв на дегустаційній нараді підгрупи. При цьому аналізують якість страв, виявляють причини виявлених відхилень від стандарту та шляхи їх усунення.

Викладач контролює виконання студентами (учнями) завдань та навчає їх належним прийомам механічної та теплової обробки продуктів.

При обробці та нарізанні м’яса, риби, овочів необхідно чітко дотримуватись санітарних вимог: сирі та зварені продукти обробляти і нарізати на окремих обробних маркованих дошках.

У процесі роботи студенти (учні) повинні постійно прибирати відходи, періодично мити робоче місце, посуд, інвентар, руки.

Як зазначалось, наприкінці лабораторної роботи студенти (учні) здійснюють органолептичне оцінювання якості напівфабрикатів, страв, виробів та напоїв, тобто бракераж; навчаються методиці оцінювання якості готової продукції, а також самостійному здійсненню бракеражу.

Результати бракеражу студенти (учні) записують до робочих журналів (див. дод. 1).

Наприкінці заняття студенти (учні) здають належно оформлену в робочому журналі лабораторну роботу та отримують диференційований залік.

Заняття завершується обговоренням поданих для дегустації страв, виробів, напоїв. У разі виявлення браку продукції аналізують його причини і розробляють заходи запобігання та усунення.

Викладач акцентує увагу на допущених помилках, визначає рівень підготовки студентів (учнів), надає рекомендації щодо підготовки до наступного заняття.

Після завершення роботи студенти (учні) протирають робочі місця, ретельно чистять дерев’яний інвентар, миють з содою та просушують; інший інвентар і посуд миють, ошпарюють окропом і здають призначеному черговому.

Черговий приймає у студентів (учнів) робочі місця, здає інвентар та посуд лаборанту, прибирає лабораторію

Органолептичний аналіз продукції ресторанного господарства

Органолептичний аналіз сприяє швидкому та простому оцінюванню якості сировини, напівфабрикатів та кулінарної продукції. Під *якістю продукції* ресторанного господарства розуміють сукупність споживчих властивостей, що зумовлюють її придатність задовольняти потреби людей у раціональному харчуванні. Якість продукції оцінюють за такими показниками: *зовнішнім виглядом* (у тому числі кольором), *консистенцією, запахом* та *смаком.* Для деяких груп виробів вводять додаткові показники: прозорість (наприклад, чаю, желе), вид на розрізі (м’ясних, фаршированих, рибних виробів), колір скоринки, стан м’якуша (борошняних і булочних виробів).

Зовнішній вигляд виробу – це загальне враження, яке справляє виріб, що має в кулінарній практиці основне фізіологічне та психологічне значення.

Запах. Розрізняють такі поняття (об’єднані терміном «за пах»), як аромат – звичайний привабливий запах, притаманний вихідній сировині (наприклад, фруктам, молоку, спеціям), та букет – запах, що формується у процесі технологічної переробки продукції під впливом складних хімічних перетворень. Запахи, які не притаманні конкретному продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування при зберіганні.

Консистенція. Поняття консистенції характеризують агрегатний стан (наприклад, рідка, тверда консистенція), ступінь однорідності (однорідна, пластівцева, сиро подібна) та механічні властивості (крихкість, еластичність, пружність, пластичність, соковитість).

Смак – це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) та кількісно (інтенсивність).

Послідовність органолептичного оцінювання (бракеражу) готової продукції

Для підготування страв до бракеражу в розпорядженні студента повинні бути ваги, ножі, кухарська голка, черпаки, термометр, склянка, чайник з окропом для миття наборів, ложки, виделки, ніж, тарілки, склянки з холодним чаєм та окропом.

Бракераж починають з визначення маси готового виробу, потім перевіряють температуру страви. Деякі показники якості страв та виробів оцінюють у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція, смак. Характеризуючи

зовнішній вигляд страви, звертають увагу на форму виробу, її збереженість, стан поверхні, вид на розрізі, ретельність оформлення.

При визначенні запаху готового виробу зазначають його характер та інтенсивність. Дуже важливо виявити непритаманні виробам сторонні запахи, що свідчить про дефектність виробів.

Спочатку дегустують страви зі слабо вираженими запахом та смаком, потім з інтенсивними. Десертні страви дегустують останніми.

Після кожного дегустування потрібно сполоснути рот кип'яченою водою, чаєм або закусити черствим пшеничним хлібом для зняття смакової інерції, що з'являється на слизовій оболонці ротової порожнини і може зіпсувати смак страв, які дегустуватимуть згодом.

Якість готових виробів при дегустації оцінюють за відповідними показниками (табл. 1). За показниками якості продукції (зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, запахом, смаком) виробам виставляють бали: 5 – відмінно,
4 – добре, 3 – задовільно, 2 – погано, 1 – дуже погано (незадовільно). Середнє значення визначають як середньоарифметичнез точністю до одного знаку після коми.

Таблиця 1

Приклад розрахунку органолептичної оцінки готових виробів за п'ятибальною системою

Показник якості продукції	Коефіцієнт вагомості	Бали	Добуток чисел
Зовнішній вигляд	2	4	8
Колір	1	5	5
Запах	3	5	15
Смак	3	4	12
Консистенція	1	4	4
Разом	10	–	44
Середнє значення	–	–	4,4

До робочого зошита студенти (учні) заносять результати органолептичного оцінювання страв та виробів, виставляють загальну оцінку страви, зазначають недоліки.

Критерії оцінювання страв та кулінарних виробів

Стравам, виготовленим відповідно до рецептури та технології, що не мають за органолептичними показниками відхилень від визначених вимог, виставляють *«відмінно».*

Якщо страва виготовлена з дотриманням рецептури, але виявлено незначні відхилення від встановлених вимог (наприклад, слабо виражені смак, запах, неакуратна форма нарізання, дещо переварені овочі), її оцінюють *«добре».*

Страви зі значними відхиленнями від вимог кулінарії, але придатні до дегустації без переробки або після доробки, оцінюють *«задовільно».* Основні недоліки таких страв – підсушена поверхня, часткове підгоряння, незначне порушення форми, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність, надлишковий запах спецій.

«Погано» оцінюють вироби зі значними дефектами (недоварені, недосмажені, підгорілі, з присмаком несвіжого жиру), якщо існує можливість їх переробки.

«Незадовільно» отримують страви зі стороннім, не притаманним їм присмаком (сирої крупи, не спасерованого борошна, кислої капусти), запахом пересмажених овочів, пересолених, з присмаком гіркоти, ознаками псування та ін. Таку продукцію не можна реалізовувати.

Підсумкову оцінку якості дегустованої страви визначають діленням на 5 суми балів усіх показників якості з вирахуванням відхилень від вимог згідно з табл. 2.

Таблиця 2

Зниження оцінки якості страв, кулінарних виробів та правил відпускання страв

№ пор.	Назви страв, виробів, напоїв	Характеристика порушень							
		Порушення форми нарізання компонентів страви	Співвідношення компонентів не витримано	**Погано чищені овочі, фрукти, не перебрано крупи**	**Недостатня (надмірна) теплова обробка; переварені продукти**	**Втрати кольору**	**Незадовільне оформлення**	**Мутність**	**Наявність стороннього присмаку або страва пересолена, перекислена, різко гірка**
1	Закуски з овочів	0,2	2,0	0,5	0,5	0,5	0,5	–	0,5
2	М’ясні та рибні закуски	0,2	2,0	–	1,0	0,5	0,5	–	0,5
3	Заливні страви	0,2	2,0	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0	0,5
4	Гастрономічні продукти та бутерброди	0,2	2,0	–	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5
5	Молочні холодні страви	–	2,0	–	–	0,5	0,5	–	1,0
6	Заправні супи	0,2	1,0	1,0	1,0	0,5	0,5	–	0,5
7	Прозорі супи	–	–	–	0,5	0,5	0,5	2,0	0,5
8	Протерті супи	–	–	1,0	–	0,5	0,5	–	1,0
9	Молочні супи	0,2	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	–	1,0
10	Холодні супи	0,2	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	–	1,0
11	Солодкі супи	0,2	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	–	1,0
12	Другі страви: припущені, зварені	0,5	2,0	1,0	1,0	0,5	0,5	–	2,0
	смажені	0,2	2,0	1,0	1,0	0,5	0,5	–	2,0
	тушковані	0,5	2,0	1,0	1,0	0,5	0,5	–	2,0
	запечені	0,5	2,0	1,0	1,0	0,2	0,2	–	2,0
13	Каша розсипчаста в’язка	–	1,0	0,5	2,0	0,5	0,5	–	2,0
14	Страви з макаронних виробів	–	1,0	–	2,0	0,5	0,5	–	2,0
15	Соуси: на м’ясних, рибних і грибних бульйонах	–	1,0	–	–	0,8	0,8	–	2,0
	яєчно-масляні	–	1,0	–	–	0,8	0,8	–	2,0
	молочні	–	1,0	–	–	0,8	0,8	–	2,0
	холодні	0,5	1,0	–	1,0	0,8	0,8	–	2,0
16	Десерти	0,5	–	1,0	1,5	0,5	0,5	1,0	2,0
17	Напої гарячі, холодні	–	2,0	–	–	0,5	0,5	–	1,0

18	Борошняні вироби	–	2,0	–	1,0	0,5	0,5	–	1,0

До робочих зошитів студенти (учні) заносять результати органолептичного оцінювання страв та виробів, визначають їх загальну оцінку, недоліки.

Правила техніки безпеки для студентів (учнів) під час роботи в кухні-лабораторії

Для попередження нещасних випадків і травматизму на робочому місці потрібно знати правила безпеки.

Перед початком роботи

1. Ретельно вимити руки з милом, а потім 0,2%-вим розчином хлорного вапна.
2. У процесі роботи стежити за чистотою рук.
3. Правильно одягати санітарний одяг (наприклад, ковпак, халат, фартух).
4. Упорядкувати робоче місце: робочі столи, посуд, інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою.
5. Оглянути інвентар, упевнитись у його діє спроможності, наявності загороджень, заземлення, діелектричних килимків.
6. При виявленні несправностей або недієздатності обладнання терміново повідомити про це викладача, майстра або лаборанта і до їх усунення не починати працювати.
7. Не намагатись ремонтувати обладнання самостійно.

Під час роботи

1. Обережно поводитись з ножем, правильно тримати руки і ніж при обробці продуктів.
2. Зберігати ножі у спеціально обладнаному місці.
3. Не використовувати ножів для перемішування овочів під час пасерування.
4. Заморожене м’ясо розробляти після розморожування.
5. Посуд для приготування та подавання страв повинен відповідати санітарним вимогам.
6. На плитний посуд заповнювати тільки на 75% об’єму (тобто заповнювати каструлю продуктами на дві третини її об’єму).
7. Не пересувати наповнену каструлю по поверхні плити.
8. Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу
9. Не допускати проливання води на плиту.
10. Не брати незахищеними руками гарячий кухонний посуд, а використовувати для цього рушник.
11. Прибирати розлиті рідину, жир, кинуті на підлогу продукти.
12. Після виконання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструменти згідно із санітарними правилами.
13. Робочі столи вимити з використанням миючих засобів, а потім продезінфікувати 1–2%-вим освітленим розчином хлорного вапна.
14. Кожний студент (учень) і бригада загалом відповідають за санітарний стан кухні-лабораторії.
15. Наприкінці роботи лаборант приймає від студента (учня) обладнання, інвентар, інструменти, кухонні набори, столовий посуд.

Тема2.Технологія страв дієтичного (лікувального харчування)

Лабораторне заняття 1 *(4 год)*

Тема: Приготування і відпускання страв для дієтичного харчування
Мета заняття: закріпити та систематизувати теоретичні знання, набути практичних навичок та вмінь щодо ведення технологічних процесів приготування страв, виробів, призначених для формування дієтичних (лікувальних), лікувально-профілактичних раціонів.
Наочність:
1.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності.- 2000
2.Збірник рецептур для дієтичного харчування у їдальнях пансіонатів та санаторіїв.- 2011
3.Технологічні карти на страви
4.Інструкція з охорони праці
5.Роздатковий матеріал
Матеріально-технічне забезпечення
Плити електричні, пароконвекційна шафа, мясорубка, виробничі столи, ваги, холодильна шафа, сировина.
Посуд, інвентар, інструменти
Каструлі, сковорідки, лотки, обробні дошки марковані, лопатки, ножі, ложки, виделки, тарілки, гарнірне кільце, соусники.

Завдання

1. Розрахувати кількість сировини (за завданням викладача) для приготування таких страв:
   -Салат із буряків і яблук, рец.3.1
   -Суп картопляний з крупами манними, рец.219
   -Котлети січені, запечені з молочним соусом, рец.663
   -Соус молочний (густий), рец.862
   -Риба тушкована в сметані рец.1.234
   -Яблука запечені «Родзинка», рец.2.93
   -Напій з кураги, рец.2.99

2.Відпрацювати технологію приготування та подавання страв для лікувально-профілактичного, дієтичного та шкільного харчування.
3.Провести бракераж та визначити оцінку якості страв за органолептичними показниками. Дані занести в таблиці: таблиця 1 «Органолептична оцінка якості страв та виробів», таблиця 2 «Розрахунок органолептичної оцінки страв та виробів за п’ятибальною системою»
4.Здати звіт про роботу.

Дослідницька робота

1.Дослідити технологічні процеси приготування страв для дієтичного харчування, обґрунтувати доцільність використання нежирних сортів м’яса, птиці, риби; відпускання при встановлених температурних режимах
2.Визначити тривалість теплового оброблення котлет, риби, яблук та порівняти з нормативними.

Контрольні запитання

1. За якими дієтами в закладах ресторанного господарства готують кулінарну продукцію?
2. На яких принципах ґрунтується дієтичне харчування?
3. Яким продуктам потрібно віддавати перевагу для приготування дієтичних страв?
4. Які продукти забороняється використовувати в дієтичному харчуванні?

5. Яких щадних режимів варто дотримуватися при приготуванні страв дієтичного призначення?
6. Назвіть асортимент та особливості приготування холодних страв для дієт № 1,№ 2
7. Укажіть правила приготування супів для дієт № 1,№ 2
8. Які особливості приготування холодних закусок для дієт № 5,№ 7/10?
9. Для яких дієт доречно запропонувати такі страви: салат із буряка і яблук, суп картопляний з крупами манними, котлети січені, запечені з молочним соусом, биточки січені з птиці парові, риба, тушкована в сметані, напій із кураги, яблука запечені?
10. Які дієтичні страви з овочів Вам відомі? Які які особливості їх приготування?
11. Які особливості приготування страв із круп?
12. Чому страви з макаронних виробів не рекомендують готувати для дієт № 8, № 9?
13. Які способи теплового кулінарного обробляння використовують для приготування дієтичних страв із риби, м'яса та птиці?
14. Обґрунтуйте використання яловичини, нежирної свинини, курей, кроликів, індиків у дієтичному та дитячому харчуванні.
15. Який вплив на організм людини мають страви із сиру?
16. Чому для приготування дієтичних страв використовують тільки пастеризований сир та попередньо обов'язково його протирають?
17. Для яких дієт обмежують використання страв з яєць?
18. Для яких дієт рекомендують використання абрикосів, ізюму, кураги в сирому, вареному та запеченому вигляді?
19. Який вплив на організм мають жельовані солодкі страви?

Порядок виконання роботи

- Організувати робоче місце
- Перевірити санітарний стан устаткування та його готовність до безпечної експлуатації
- Одержати сировину та розподілити на страви
- Провести механічне кулінарне оброблення сировини
- Поставити варити буряк
- Курагу перебрати, промити, залити гарячою водою, відварити, протерти, залишити на 25-30 хв.
- Приготувати котлетну масу з яловичини: м'ясо подрібнити на м'ясорубці, додати попередньо замочений (у воді чи молоці) і віджатий хліб, сіль, ретельно перемішати, ще раз подрібнити на м'ясорубці
- Котлетну масу порціонувати, надати форму котлет
- Молоко закип'ятити, сир твердий протерти
- Приготувати густий молочний соус: борошно пасерувати на маслі, розвести гарячим молоком, проварити 5-7 хв., додати сіль, процідити, довести до кипіння
- Лист змастити жиром, викласти котлети, всередині зробити вздовж заглиблення, заповнити молочним соусом, притрусити тертим сиром
- Очистити картоплю, нарізати кружальцями (для риби) та кубиками (для супу)
- Оброблену рибу нарізати порційними шматками, змастити олією посуд, викласти шар риби, потів шар картоплі, посипати сіллю, залити розігрітою олією, сметаною
- Сир протерти, додати підготовлені родзинки, цукор
- У яблуках видалити насіннєві гнізда, нафарширувати підготовленим сиром
- Напій з кураги процідити, додати мед, розмішати, охолодити

- Виконати теплове оброблення напівфабрикатів: котлети, яблука-запекти у жаровому пристрої (жарильній шафі, пароконвектоматі, духовій шафі тощо) протягом 15-20 хв, рибу тушкувати до готовності 20-25 хв.
- Визначити тривалість теплового обробляння котлет, риби, яблук, порівняти з нормативними
- Закип'ятити воду для супу
- Обчищені цибулю, моркву нарізати дрібними кубиками, пасерувати
- У киплячу воду закласти картоплю, варити до напівготовності, додати пасеровані овочі, за 5-10 хв. до готовності додати крупи манні, сіль
- Варені буряки, яблука обчистити, дрібно нарізати, з'єднати, заправити розчином лимонної кислоти, перемішати, полити сметаною
- Приготувати гарнір для котлет запечених: рис припущений
- Приготувати сироп для яблук; у гарячу воду додати мед, довести до кипіння, проварити 1 хв, додати лимонні кислоту, охолодити
- Прибрати робочі місця
- Підібрати та підготувати посуд для подавання страв
- Подати страви для дегустації
- Провести бракераж страв; визначити оцінку якості за органолептичними показниками
- Результати занести до таблиці
- Здати робочі місця черговому
- Оформити звіт та здати викладачеві

Вимоги до якості

Назва страви	**Зовнішній вигляд**	**Колір**	**Консистенція**	**Смак**	**Запах**
Салат з буряків і яблук	Привабливий, викладений гіркою, политий сметаною	Червоний	М'яка, ніжна	У міру кислий та солоний	Притаманний бурякам та яблукам
Суп картопляний з крупами манними	Овочі нарізані кубиками, форма збережена	Світлий	Середньої густини	У міру солоний	приємний
Котлети січені, запечені з молочним соусом	Вироби зберегли форму, напіврумяна кірочка	Світло-жовтий	М'яка, ніжна	У міру солоний	Характерний для запеченого м'яса та сиру
Риба тушкована в	Привабливий, риба та картопля	Кремовий	Мяка,соковита	У міру солоний	Риби та спецій

сметані	зберегли форму				
Яблука запечені «Родзинка»	Привабливий, форма збережена	Жовтий	М'яка, ніжна	Кисло-солодкий	Яблук та сиру
Напій із курагою	Прозора рідина	Світло-жовтий	Рідка	Кисло-солодкий	Кураги та меду

Тема 4.Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування

Лабораторне заняття 2 ***(4 год)***

Тема: Приготування і відпускання страв для дитячого харчування (страви з сиру та яєць)
Мета заняття: закріпити та систематизувати теоретичні знання, набути практичних навичок та вмінь щодо ведення технологічних процесів приготування страв, виробів, призначених для формування дитячих (шкільних) раціонів з сиру та яєць
Наочність:
1.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності.- 2000
2.Збірник рецептур для шкільного харчування.- 2024
3.Технологічні карти на страви
4.Інструкція з охорони праці
5.Роздатковий матеріал
Матеріально-технічне забезпечення
Плити електричні, пароконвекційна шафа, мясорубка, виробничі столи, ваги, холодильна шафа, сировина.
Посуд, інвентар, інструменти
Каструлі, сковорідки, лотки, обробні дошки марковані, лопатки, ножі, ложки, виделки, тарілки, гарнірне кільце, соусники

Питання для актуалізації опорних знань
1.Яке значення яєць у харчуванні дитини шкільного віку?
2.Як поділяються страви з яєць за способом теплової обробки?
3.Які загальні правила варіння яєць?
4.Як зварити яйце у «мішечок»?
5.Скільки часу з моменту закипання слід варити яйце на круто?
6.Як класифікують омлети?
7.Що входить до складу омлетної суміші?
8.Як приготувати мішаний омлет?
9.Які правила відпуску омлетів?
10. Яка послідовність приготування омлету запеченого?
11. Чому не рекомендується солити жовток під час приготування яєчні натуральної?
12.Які умови та терміни зберігання страв з яєць?
13.Яке значення свіжого сиру та страв з нього у харчуванні дітей ?
14.Як поділяються страви з сиру за способом теплової обробки?
15.Вказати асортимент смажених страв з сиру.
16.Які страви з сиру відносяться до запечених?
17.Яка послідовність приготування сирників київських?
18.З якого набору продуктів готують сирники рожеві?
19.Яка технологія приготування запіканки сирної?
20.Чим пудинг сирний відрізняється від запіканки?
21.Сир якої жирності краще використовувати для приготування сирників?
22.Чому не рекомендується довго вимішувати масу для сирників?

23.Які умови та терміни реалізації страв зі свіжого сиру?
24.Які правила відпуску страв зі свіжого сиру?
25.Порекомендуйте соуси до страв зі сиру

Правила техніки безпеки

Перед початком роботи потрібно перевірити санітарний стан обладнання, робочого місця.

Під час роботи потрібно дотримуватися правил експлуатації механічного, електричного, холодильного обладнання.

Під час нарізання продуктів потрібно правильно тримати ніж і стежити за рукою. Забороняється ходити по лабораторії з ножем, розливати рідину на підлогу, столи, обладнання.

Зміст роботи

Приготувати та оформити до подачі страви:
-омлет натуральний;
-пряженю з печерицями;
-яєчну кашку;
-сирники;
-пудинг з сиру

Методичні рекомендації

За назвою страви у кожному із завдань потрібно знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання страв з яєць та свіжого сиру.

Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування.

1.Розрахувати кількість сировини для приготування страв з яєць, свіжого сиру та оформити таблицю:

№ з/п	Назва продукту	№ рецептури, назва страви			
		На 1 порцію		На 2 порції	
		Маса брутто, г	Маса нетто, г	Маса брутто, кг	Маса нетто, кг

2.Скласти технологічні картки для приготування відповідних страв.
3.Підготувати робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину).
4.Приготувати та оформити страви
5.Подати приготовлені страви для бракеражу.
6.Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

7.Здати робоче місце черговому, а оформлений звіт – викладачеві на підпис.
8.Під час виконання лабораторної роботи дотримуватися правил безпеки.

Технологічна карта
Кашка яєчна

Рецептура № 427 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування , 1980. (друга колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Яйце	2 шт.	12	80	480
Молоко	40	240	40	240
Масло вершкове	5	30	5	30
Сир твердий	16,5	99	15	90
Вихід:			**140**	

Технологія приготування

Підготовлені яйця розводять молоком, додають сіль, вершкове масло і варять при постійному помішуванні в невеликій каструлі до консистенції напіврідкої каші.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кашка у вигляді гірки, посипана твердим сиром
Колір – жовтий;
Консистенція – м’яка, соковита;
Смак і запах – властиві вареним яйцям з ароматом сиру.

Технологічна карта
Пряженя з печерицями

Рецептура № 1.223 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності, 2000.

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Яйця	3	18	120	720
Печериці свіжі	100	600	76	456
Масло вершкове	15	90	15	90
Молоко	45	270	45	270
Вихід:			**200**	**1200**

Технологія приготування

Обчищені і помиті печериці нарізати скибочками, смажити до готовності. Потім посолити, посипати перцем, залити яйцями, змішаними з молоком і довести до готовності в жаровій шафі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пряженя добре пропечена, щільна, поверхня не підгоріла, добре пропечена.

Смак і запах – яєчної страви з ароматом грибів

Технологічна карта

Омлет натуральний

Рецептура № 438 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, 1980(перша колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Яйця	3 шт.	18	120	720
Молоко	45	270	45	270
Маргарин	10	60	10	60
Масло вершкове	5	30	5	30
Вихід:			**165**	

Технологія приготування

До яєць добавити молоко. Суміш добре розмішати, посолити, поперчити і вилити на порційну сковорідку з розтопленим жиром. Смажити 5 – 7 хв. Як тільки омлет на суміш почне загусати, краї з обох сторін загнути до середини, сформувавши пиріжок. Коли нижня сторона омлету підсмажиться, його перекласти на блюдо швом донизу і полити розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості

Омлет підсмажений у формі пиріжка, поверхня пухнаста.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – пухка, соковита.

Технологічна карта

Сирники

Рецептура № 463 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування , 1980(перша колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Сир	136	816	135	810
Борошно пшеничне	20	120	20	120
Яйця	1/8 шт.	1	5	30
Цукор	15	90	15	90
Олія	5	30	5	30
Сметана	20	120	20	120
Вихід:			**170**	

Технологія приготування

У протертий сир додають 2/3 частини борошна, яйця, сіль, ванілін, попередньо розчинений у гарячій воді. Масу добре перемішують і формують у вигляді биточків 1,5 см завтовшки, панірують у борошні, підсмажують основним способом з обох боків. Доводять до готовності у жаровій шафі 5 - 7 хв.

Подають сирники по 2 - 3 шт. на порцію на підігрітих малих столових тарілках з цукром, варенням або сметаною.

Вимоги до якості

Сирники правильної кругло-приплюснутої форми, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка. Колір на розрізі - злегка жовтуватий. Смак - солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності.

Технологічна карта

Пудинг з сиру

Рецептура № 467 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, 1980(перша колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Сир	91	546	90	540
Крупа манна	10	60	10	60
Цукор	15	90	15	90
Яйця	½ шт.	6	20	120
Родзинки	15,3	91,8	15	90
Горіхи	10	60	10	60
Масло вершкове	10	60	10	60
Ванілін	0,02	0,12	0,02	0,12
Сухарі	5	30	5	30
Сметана	30	180	30	180
Вихід:			**180**	

Технологія приготування

Сир протирають, родзинки перебирають, промивають. Горіхи обчищають і дрібно січуть. Білки сирих яєць відокремлюють від жовтків і збивають до пухкої стійкої піни. Сир з'єднують з манною крупою і жовтками, розтертими з цукром, родзинками або горіхами, додають ванілін, попередньо розмочений у гарячій воді (на 1 г ваніліну 50 г води). Масу добре розмішують, після чого вводять збиті білки.

Потім знову обережно перемішують, щоб не осіли білки, розкладають у форми, змащені вершковим маслом, на ¾ об'єму, поверхню вирівнюють, посипають сухарями і ставлять у водяний або паровий марміт для варіння. Варять 20 - 30 хв. Готовність страви визначають проколюванням дерев'яною скалкою — на ній не повинно бути залишків маси.

Готовий пудинг виймають з форми, нарізають на порційні шматочки, подають зі сметаною, варенням або солодким фруктовим соусом.

Замість манної крупи можна використовувати готову манну кашу, зварену на молоці.

Вимоги до якості

Пудинг має гладеньку поверхню без тріщин, покритий рівномірною золотистою кірочкою, колір на розрізі - світло-жовтий. Консистенція - ніжна, пухка, однорідна. Смак і запах - властиві запеченій масі з сиру, в міру солодкий.

Тема5. Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів в ЗРГ відкритого та закритого типу.

Лабораторне заняття 3 ***(4 год)***

Тема: Приготування і відпускання страв для харчування іноземних туристів (страви з мяса, субпродуктів)

Мета заняття: закріпити та систематизувати теоретичні знання, набути практичних навичок та вмінь щодо ведення технологічних процесів приготування страв, виробів, призначених для формування харчових раціонів при обслуговуванні іноземних туристів.

Наочність:

1.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності.- 2000

2.Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування,- 1980

3.Технологічні карти на страви

4.Інструкція з охорони праці

5.Роздатковий матеріал

Матеріально-технічне забезпечення

Плити електричні, пароконвекційна шафа, мясорубка, виробничі столи, ваги, холодильна шафа, сировина.

Посуд, інвентар, інструменти

Каструлі, сковорідки, лотки, обробні дошки марковані, лопатки, ножі, ложки, виделки, тарілки, гарнірне кільце, соусники.

Питання для актуалізації опорних знань

1. Які способи теплової обробки використовують для приготування страв з птиці та м’яса?
2. Яка температура подавання страв з м’яса?
3. Як визначити готовність вареного м’яса?
4. Яку яловичину краще використовувати для біфштексу натурального?
5. Як приготувати біфштекс натуральний?
6. Які є способи подавання біфштексу?
7. Як приготувати антрекот?
8. Яка технологія приготування м’яса хрусткого?
9. Як слід подавати м'ясо хрустке?
10. Як приготувати натуральну січену масу?
11. Як приготувати котлету по-київськи?
12. Які вимоги до якості котлети по-київськи?
13. Яка технологія приготування печені по-домашньому?
14. Які гарніри можна запропонувати до страв з птиці?
15. Як приготувати шніцель столичний?
16. Які правила відпуску страв з птиці?
17. Як приготувати печінку по-строганівськи?
18. Які вимоги до якості страв з субпродуктів?
19. Які умови та терміни зберігання м’ясних страв?

Правила техніки безпеки

Перед початком роботи потрібно перевірити санітарний стан обладнання, робочого місця.

Під час роботи потрібно дотримуватися правил експлуатації механічного, електричного, холодильного обладнання.

Під час нарізання продуктів потрібно правильно тримати ніж і стежити за рукою.

Забороняється ходити по лабораторії з ножем, розливати рідину на підлогу, столи, обладнання.

Зміст роботи

Приготувати та оформити до подачі страви:

-Біфштекс січений;

-Печеня по-домашньому;

-Котлета по-київськи;

-Шніцель столичний;

-Печінка по-строганівськи

Методичні рекомендації

За назвою страви у кожному із завдань потрібно знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування.

1.Розрахувати кількість сировини для приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів та оформити таблицю:

№ з/п	Назва продукту	№ рецептури, назва страви			
		На 1 порцію		На 2 порції	
	Маса	брутто, г	Маса нетто, г	Маса брутто, кг	Маса нетто, кг

2.Скласти технологічні картки для приготування відповідних страв.

3.Підготувати робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину).

4.Приготувати та оформити страви:

-біфштекс січений,

-печеня по-домашньому,

-котлета по- київськи,

-шніцель столичний,

-печінка по-строганівськи.

5.Подати приготовлені страви для бракеражу.

6.Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

7.Здати робоче місце черговому, а оформлений звіт – викладачеві на підпис. 8.Під час виконання лабораторної роботи дотримуватися правил безпеки.

Технологічна карта

Біфштекс січений

Рецептура № 654 Збірника національних страв і кулінарних виробів, 1980 (друга колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**3 порції**	**1 порція**	**3 порції**
Яловичина (котлетне м'ясо)	109	327	80	240
Сало-шпик	12,5	37,5	12	36
Молоко або вода	6,76	20,28	6,76	20,28
Перець чорний мелений	0,06	0,18	0,06	0,18
Олія	7	21	7	21
Маса біфштекса смаженого			70	210
Гарнір			150	450
Вихід:			**220**	

Технологія приготування

М'ясо подрібнюють, додають нарізане кубиками сало-шпик, сіль, перець, воду або молоко, вимішують, розділяють на порції і формують у вигляді биточків, смажать. До готовності доводять в жаровій шафі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня та краї рівні, без тріщин;
Колір – поверхня коричнева, на розрізі - сіра;
Консистенція – м'яка, соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини та сухожилків;
Смак і запах – смаженого м'яса, приємний, помірно гострий, у міру солоний, з ароматом спецій

Технологічна карта

Печеня по-домашньому

(назва страви)

Рецептура № 590 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, 1980 (друга колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**3 порції**	**1 порція**	**3 порції**
Свинина	129	387	110	330
Картопля	253	759	190	8750
Цибуля	30	90	25	75
Олія	12	36	12	36
Томатне пюре	15	45	15	45
Вихід:			**325**	

Технологія приготування

М’ясо нарізають по 2 - 4 шт. на порцію масою 30 - 40 г, обсмажують з додаванням томатного пюре, заливають бульйоном і тушкують до готовності. У посуд кладуть підсмажені картоплю і моркву, нарізані часточками або кубиками, сиру ріпчасту цибулю, нарізану часточками. М’ясо й овочі кладуть шарами, щоб під м’ясом і поверх нього були овочі (продукти мають бути тільки вкриті рідиною), закривають кришкою і тушкують до готовності. За 5—10 хв. до закінчення тушкування кладуть перець, лавровий лист, наприкінці тушкування заправляють часником.

Подають в баранчиках, посипавши зеленню. Страву можна приготувати без томатного пюре.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м'ясо нарізане кубиками, картопля, цибуля – дольками;
Колір – м’яса – коричневий, овочів – світло-золотистий;
Консистенція – м’яка, соковита;
Смак і запах – тушкованого м’яса, з ароматом овочів та спецій.

Технологічна карта
Шніцель столичний

Рецептура № 661 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, 1980 (друга колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**3 порції**	**1 порція**	**3 порції**
Курка	272	816	98	294
Хліб пшеничний	37	111	33	99
Яйця	1/2	1,5	20	60
Масло вершкове	20	60	20	60
Вихід:			**130**	

Технологія приготування

Велике і мале філе відбивають, солять, перчать, формують у формі шніцеля, панірують у борошні, змочують у льє зоні і панірують у хлібі нарізаному у вигляді соломки. Підготовлений напівфабрикат смажать на вершковому маслі 12—15 хв. безпосередньо перед подаванням. Відпускають із складним гарніром, на крутон кладуть філе, на нього – консервовані фрукти, прогріті у сиропі, і в момент подавання – охолоджене вершкове масло у вигляді квітки

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлета у вигляді шніцеля (овально-довгаста), хліб нарізаний соломкою, рівномірно підсмажена кірочка;
Колір – м’яса – сірий;
Консистенція – м’яка, соковита, кірочка — хрустка;
Смак і запах – властиві смаженій курці.

Технологічна карта
Печінка по-строганівськи

Рецептура № 619 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів,1980 (друга колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**3 порції**	**1 порція**	**3 порції**
Печінка	167	501	147	441
Олія	12	36	12	36
Маса готової печінки			100	300
Томатне пюре	5	15	5	15
Сметана	100	300	100	300
Цибуля	36	108	32	96
Вихід:			**130**	

Технологія приготування

Підготовлену печінку нарізають брусочками 3—4 см завдовжки і масою 5—7 г, обсмажують на добре розігрітій сковороді 3—4 хв., наприкінці смаження солять. Потім заливають соусом сметанним з цибулею, додають пасероване томатне пюре, соус Південний, розмішують і доводять до кипіння. Перед подаванням печінку разом з соусом кладуть у баранчик або порційну сковороду, посипають подрібненою зеленню петрушки. На гарнір подають картопляне пюре, картоплю смажену або відварну, макарони відварні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд –печінка нарізана соломкою, довжиною 3-4 см, обсмажена разом із цибулею із соусом;
Колір – печінки – коричневий, соусу – білий з матовим відтінком;
Консистенція – м’яка, соусу – злегка в’язка;
Смак і запах – властивісмаженійпечінці, помірно гострий, у міру солоний, приємний з ароматом сметани, пасерованої цибуля та спецій.

Технологічна карта
Котлета по-київськи

Рецептура № 590 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, 1980 (друга колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**3 порції**	**1 порція**	**3 порції**
Філе куряче	-		90	270
Масло вершкове	30	90	30	90
Яйця	1/4	0,75	10	30
Сухарі	28	84	28	84
Олія	15	45	15	45
Гарнір			150	450
Вихід:			**288**	

Технологія приготування

Велике філе відбивають, посипають сіллю і перцем. Масло формують у вигляді брусочка і охолоджують. На велике філе кладуть масло, накривають маленьким філе і загортають краї. Панірують у борошні, змочують у льє зоні, обкачують у сухарях. Охолоджують Перед смаженням змочують у льє зоні і обкачують у сухарях. Підготовлений

напівфабрикат смажать у фритюрі 5—7 хв. до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі. Подають із складним гарніром. Поряд з гарніром розміщують крутон з пшеничного хліба, на нього кладуть котлету, поливають вершковим маслом, на кісточку надівають папільйотку, прикрашають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлета у вигляді валика, на поверхні світло-золотистарівномірнопідсмаженакірочка; масло розтале, але не витікає.
Колір – м'яса – коричневий, овочів – світло-золотистий;
Консистенція – м'яка, соковита, кірочка — хрустка;
Смак і запах – властивий смаженій курці.

Тема 4. **Особливості технології виготовлення, оформлення і відпускання страв складної технології, бенкетних страв**

Лабораторна робота 4,5 (12 год)

Тема: **Приготування і відпускання страв бенкетного формату**

Мета заняття*:* Закріпити та систематизувати теоретичні знання, набути практичних навичок та вмінь щодо ведення технологічних процесів приготування страв складної технології, бенкетних страв з урахуванням вимог санітарії та гігієни; оволодіти методикою органолептичної оцінки якості страв.

Наочність: збірник рецептур страв та кулінарних виробів*,* 1980 року, збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів , 1999 року, технологічні карти, картки самоконтролю, інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Матеріально-технічне забезпечення: виробничі столи, ваги, ванни, електричні плити, миски, каструлі, сковорідки, фритюрниця, ложки, ножі, обробні дошки "Р.С.", "О.С.", "Р.В..", "О.В.", шумівка, розливні та соусні ложки, лопатки, тарілки мілкі столові, паперові серветки, виделки. Сировина відповідно до технологічних карт.

Питання для актуалізації опорних знань

1. Який асортимент смажених страв з риби Ви знаєте?
2. Чому рибу, паніровану у сухарях до готовності доводять у жаровій шафі?
3. Який набір продуктів для страви «риба смажена в тісті»?
4. Як приготувати тісто кляр?
5. З якою метою білки збивають у пухку піну?
6. Як приготувати напівфабрикат для страви «риба смажена в тісті»?
7. Яка послідовність ведення технологічного процесу приготування риби в тісті?
8. Яку рибу використовують для тушкування?
9. З якого набору продуктів готують рибу тушковану з овочами?
10. Які гарніри можна запропонувати до риби смаженої та тушкованої?
11. Які вимоги до якості страв з риби?
12. Які умови та терміни зберігання страв з риби?
13. Які способи теплової обробки використовують для приготування страв з птиці та м'яса?
14. Яка температура подавання страв з м'яса?
15. Як визначити готовність вареного м'яса?
16. Яку яловичину краще використовувати для приготування біфштексу натурального?
17. Як приготувати біфштекс натуральний?
18. Які є способи подавання біфштексу?
19. Як приготувати антрекот?
20. Яка технологія приготування м'яса хрусткого?
21. Як слід подавати м'ясо хрустке?
22. Як приготувати натуральну січену масу?
23. Як приготувати котлету по-київськи?

24. Які вимоги до якості котлети по-київськи?
25. Яка технологія приготування печені по-домашньому?
26. Які гарніри можна запропонувати до страв з птиці?
27. Як приготувати шніцель столичний?
28. Які правила відпуску страв з птиці?
29. Як приготувати печінку по-строганівськи?
30. Які вимоги до якості страв з субпродуктів?
31. Які умови та терміни зберігання м'ясних страв?

Зміст роботи

Завдання 1.

Приготувати та оформити до подачі страви з риби:
-Риба смажена в тісті;
-Риба, тушкована у томаті з овочами
-Рулет рибний заливний
-Риба фарширована
Приготувати та оформити до подачі страви з мяса:
-Рулет «Полтавський»
-Рулет «Вінницький»
-Рулет зі свинини з морквою….

Методичні рекомендації

За назвою страви у кожному із завдань потрібно знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання страв з риби.

Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування.

1.Розрахувати кількість сировини для приготування страв з риби та оформити таблицю:

№ з/п	Назва продукту	№ рецептури, назва страви			
		На 1 порцію		На 2 порції	
		Маса брутто, г	Маса нетто, г	Маса брутто, кг	Маса нетто, кг

2.Скласти технологічні картки для приготування відповідних рибних страв.
3.Підготувати робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину).
4.Приготувати та оформити страви у відповідності до заявленого асортименту
5.Подати приготовлені страви для бракеражу.
6.Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

7.Здати робоче місце черговому, а оформлений звіт – викладачеві на підпис.
8.Під час виконання лабораторної роботи дотримуватися правил безпеки.

Технологічна карта
Риба смажена в тісті

Рецептура № 530 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, 1980
(перша колонка)

Назва продукту	Маса брутто, г		Маса нетто, г	
	1 порція	3 порції	1 порція	3 порції
Судак	192	576	92	276

або осетр	199	597	88	264
або севрюга	185	555	88	264
або білуга	195	585	88	264
Кислоти лимонна	0,5	1,5	0,5	1,5
Олія	3	9	3	9
Петрушка (зелень)	4	12	3	9
Борошно пшеничне	40	120	40	120
Молоко або вода	40	120	40	120
Олія	2	6	2	6
Яйця	1	3	40	120
Жир кулінарний	20	60	20	60
Маса тіста	-		120	360
Маса риби смаженої в тісті	-		200	600
Лимон	8	24	7	21
Вихід:			**257**	

Технологія приготування

Рибу розбирають на чисте філе, нарізають брусочками 1—1,5 см завтовшки, 5—6 см завдовжки, посипають сіллю, перцем, додають дрібно нарізану зелень петрушки, олію, кислоту, перемішують і ставлять на 20—30 хв. У холодне місце для маринування.

Шматочки риби після маринування наколюють на кухарську голку, занурюють у тісто кляр, швидко опускають у фритюр і смажать 3_5 хв. Коли риба спливе на поверхню фритюру, її виймають шумівкою і дають стекти жиру.

Для приготування тіста кляр борошно з'єднують з молоком або водою (температура 20–30°С), розмішують, додають олію, жовтки яєць, сіль. Перед смаженням у тісто додають збиті білки і перемішують. Консистенція тіста — сметано подібна.

На кругле блюдо або тарілку кладуть різану паперову серветку, на неї — гіркою смажену рибу. Страву прикрашають гілочками петрушки, підсмаженої у фритюрі, скибочками лимона, окремо подають гарячий томатний соус або холодний — майонез з корнішонами.

Вимоги до якості

Риба зберегла форму, тісто хрумке, колір – золотистий. Смак і запах, характерний смаженій рибі. Консистенція – соковита, ніжна.

Технологічна карта

<u>Риба, тушкована у томаті з овочами</u>

Рецептура №517 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, 1980
(перша колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**3 порції**	**1 порція**	**3 порції**
Судак	298	894	152	456
Вода або бульйон	46	138	46	138
Морква	45	135	36	108
Петрушка (корінь)	8	24	6	18
Цибуля ріпчаста	20	60	17	51
Пюре томатне	20	60	20	60

Олія	10	30	10	30
Оцет	5	15	5	15
Кориця	0,01	0,03	0,01	0,03
Гвоздика	0,01	0,03	0,01	0,03
Лист лавровий	0,01	0,03	0,01	0,03
Маса тушкованої риби	-		125	375
Маса готової риби з овочами та соусом	-		225	675
Вихід:			**375**	

Технологія приготування

Рибу розбирають на філе зі шкірою без кісток, нарізають на порційні шматочки, укладають у сотейник двома-трьома шарами, чергуючи з шаром нашаткованих овочів (моркви, петрушки, селери, ріпчастої цибулі). Знизу і зверху повинен бути шар овочів. Додають сіль, цукор, оцет, томатне пюре, олію і заливають бульйоном або водою, тушкують з закритою кришкою до готовності 45—60 хв. За 5—7 хв. до закінчення тушкування додають перець, лавровий лист, гвоздику, корицю. Подають рибу з гарніром — картоплею вареною або картопляним пюре, поливають соусом з овочами, який утворився у процесі тушкування.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційні шматки риби политі соусом з овочами;

Колір – на розрізі білий, страви – оранжево-червоний;

Консистенція – м’яка соковита, овочі нарізані кубиками, не розварені;

Смак і запах – властиві тушкованій рибі, з ароматом спецій, овочів, соусу

Тема 7. **Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з’їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо**

Тема 8. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо).

Лабораторна робота 6,7 (4/4 год)

Тема: **Приготування і відпускання страв під час обслуговування учасників конференцій Технології приготування страв з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо), технологія приготування холодних страв та закусок.**

Мета заняття*:* Закріпити та систематизувати теоретичні знання, набути практичних навичок та вмінь щодо ведення технологічних процесів приготування страв призначених для обслуговування учасників конференцій (обслуговування по системі кейтеринг)**,** оволодіти методикою органолептичної оцінки якості страв.

Наочність: збірник рецептур страв та кулінарних виробів*,* 1980 року, збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів , 1999 року, технологічні карти, картки самоконтролю, інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

Матеріально-технічне забезпечення: виробничі столи, ваги, ванни, електричні плити, миски, каструлі, сковорідки, фритюрниця, ложки, ножі, обробні дошки "Р.С.", "О.С.", "Р.В..", "О.В.", шумівка, розливні та соусні ложки, лопатки, тарілки мілкі столові, паперові серветки, виделки. Сировина відповідно до технологічних карт.

Питання для актуалізації опорних знань

1.Які продукти варто використовувати для приготування закусок і холодних страв?
2.Як класифікують холодні страви та закуски?
3.Як класифікують бутерброди за способом виготовлення?
4.Які бутерброди відносяться до простих?
5.Що таке бутерброди асорті?
6.З яким хлібом краще готувати бутерброди з гострими та жирними продуктами?
7.Яка особливість приготування канапе?
8.Яка технологія приготування сандвічів?
9.З яких продуктів готують салати?
10.Що використовують для оформлення салатів?
11.Які салати відносяться до салатів-коктейлів?
12.З яких продуктів готують вінегрети?
13.Чим заправляють салати?
14.Який термін реалізації бутербродів?
15.Які умови та терміни реалізації салатів?
16.Вкажіть асортимент закусок з риби.
17.Яка технологія приготування оселедця січеного?
18.Яка технологія приготування риби під маринадом?
19.Які вимоги до якості закусок з риби?
20.Який асортимент закусок з м'яса та птиці ви знаєте?
21.Яка технологія приготування паштету з печінки?
22.Як здійснити приготування рулету делікатесного?
23.Яка технологія приготування курки «галантин»?
24.Як подають закуски з м'яса?
25.Які вимоги до якості закусок з птиці, м'яса?
26.Які умови та терміни реалізації рибних закусок?

Правила техніки безпеки

Перед початком роботи потрібно перевірити санітарний стан обладнання, робочого місця.

Під час роботи потрібно дотримуватися правил експлуатації механічного, електричного, холодильного обладнання.

Під час нарізання продуктів потрібно правильно тримати ніж і стежити за рукою. Забороняється ходити по лабораторії з ножем, розливати рідину на підлогу, столи, обладнання.

Зміст роботи

Приготувати та оформити до подачі страви:

- бутерброди з м'ясними гастрономічними продуктами;
- бутерброд листковий
- асорті овочеве
- салат «Хмельницький»;
- баклажани із часниковою начинкою
- салат із спаржі з яйцями
- салат-коктель
- вінегрет з оселедцем;
- оселедець січений;
- риба фарширована по-домашньому в желе;
- рулет делікатесний з курки
- рулет «Балті»
- корейка фарширована

- рулет із телятини з язиком і печінкою

Методичні рекомендації

За назвою страви у кожному із завдань потрібно знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання холодних страв і закусок.

Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування.

1.Розрахувати кількість сировини для приготування холодних страв і закусок та оформити таблицю:

№ з/п	Назва продукту	№ рецептури, назва страви			
		На 1 порцію		На 2 порції	
		Маса брутто, г	Маса нетто, г	Маса брутто, кг	Маса нетто, кг

2.Скласти технологічні картки для приготування відповідних страв.

3.Підготувати робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину).

4.Приготувати та оформити холодні страви та закуски у відповідності до заявленого асортименту

5.Подати приготовлені страви для бракеражу.

6.Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

Назва страви	Маса н/ф, г	Маса готової страви, г	Температура подавання, °С	Вимоги до якості, бал			Загальна оцінка, бал
				Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	

7.Здати робоче місце черговому, а оформлений звіт – викладачеві на підпис. 8.Під час виконання лабораторної роботи дотримуватися правил безпеки.

Технологічна карта

Бутерброди з м'ясними гастрономічними продуктами

Рецептура № 8 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, 1980 (перша колонка)

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Ковбаса варено-копчена	31	186	30	180
Хліб	30	180	30	180
Вихід:			**60**	

Технологія приготування

На шматочок хліба покласти нарізану ковбасу, оформити зеленню.

Вимоги до якості

Хліб нарізаний тонкими шматочками, ковбаса – навскіс. Поверхня не завітрена.

Технологічна карта

Вінегрет з оселедцем

Рецептура № 101 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, 1980

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Картопля	43,3	260	31,5	189

Буряк	29	174	23	138
Морква	19	114	15	90
Огірки квашені	28	168	23	138
Капуста квашена	32	192	23	138
Цибуля ріпчаста	27	162	23	138
Олія	15	90	15	90
Оселедець	104	624	50	300
Вихід:			**200**	

Технологія приготування

Овочі відвари, обчистити, нарізати кубиками, капусту квашену віджати, на шинкувати, цибулю нарізати півкільцями, заправити олією, викласти у салатник, зверху покласти нарізаний на тоненькі шматочки оселедець.

Вимоги до якості

Овочі нарізані кубиками, форма збережена. Вінегрет викладено гіркою, зверху шматочки оселедця.

Колір - властивий продуктам, які є в вінегреті. Консистенція варених овочів м'яка, сирих - трохи хрустка.

Технологічна карта

Салат «Хмельницький»

Рецептура № 1.6 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності.2000

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Помідори свіжі	49,4	296,4	42	252
Огірки свіжі	37,6	225,6	30	180
Цибуля ріпчаста	12	72	10	60
Капуста білокачанна свіжа	79,4	476,4	40	240
Перець солодкий	13,4	80,4	10	60
Гриби мариновані	24,4	146,4	20	120
Яйця	0,5	3	0,5	3
Олія	10	60	10	60
Вихід:			**200**	

Технологія приготування

Помідори нарізати кружальцями огірки обчисти і нарізати скибочками, цибулю ріпчасту – півкільцями, капусту і солодкий перець – нашаткувати соломкою, гриби нарізати скибочками. Капусту перемішати з сіллю. Овочі перемішати і заправити олією. Салат прикрасити маринованими грибами вареним яйцем.

Вимоги до якості

Овочі нарізані акуратно, зберегли форму нарізки. Консистенція свіжих овочів хрумка. Смак – в міру солоний за ароматом перцю, маринованих грибів. Салат викладено гіркою, прикрашено грибами, яйцем.

Технологічна карта

Оселедець січений

Рецептура № 130 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, 1980

Назва продукту	**Маса брутто, г**	**Маса нетто, г**

	1 порція	6 порцій	1 порція	6 порцій
Оселедець	93,8	562,8	45	270
Хліб пшеничний	9	54	9	54
Молоко або вода	9	54	9	54
Яблука свіжі	21,4	128	15	90
Цибуля ріпчаста	14,3	86	12	72
Масло вершкове	10	60	10	60
Оцет	3	18	3	18
Вихід:			**100**	

Технологія приготування

Оселедець розібрати на чисте філе, яблука обчистити, цибулю нарізати. Хліб замочити у молоці або воді і віджати. Все пропустити крізь м'ясорубку. В масу додати розм'якшене вершкове масло, оцет і вибити. Оформити у вигляді цілого оселедця, зверху прикрасити.

Вимоги до якості

Оселедець січений у вигляді цілого, зверху прикрашений. Консистенція – м'яка, без кісточок. Смак притаманний оселедцю з ароматом яблук, цибулі, оцту.

Технологічна карта

Рулет делікатесний з курки

Рецептура 1.73 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. 2000

Назва продукту	**Маса брутто, г**		**Маса нетто, г**	
	1 порція	**6 порцій**	**1 порція**	**6 порцій**
Курка	320	1920	154	924
Для омлету:				
Яйця	2	12	2	12
Молоко	30	180	30	180
Маргарин	6	36	6	36
Печінка куряча	-		30	180
Олія	6	36	6	36
Для гарніру:				
Сливи мариновані	180	1080	100	600
Яблука мариновані	180	1080	100	600
Вихід:			**200**	

Технологія приготування

З курки зняти філе, шкіру, м'якоть. Філе зачистити і відбити, заправити сіллю і перцем.

Приготувати омлет, фаршированний курячою печінкою. Для приготування омлетної суміші до яєць додати молоко, сіль і перемішати, вилити на сковорідку і смажити. Для фаршу печінку відварити, подрібнити і заправити сіллю, перцем, додати подрібнену зелень. Фарш укласти на середину омлету, скрутити у рулет.

На зніту з курки шкіру укласти відбите філе, рівномірно викласти подрібнену м'якоть курки, на середину укласти омлет. Все загорнути у марлю і перев'язати. Рулет припустити у бульйону протягом 1 – 1,5 год., охолодити, зняти марлю, обсмажити з усіх боків і укласти під легкий гніт. Подати з маринованими фруктами.

Вимоги до якості

Форма – рулету, поверхня рум'яна, без тріщин, фарш всередині. Консистенція м'яка, соковита. Смак і запах властивий курці запеченій з ароматом спецій.

Рекомендована література

1. Закони України:

1.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 1023 – ХП.

1.2. «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97 – ВР.

1.3. «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 02.11.04.

2. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219).
3. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. № 21).
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності, 1999.
5. Державні стандарти:

5.1. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163. 11.

5.2. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». – К. : Держстандарт України, 2004.

5.3. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу. ДСанПін 5.5.2 008-01. Затверджено. Постанова Головного державного санітарного лікаря України 14.08.2001 № 63.

5.4. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (зі змінами і доповненнями, внесеними Постановою Головного державного санітарного лікаря України Державної санітарно-епідеміологічної служби України від 23 січня 2006 р. № 2.

5.5. СанПін 2.3.23 1324-03 Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів.

Базова

6. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В. В. Архіпов, А.В. Архіпова, Т.В. Іванникова – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2008
7. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посіб. / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К.: Кондор, 2008
8. Доцяк В.С. Українська кухня: Для учнів професійно-технічних закладів освіти/В.С. Доцяк. –3 – тє вид. – К.: Ігнатекс – Україна, 2012
9. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі. – К.: Факт, 2003.
10. Капліна Т.В., Білоуська О.А., Кущ Л.І., Слимак Н.В.,Іванова О.В., Шкарупа В.Г., Дорохіна М.О., Карпенко В.Д.,Положишникова О.І. – Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посіб. – К.: «Центр учбової літератури», 2008.
11. Льовшина Л.Д., Новікова О.В., Михайлов В.М., М'ячиков О.В., Радченко Л.О., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. / Л.Д. Льовшина, О.В. Новікова, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков, О.Л. Радченко, Л.В. Терещенко. – Харків: Світ книг, 2012
12. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. – К.: Кондор, 2013

Допоміжна

13. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2002.
14. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня: Навчальний посібник/Ростовський В.С.- Кондор-Видавництво, 2018
15. Старовойт Л.Я. Кулінарія / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. –1999