

**ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»  
ІНСТИТУТУ ТУРИЗМУ  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО  
ЛАБОРАТОРНИЙ ПРАКТИКУМ**

**Освітньо-кваліфікаційний рівень** *«бакалавр»*

**галузь знань**

*24 «Сфера обслуговування»*

**Спеціальність**

*241 «Готельно-ресторанна справа»*

Видавець Кушнір Г. М.  
Івано-Франківськ,  
2017

Обговорено і схвалено на засіданні кафедри  
готельно-ресторанної та курортної справи  
(протокол № 9 від 10 березня 2016 р.)

*Схвалено Вченою радою Інституту туризму  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет  
імені Василя Стефаника»  
(протокол № 6 від 18 березня 2016 р.)*

Автор: Польова Л.В., канд. пед. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Рецензенти: Клапчук В.М., д-р. істор. наук, проф.  
Лояк Л.М., к. е. н., доц.

Навчально-методичне видання

**КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО  
ЛАБОРАТОРНИЙ ПРАКТИКУМ**

<b>Освітньо-кваліфікаційний рівень</b>	<b><i>«бакалавр»</i></b>
<b>галузь знань</b>	<b><i>24 «Сфера обслуговування»</i></b>
<b>спеціальність</b>	<b><i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i></b>

© Польова Л. В., 2017

© Інститут туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2017

© Видавець Кушнір Г. М., 2017

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Загальні положення організації роботи в лабораторії.....	8
Алгоритм проведення лабораторної роботи.....	8
Естетичні вимоги до оформлення кулінарної продукції.....	10
Органолептичний аналіз продукції.....	16
Тематичний план лабораторних робіт з дисципліни «кулінарне мистецтво».....	19
Лабораторна робота 1. Знайомство із правилами роботи у лабораторії, її устаткуванням, інвентарем, посудом.....	20
Лабораторна робота 2. Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції.....	21
Лабораторна робота 3. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів.....	23
Лабораторна робота 4. Технологія кулінарної продукції з овочів, грибів, крупів та бобових.....	25
Лабораторна робота 5. Технологія борошняних кулінарних виробів із прісного та дріжджового тіста.....	27
Лабораторна робота 6. Технологія кулінарної продукції з овочів, грибів, крупів та бобових.....	30
Лабораторна робота 7. Технологія напівфабрикатів і страв із відварного, пропущеного і смаженого м'яса.....	33
Лабораторна робота 8. Технологія страв із вареної, припущеної і смаженої риби.....	36
Лабораторна робота 9. Технологія холодних страв і закусок.....	39
Лабораторна робота 10. Технологія десертів.....	41
Критерії оцінювання.....	43
Список використаної літератури.....	46

## ВСТУП

Професійно-орієнтована дисципліна «Кулінарне мистецтво» формує фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОКР «бакалавр». Вивчення дисципліни зумовлене постійно зростаючими вимогами до якості підготовки фахівців у цій сфері.

Їжа є одним з найбільших насолод, які відомі людству із древніх часів.

Кулінарія є областю діяльності людини, що пов'язана з готуванням їжі. Приготувати смачні страви може кожна людина, використовуючи при цьому рецепти готування кулінарних страв.

Уже протягом декількох століть кухарі намагаються поліпшити якість приготованих страв і в цій області вони вже домоглися чималих успіхів.

Використовуючи багатий досвід своїх попередників, а також нові технології в оформленні й прикрасі страв, сучасні кухарі зі звичайних кулінарних страв можуть створювати просто шедеври мистецтва, використовуючи при цьому всю свою майстерність і фантазію.

Красиво оформлена страва не тільки притягає захоплені погляди, але й викликає в людини апетит. Як же можна прикрасити святкові страви, щоб здивувати своїх рідних і друзів?

Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до

ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення. Тому, одним з головних завдань вищої педагогічної освіти України у професійній підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування є формування висококваліфікованого фахівця, який має володіти не тільки певною сумою ґрунтовних знань з відповідних дисциплін, а й здатний до самостійної дослідницької діяльності за для постійного професійного самовдосконалення.

Головною метою лабораторного практикуму з "Кулінарного мистецтва» є :

- формуванні навичок до виконання лабораторних робіт, здобуття та поглиблення знань;
- можливості самостійної підготовки до лабораторних занять;
- вмінні виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- формуванні культури майбутнього фахівця з сфери обслуговування;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Під час проведення лабораторних занять відбувається поєднання розумової та практичної діяльності, формується вміння використовувати теоретичні знання на практиці. Теоретичні знання є основою інтелектуальних умінь.

Між лекціями та лабораторними заняттями існує тісний взаємозв'язок з вивчення технологій приготування різних видів страв.

Студент повинен знати та володіти наступним:

- раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;

- дотримуватись норм технологічного процесу;
- не допускати браку в роботі;
- знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- знати інформаційні технології.

Тому сучасні технології потребують творчого використання професійних знань та освоєння професійних дій.

Навчально-виховні завдання теми лабораторного заняття:

- засвоєння практичних прийомів та навичок в роботі при приготуванні страв;
- дотримання технологічної послідовності виконання запропонованих страв;
- дотримання вимог до якості цих страв;
- вміння подавати страви;
- правила оформлення запропонованих страв;
- правильна організація робочого місця, дотримання безпеки праці перед початком роботи, під час роботи, по закінченню роботи;
- дотримання санітарно-технічного стану в лабораторії.

Під час вивчення теми розвивається самостійність, пізнавальна активність, професійна компетентність учнів.

Виховні завдання кожного лабораторного заняття спрямовані на:

- формування особистості, здобуття навичок та умінь якісно виконувати вимоги технологічного процесу;

- розвиток дисциплінованості і технологічної культури; інтересу до обраної професії, естетичного смаку, акуратності, творчого відношення до роботи.

Згідно з навчальним планом дисципліна «Кулінарне мистецтво» має 182 год., з них на лабораторні заняття 20 год.

Лабораторний практикум розроблено відповідно до навчальної програми та робочої програми дисципліни і містить: вступ, загальні методичні рекомендації до вивчення дисципліни, тематичний план дисципліни, список рекомендованих джерел, додатки.

## **ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ В ЛАБОРАТОРІЇ**

**Метою проведення лабораторних робіт є оволодіння:**

- вмінням розробляти технологічний план виробництва кулінарної продукції;
- особливостями технології приготування високоякісної кулінарної продукції з урахуванням технологічних властивостей сировини і змін основних її харчових речовин, а також розширення та поглиблення знань щодо інноваційних методі обробки сировини і перспектив розвитку технологій кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;
- вмінням діагностувати технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних інноваційних технологічних процесів;
- методиками оцінки якості готової продукції при проведенні дегустації.

### **Алгоритм проведення лабораторної роботи**

Лабораторна робота починається з перевірки готовності до заняття. У кожного студента викладач перевіряє робочий зошит, в якому повинно бути: порядковий номер лабораторної роботи та назва теми; інструктивна карта з переліком завдань та методичними рекомендаціями щодо їх виконання. Студент повинен надати у зошиті результати проведених і опрацьованих досліджень, схеми технологічного процесу організації виробництва кулінарної продукції та ситуаційні завдання відповідно до тематики лабораторних робіт. Повинна бути робоча карта з асортиментом



страв, загальною кількістю сировини за масою брутто (г), згідно з якою отримуються продукти від лаборантів, і розрахунком сировини за масою нетто (г), відповідно до якого студенти закладають оброблені продукти у страву при її приготуванні. Розрахунок здійснюється за допомогою «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування».

Далі викладач:

- проводить опитування за контрольними питаннями даної теми;
- разом зі студентами обговорює технологічний план лабораторної роботи, розроблений напередодні її проведення;
- затверджує технологічний план і призначає відповідальних за його виконання;
- призначає 2 особи за списком підгрупи, які у ході роботи дублюють обов'язки завідувача виробництва, метрдотеля, адміністратора залу, офіціанта; відповідальні отримують завдання та забезпечення на підгрупу і розподіляють на кожну бригаду студентів.

Робота, яка проводиться студентами самостійно під контролем викладача під час виконання індивідуального завдання, передбачає:

- отримання сировини за масою брутто і здійснення механічної кулінарної обробки;
- приготування напівфабрикатів і страв згідно з технологічними схемами, розробленими студентами напередодні лабораторної роботи самостійно і перевірені викладачем. При цьому студенти вивчають особливості технологій високоякісної кулінарної продукції;
- визначення виходу напівфабрикатів за механічної кулінарної обробки та втрат маси за різних способів теплової обробки, порівняння результатів з даними збірника рецептур;
- дослідження фізико-хімічних змін, які відбуваються в продуктах під час механічної і теплової обробки. При цьому студенти вчаться шляхом

зниження негативних або посилення позитивних змін керувати процесом виробництва якісної готової продукції;

- порціонування і декорування страв та їх подавання;
- проведення органолептичної оцінки якості готових страв на дегустаційній нараді підгрупи. Під час дегустації аналізуються якість страв і виявляються причини відхилення від стандарту, визначаються шляхи їх виникнення й усунення. На дегустації студенти навчаються методикам оцінювання якості готової продукції, а також вмінням самостійно проводити бракераж готової продукції;
- аналіз викладачем якості роботи студентів;
- оформлення студентами звіту;
- захист лабораторної роботи, про що робиться відповідна позначка у робочому зошиті студента та журналі викладача;
- надання студентам завдання для наступної лабораторної роботи.

### **Естетичні вимоги до оформлення кулінарної продукції**

Естетичні вимоги до оформлення кулінарної продукції передбачають знання кольорової симетрії та гармонійних контрастів, закономірностей повторення елементів в композиції. Посуд для подачі страв має гармоніювати з ними. При оформленні страв необхідно додержуватись санітарних правил.

Важливим принципом оформлення страв є раціональність. Воно має бути простим, виразним і не трудомістким, хоча й потребує великих затрат праці. У зв'язку з цим широко використовуються спеціальні інструменти і засоби малої механізації. Прикрашаючи страви можна різними овочами, котрі мають бути соковитими, виразними, ніжних кольорів. Зелені овочі не тільки красиві, але й багаті на вітаміни та мінеральні солі. Різні фігурні

вироби випікають із цукрово-білкової маси і прикрашають ними торти. В оформленні борошняних кондитерських виробів використовують деталі, виготовлені з шоколаду, карамелі та марципану.

В оформленні страв велике значення має колір використаних продуктів. Слід зазначити, що кольорова гама сприймається людиною по-різному.

Червоний і оранжевий кольори привертає увагу; жовтий – сприймається як теплий, веселий, сприяє хорошему настрою, створює відчуття сонячного світла; зелений – створює атмосферу спокою і свіжості, заспокійливо впливає на нервову систему.

Правильно підібрана кольорова гама збуджує апетит і сприяє хорошему засвоєнню їжі. Слід намагатися обробляти продукти відповідним чином, щоб вони не втратили природного кольору. Так, обчищені печериці. Селеру, яблука і груші зберігають у підкисленій воді.

Оздоблювальні елементи з зеленої цибулі, салату, кінзи надають стравам свіжість і збуджують апетит.

Людина сприймає кожний колір не окремо, а в сукупності з іншими. Будь-який з темних кольорів завжди виглядає світлішим. А більш світлий-темнішим.

Кольори, близькі за тоном (червоний та рожевий, зелений і блакитно-зелений) при розташуванні поряд набувають більш м'якого відтінку. Кольори можуть також заглушати один одного, наприклад, яскраво-червоний і блідо-блакитний. Контрастні кольори (жовтий і фіолетовий, червоний і зелений, синій і рожевий) розташовані поряд, виглядатимуть більш яскравими.

При оформленні страв слід враховувати основні кольори харчових продуктів:

Червоний – помідори, червоний перець, журавлина, полуниця, редиска;

Рожевий – помідори, ікра;

Жовтий – ріпа, гарбуз;

Зелений – салат, горошок, оливки, салати;

Фіолетовий – буряк, сливи, виноград, чорниця, червонокачанна капуста.

Крім того, натуральні продукти мають різні відтінки: буряк – від темно-фіолетового до червоного, салат – від темно-зеленого до жовтого, морква – від жовтого до рожевого. Це дає можливість працівнику урізноманітнити кольорові рішення своїх композицій.

Чим далі розташовані один від одного колір у приведеному рядку, тим більш контрастними будуть їх поєднання. Прикладом контрастного поєднання є колір салату з огірків, редису, помідорів, зеленого салату.

Кольори також можна поділити на нейтральні, теплі, холодні, заспокійливі, збуджуючі. До теплих відноситься коричневий, рожевий до нейтральних – жовтий, зелений; до холодних – синій, фіолетовий; до збуджуючих – червоний. Так, зелений колір може бути і теплим (з жовтим відтінком) і холодним (синьо-зелений).

Контрастні тонові поєднання продуктів різного забарвлення надають стравам привабливого вигляду і збуджують апетит. Страви із заливної риби будуть більш яскравими, якщо їх прикрасити фігурками з червоного перцю та рожевої моркви. Чудовий вигляд мають страви, оформлені в теплих рожево-жовтих тонах з використанням лимонів, моркви, солодкого перцю.

Обираючи кольори слід пам'ятати, що всі продукти повинні поєднуватися за смаком. Смажена картопля золотистого кольору відтіняє страви з відвареної риби, але за смаком не поєднується. Дуже приємним є оформлення страви, витримане у м'яких тонах. Гармонічного поєднання кольорів можна досягнути при гарніруванні відварної риби відварною картоплею, польським соусом, подрібненою зеленню петрушки.

Листя, стебла овочів є чудовим матеріалом для виготовлення «овочевих букетів» для оформлення кулінарних виставок і складних банкетних страв.

Найбільш привабливі овочі укладають в центрі композиції. Вони повинні гармонійно поєднуватися за кольорами, наприклад, червоний із зеленим, жовтий з фіолетовим, рожевий з синім. Для уникнення різких контрастів використовують овочі світлих тонів: сріблясте листя артишоків, декоративну білоголову капусту, листя савойської капусти. Такі композиції прикрашають зеленню спаржі, листям салату і збирають із окремих елементів.

У процесі приготування стравам надають привабливого вигляду, створюють гармонію смакових відчуттів, композиції ароматів. В результаті цього продукція стає не тільки придатною до вживання, а й краще засвоюється.

Смак і аромат страви покращують соуси, додаючи їм соковитості. Правильно підібраний соус підвищує харчову цінність, а гармонійне поєднання за кольором збуджує апетит і допомагає кращому засвоєнню їжі. Так, темні червоні соуси за смаком і кольором поєднуються зі смаженим м'ясом; рожевий томатний і білі – з рибою; білі – з птицею.

Досягти потрібного кольору можна за допомогою різного ступеня обсмажування кісток, м'яса і овочів для приготування бульйону – основи, кольору і концентрації вина, використання соєвого соусу, карамелі, свіжої зелені, шафрану, фруктових та ягідних соків і пюре, пасерованого борошна.

Гарячі соуси подаються до м'ясних страв, проте найчастіше використовують соуси, приготовлені на основі червоного вина і м'ясного соку. Вони добре поєднуються із темним м'ясом (яловичина, баранина, дичина), для більш світлого (телятина, свинина, птиця) – підходять вершкові, на яєчно-масляній основі й фруктові соуси. У сучасній кухні

допустимі креативні сполучення продуктів і смаків, тому немає особливих обмежень їх використання до м'ясних страв.

До риби здебільшого подають білі соуси до тушкованої і вареної риби, червоний – до запеченої або приготовленої на грилі. Спосіб обробки риби визначає потрібну консистенцію соусу: чим ніжніша структура волокон риби, тим більш густим повинен бути соус. До тушкованої риби підійдуть соуси середньої густини, для риби, приготовленої на пару – густі соуси.

До добре просмаженої риби соус можна подавати в окремому посуді – соуснику, а рибу з м'якою структурою волокон краще зверху покривати густим соусом.

Солодкий соус подається до риби, волокна якої мають світлий колір: чим світліші волокна, тим менше виразний смак у продукту. Наприклад, до лосося не рекомендується подавати солодкий соус, адже ця риба має яскравий виразний смак, до якого підійдуть нейтральні або кислі соуси.

Добре приготовлені солодкі соуси чудово доповнюють смак як десертних страв (пудингів, мусів, желе, кремів, фруктів), так і страв із дичини, птиці, телятини, деяких сортів риби.

Кислу нотку солодкому соусу можна надати за допомогою кислих вин. Фруктів і соків або різних оцтів. Такі соуси ідеально підійдуть для жирної риби, баранини, десертів.

Солодкі соуси можна подавати як холодними. Так і гарячими. Температура залежить і від його виду. Наприклад, м'ясні соуси повинні мати температуру 60-70° С, вершкові – 50-60° С, а яєчно-масляні – 40° С.

При оформленні страв необхідно враховувати: сполучуваність основної страви з гарніром; вихід порції; характерний колір, склад і поєднання пряностей; природний апетитний вигляд; оригінальні нові ідеї. Проте слід уникати: використання нехарчової сировини; прикрашання петрушкою, перевантаження страв; розташування їжі на краю блюда.

Основними показниками якості супів є смак аромат і виконання встановлених форм нарізання продуктів. Готові супи слід красиво оформити зеленню, яка надає страві гарного зовнішнього вигляду, аромату, підвищує їх харчову цінність. Перед відпусканням гарячих супів і бульйонів супові миски, глибові тарілки, бульйонні чашки обов'язково підігривають.

Більшість других страв складається з основного виробу, гарніру і соусу. Крім того, використовують крутони, флерони і декоративні елементи оформлення. Для страв, які є цілісними – соусні страви типу рагу, каші, запіканки – використовують різні прийоми їх оформлення.

При подачі страв у кроншелях або порційних сковорідках гарнір розташовують у вигляді букетів. На овальних блюдах – з боку від основного виробу.

Для других страв використовують прості і складні гарніри з овочів, крупів, макаронних виробів, тіста. Їх укладають симетрично з одного чи іншого боку сторони від основного продукту або його укладають зверху на гарнір.

До декоративних елементів оформлення других страв відносяться флерони, оздоблення зі смажених і відварних овочів, лимони, зелень, оливки, каперси, квіти, чіпси з овочів, фруктів, сиру.

На сьогодні квіти широко використовують в кулінарному мистецтві. З них виготовляють гарніри, цукерки, варення, використовують як барвник. Для прикрашання та ароматизації оцту. Для цього використовують: кульбабу, троянду, ромашку, квіти липи, акації, шафран, лаванду, квіти чорної бузини, нагідки, хризантему, цикорій, волошку та інші їстівні квіти. Квіти кабачків та цукіні можуть бути використані як прикраси для страв і гарнірів для м'ясних страв, оболонка – для фарширування.

При оформленні борошняних кулінарних виробів використовують ліплені оздоблення і плоскі орнаменти. Одним з прийомів є зацепи, якими

закріплюють пласти тіста. Защепи бувають різної форми: простий шов (для пиріжків смажених у фритюрі, пельменів, равіолі); проста бортова (для ватрушок, кулеб'як); джгутова бортова (для ватрушок); гребінець (для пиріжків печених, вареників).

З тіста виробляють ліплені оздоблення «троянди», гірлянди, квіти, колоски, фігурки птиць і тварин. Із розкатаного джгута тіста на поверхні закритих пирогів викладають орнаменти і привітальні написи, ювілейні дати.

Оформлення страв та виробів має прикладне значення, сприяє збудженню апетиту, привертає увагу і впливає на попит. Важливим принципом оформлення страв є раціональність.

### Органолептичний аналіз продукції

**Основні положення.** Органолептичний аналіз дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції.

Під якістю продукції розуміється сукупність споживчих властивостей, які обумовлюють її придатність задовольняти потреби людей в раціональному харчуванні. Якість кулінарної продукції оцінюють, як правило, за такими показниками: *зовнішнім виглядом* (у тому числі й за кольором), *консистенцією*, *запахом і смаком*. Для деяких груп виробів вводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, рибні), колір скоринки, стан м'якушу (борошняні і булочні вироби) та ін.

**Зовнішній вигляд виробу** – загальне враження, яке справляє виріб, має в кулінарній практиці головне фізіологічне та психологічне значення.

**Запах** – розрізняють такі поняття як аромат – звичайний привабливий запах, притаманний вихідній сировині (фрукти, молоко, спеції); букет – запах, що формується у процесі технологічної переробки продукції під



впливом складних хімічних перетворень. Запахи, які не притаманні даному продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування під час зберігання.

**Консистенція** – поняття консистенції характеризує: агрегатний стан (рідка, тверда), ступінь однорідності (однорідна, пластівцеподібна, сироподібна), механічні властивості (крихкість, еластичність, пружність, пластичність, соковитість) та ін..

**Смак** – відчуття, яке виникає під час збудження смакових рецепторів і визначається якісно (солодкий, кислий, гіркий) і кількістю (інтенсивність).

Для підготовки страв до проведення бракеражу у розпорядженні студента повинні бути терези, ножі, куховарська голка, черпаки, термометр, склянка, чайник з окропом для миття приборів, а також дві ложки, виделка, ніж, тарілка, склянка з холодним чаєм.

Бракераж розпочинається з визначення маси готового виробу, потім перевіряють температуру страви. Окремі показники якості страв та виробів оцінюються у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція, смак. Характеризуючи зовнішній вигляд, звертають увагу на форму виробу, її збереженість, стан поверхні, вид на розрізі, ретельність оформлення страви.

Під час визначення запаху відмічають його характер та інтенсивність. Дуже важливо помітити появу сторонніх запахів, які не притаманні виробам, що практично свідчить про їх дефектність.

Спочатку дегустують страви, які мають слабо виражений запах та смак, потім – страви з інтенсивним смаком та запахом. Десертні страви дегустують останніми. Після кожного дегустування слід сполоснути рот кип'яченою водою, чаєм або закусити черствим пшеничним хлібом для зняття смакової інерції, яка виникає на слизовій оболонці ротової порожнини і може зіпсувати смак страв, що дегустуватимуть пізніше.

Оцінка якості готових виробів при дегустації здійснюється за п'яти бальною системою.

Кожний показник якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюють від 1 до 5 балів: 5 – відмінно, 4 – добре, 3 – задовільно, 2 – погано, 1 – дуже погано (незадовільно). Загальна оцінка виводиться як середньоарифметичне значення з точністю до одного знаку після коми.

Стравам, виготовлені відповідно до рецептури та технології, не мають за органолептичними показниками відхилень від визначених вимог надається оцінка «відмінно». Якщо страва виготовлена з дотриманням рецептури, але має незначні відхилення від встановлених вимог, які легко можна виправити, то вона оцінюється «добре». До таких відхилень відносяться слабо виражений смак, запах, неакуратна форма нарізування, злегка переварені овочі та ін. Страви, що мають досить значні відхилення від вимог кулінарії, але придатні до дегустації без переробки або після доробки, оцінюються «задовільно». Недоліками таких страв є підсушення поверхні, часткове підгоряння, незначне порушення форми виробу, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність, надлишковий запах спецій та ін. Погану оцінку (2 бали) отримують вироби, які мають значні дефекти (недоварені, недосмажені, підгорілі, з присмаком несвіжого жиру), але є можливість їх переробки. Незадовільну оцінку (1 бал) отримують страви, які мають сторонній, не притаманний присмак (сирої крупи, непасерованого борошна, кислої капусти), запах пересмажених овочів, пересолені, з присмаком гіркоти, з ознаками псування та ін. Таку продукцію не можна реалізовувати.

У робочому зошиті студенти відображають результати органолептичної оцінки страв та виробів, визначають загальну оцінку страви, відмічають недоліки.

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ  
З ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО»**

**та розподіл годин за темами**

<b>Назва теми та лабораторної роботи</b>	<b>Кількість годин</b>
<b>ІІІ семестр</b>	<b>20</b>
<b>Лабораторна робота 1.</b> Знайомство із правилами роботи у лабораторії, її устаткуванням, інвентарем, посудом	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 2.</b> Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 3.</b> Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 4.</b> Технологія кулінарної продукції з овочів, грибів, крупів та бобових	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 5.</b> Технологія борошняних кулінарних виробів із прісного та дріжджового тіста	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 6.</b> Технологія кулінарної продукції з овочів, грибів, крупів та бобових	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 7.</b> Технологія напівфабрикатів і страв із відварного, пропущеного і смаженого м'яса	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 8.</b> Технологія страв із вареної, припущеної і смаженої риби	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 9.</b> Технологія холодних страв і закусок	<b>2</b>
<b>Лабораторна робота 10.</b> Технологія десертів	<b>2</b>
<b>РАЗОМ:</b>	<b>20</b>

*Лабораторна робота 1.***ЗНАЙОМСТВО ІЗ ПРАВИЛАМИ РОБОТИ У ЛАБОРАТОРІЇ, ЇЇ  
УСТАТКУВАННЯМ, ІНВЕНТАРЕМ, ПОСУДОМ**

**Мета роботи:** проведення загального інструктажу з техніки безпеки на робочому місці; ознайомлення: з правилами роботи у лабораторії, із технологічним устаткуванням, інвентарем, нормативною документацією.

**Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

**Завдання:**

1. Ознайомлення з правилами роботи у лабораторії.
2. Забезпечення лаборантами кожного робочого місця в лабораторії необхідним посудом. Інвентарем.
3. Ознайомлення із торгово-технологічним устаткуванням.
4. Загальний інструктаж з техніки безпеки.

Під час роботи у лабораторії студенти зобов'язані суворо дотримуватись правил особистої і виробничої гігієни. Санітарний одяг має бути чистим, випрасуваним, а вигляд студента – охайним. Забороняється заколювати одяг шпильками або голками, зберігати у кишенях сторонні предмети. Виходячи з лабораторії спецодяг слід зняти, а після повернення вимити і продезінфікувати руки та знову одягти спецодяг.

## *Лабораторна робота 2.*

### **ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва кулінарної продукції; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та майстерності в оформленні та подачі страв; оволодіння методиками оцінки якості готових страв при проведенні дегустації.

#### **Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

**Завдання:** приготувати: картоплю відварну на пару, у воді, смажену основним способом, у пароконвектоматі, у фритюрі; овочі варені основним способом, у пароконвектоматі; овочі гриль; буряк тушкований, пюре з буряка; цибулю смажену у фритюрі; капусту смажену.

**Визначити:** вихід напівфабрикатів, втрати при механічній і тепловій обробці, температуру та термін приготування, зміни кольору, розбіжності в консистенції продуктів, перевірити фактичний вихід кожного продукту і порівняти з теоретичним у «Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів».

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

#### **Алгоритм виконання роботи:**

- Зважити сирі овочі і додаткову сировину;
- Помити, обчистити і нарізати овочі;

- Зважити обчищені овочі;
- Картоплю, моркву, капусту, квасоллю стручкову поставити варити;
- Картоплю – смажити основним способом, у фритюрі та запекти; капусту – основним способом; цибулю ріпчасту – у фритюрі;
- Овочі підсмажити на грилі;
- Охарактеризувати хімічні та біологічні процеси, що виникають в процесі приготування страв з використанням різних видів теплової обробки;
- Перевірити вихід кожної страви;
- Оформити і подавати страви на дегустацію;
- Провести дегустацію страв.

### **Питання для самоконтролю**

1. Як класифікуються технологічні процеси?
2. Дайте характеристику механічним технологічним процесам.
3. Дайте характеристику тепловим технологічним процесам, основні режими.
4. Що таке якість продукції, показники та методи оцінки якості?
5. Чим визначаються технологічні властивості сировини?
6. Від яких факторів залежить кількість відходів овочів?
7. Які шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці?

*Лабораторна робота №3***ТЕХНОЛОГІЯ СОУСІВ НА ОСНОВІ БУЛЬЙОНУ, МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва соусів та майстерності в оформленні та подачі, оволодіння методиками оцінки якості готових соусів при проведенні дегустації.

**Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

**Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію соусів: червоного кисло-солодкого, парового, білого з яйцем, сметанного, бешамель, вершкового з коньяком, з йогуртом на сметані з сиром.
3. Визначити: температуру зміни кольору борошна, розбіжності в консистенції: червоного і білого соусу, соусу білого основного і білого з яйцем, соусу бешамель і вершкового з коньяком, перевірити вихід кожного соусу.
4. Дослідити якість. Провести дегустацію приготовлених на занятті соусів.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

**Алгоритм виконання роботи:**

- Зважити сирі кістки, обсмажити їх, зважити, визначити зміну маси кісток при обсмажуванні;
- Поставити кістки варитися для бульйону;
- Помити, обчистити і нарізати овочі;
- Припекти овочі для бульйону;
- Спасерувати овочі для червоного соусу основного з додаванням в кінці пасерування томатного пюре;
- Приготувати червону суху борошняну пасеровку;
- Приготувати білу жирову пасеровку, з'єднати з бульйоном при температурі 80 ° С;
- Приготувати соуси, зважити, порівняти з виходом, передбаченим рецептурою;
- Оформити і подати соуси на дегустацію.

**Питання для самоконтролю:**

1. За якими ознаками класифікують соуси?
2. Як розрізняють соуси за технологією приготування?
3. Як розрізняють соуси за консистенцією?
4. Які загусники використовують для створення основи соусу?
5. З якою метою пасерують борошно?
6. Як впливає борошняна пасеровка на якість основи соусів?
7. В якому вигляді знаходиться гарнір у соусах основних і похідних?
8. Які соуси готуються без борошна?
9. Які сучасні тенденції використання соусів у дизайні страв?



*Лабораторна робота №4***ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ ОВОЧІВ, ГРИБІВ, КРУПІВ ТА БОБОВИХ**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва страв із овочів, грибів, крупів та бобових; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

**Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

**Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію страв із овочів та грибів.
3. Визначити: втрати при тепловій обробці овочів та овочевих напівфабрикатів; відмінності у їх консистенції.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті страв із овочів, грибів, крупів і бобових.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

**Алгоритм виконання роботи:**

- Замочити квасолію у холодній воді;
- Помити. Обчистити овочі. Коріння і гриби;
- Нарізати овочі та гриби відповідно до страви;

- Зважити очищені овочі і гриби;
- Приготувати страви;
- Оформити страви і подати з соусами на дегустацію для органолептичної оцінки якості;
- Провести дегустацію страв.

**Питання для самоконтролю:**

1. Загальні правила варіння овочів.
2. Загальні правила смажіння овочів.
3. Загальні правила тушкування овочів.
4. Загальні правила варіння крупів і бобових. Назвати причину утворення світло-коричневої кірочки на поверхні об смаження овочів.
5. З якою метою у скляр вводять збиті білки?
6. Вимоги до якості страв із овочів та грибів. Терміни зберігання.
7. Термін зберігання страв із круп і бобових.

*Лабораторна робота №5***ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ  
ПРІСНОГО ТА ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва борошняних кулінарних виробів із прісного та дріжджового тіста; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

**Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

**Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію борошняних кулінарних виробів.
3. Визначити:
  - А) зміни при тепловій обробці виробів із прісного тіста, порівняти з контролем, розрахункові дані виразити у відсотках;
  - Б) час вистоювання дріжджових виробів при температурі 25 ° С і 35 ° С, вихід тіста після бродіння, вихід маси виробів з дріжджового тіста після випікання.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті борошняних кулінарних виробів із прісного і дріжджового тіста.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

**Алгоритм виконання роботи:**

- Помити і обчистити овочі, зелень та яблука, обчищені яблука зберігати в підкисленій воді;
- Помити м'ясо, подрібнити м'ясо і сало;
- Помити і поставити варитися яйця;
- Підготувати сировину для замісу тіста;
- Приготувати прісне тісто традиційним способом;
- Розвести дріжджі в теплій воді і замісити дріжджове тісто;
- Підігріти воду в ємності для замочування листів лазаньї і замочити їх у теплій воді;
- Приготувати м'ясний і капустяний фарші;
- Обсмажити овочі для лазаньї;
- Приготувати фарш яблучний для пирога напіввідкритого;
- Сформуванати пиріг напіввідкритий, зважити його;
- Визначити час вистоювання виробів;
- Закласти у пароконвектомат лазанью у режимі «запікання»;
- Закласти у пароконвектомат хінон у режимі «на парі»;
- Поставити випікатись у пекарську шафу пиріг;
- Готові вироби з прісного і дріжджового тіста зважити, масу їх порівняти зі Збірником рецептур, визначити зміни при тепловій обробці і описати зовнішні відмінності і стан тіста;
- Перевірити вихід кожного виробу;
- Оформити і подати вироби на дегустацію.

**Питання для самоконтролю:**

1. Яким є процес утворення тіста?
2. Мета вистоювання тіста прісного після замішування.
3. Чим обумовлене збільшення маси напівфабрикатів хінону і лазаньї після варіння?

4. В якому випадку використовується опара для приготування дріжджового тіста?
5. Які ознаки характеризують кінець процесу замішування дріжджового тіста?
6. Яка потреба в перемішуванні дріжджового тіста під час бродіння?
7. Як впливає здоба на процес бродіння дріжджового здобного тіста?
8. Чому тісто бродить?
9. Як визначається готовність тіста для розроблювання?
10. Які фізико-хімічні процеси відбуваються у напівфабрикатах під час теплової обробки, їх роль у формуванні якості готових виробів.
11. Чому при випіканні виробів на їх поверхні утворюється кірочка?

\

### *Лабораторна робота №6*

## **ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ І ЯЄЦЬ**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва страв із сиру та яєць; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

### **Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

### **Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію страв із сиру та яєць.
3. Визначити термін смаження; термін запікання; відмінності у їх консистенції; втрати маси напівфабрикатів при тепловій обробці.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті страв із сиру.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

### **Алгоритм виконання роботи:**

- Зважити продукти.
- Приготовити кисломолочний сир.
- Приготувати сирну масу.
- Сформувати сирні башточки і за панірувати.

- Увімкнути фритюрницю і нагріти жир.
- У фритюрі підсмажити сирні башточки. Визначити термін смаження.
- Підсмажені сирники довести до готовності у пароконвектоматі, зважити.
- Приготувати соуси.
- Провести розрахунки втрат напівфабрикатів при тепловій обробці.
- Підігріти тарілки для подачі страв.
- Оформити страви, подати на дегустацію для проведення органолептичної оцінки якості.

#### **Питання для самоконтролю:**

1. Чому для приготування страв із кисломолочного сиру його рекомендується протирати крізь сито?
2. Чому маса пудингу розріджується при запіканні, а при охолодженні – загущується ущільнюється?
3. На які показники якості впливає додавання збитих яєчних білків до маси пудингу? Чому?
4. З якими наповнювачами можна приготувати сирники?
5. Чим відрізняється пудинг від запіканки?
6. Яких санітарних вимог потрібно дотримуватись при обробці яєць?
7. Як підготувати до теплової кулінарної обробки яйця, яєчний порошок?
8. Класифікація страв із яєць?
9. Назвіть асортимент варених страв із яєць. Особливості їх приготування?
10. Асортимент і особливості технології приготування смажених страв із яєць.

11. Надайте діагностику технологічних процесів виробництва варених страв із яєць, правила їх подачі.
12. Асортимент і особливості технології приготування смажених страв із яєць.
13. Які різновиди омлетів Ви знаєте?
14. Як впливає кулінарна обробка на якість страв, харчову цінність і засвоєння білків?
15. Вимоги до якості страв із сиру, яєць і яєчних продуктів.



## Лабораторна робота №7

### ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ І СТРАВ ІЗ ВІДВАРНОГО, ПРИПУЩЕНОГО І СМАЖЕНОГО М'ЯСА

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва страв із відварного, припущеного і смаженого м'яса; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

#### **Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

#### **Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію страв.
3. Визначити термін смаження; термін запікання; відмінності у їх консистенції; втрати маси напівфабрикатів при тепловій обробці.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті страв.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

#### **Алгоритм виконання роботи:**

- Зважити продукти, розподілити по стравах і здійснити механічну кулінарну обробку.

- Підготувати напівфабрикати: яловичину – соломкою, свинину – порційними кусочками під кутом 90°, зважити всі напівфабрикати і поставити у холодильну шафу.
- Підготувати овочі для гарнірів, вимити яйця.
- Просіяти борошно, спасерувати для соусів.
- Рис перебрати, промити до прозорої води і підсушити на плиті у ситі.
- Перець солодкий нарізати кубиками.
- Масло вершкове прогріти, ввести цибулю нарізану кубиком і обсмажити до прозорого кольору, додати солодкий перець.
- Ввести у пасеровані овочі каррі, вершкове масло, зелений горошок і продовжити обсмажувати 5-7 хв.
- В ємність додати рис, пасеровані овочі карі, влити воду і довести до готовності у пароконвектоваті.
- Розігріти гриль.
- Провести теплову обробку м'ясних напівфабрикатів.
- Готове м'ясо звільнити від плівки, порціонувати.
- Готові м'ясопродукти зважити, нарізати на порції, прогріти і зберігати у бульйоні.
- Провести розрахунки втрат напівфабрикатів при тепловій обробці.
- Оформити страви базиліком, листям салату, цибулею і подати на дегустацію для органолептичної оцінки якості і здати звіт про роботу.

### **Питання для самоконтролю**

1. Чому порційні напівфабрикати із м'яса надрізаються поперек волокон?

2. Які частини туші яловичини, телятини, свинини, баранини використовуються для смаження?
3. Які способи визначення готовності м'ясних продуктів при тепловій обробці вам відомі?
4. Чому м'ясо під час варіння повинно бути повністю покрито рідиною?
5. З якою метою при припусканні натуральних котлет додається кислота або кислі продукти?
6. Чому маса м'яса під час варіння зменшується?
7. Яких правил слід дотримуватись при варінні м'яса?
8. Чому зайва тепла обробка м'ясних напівфабрикатів призводить до ущільнення її консистенції? Як це впливає на її якість?
9. Правила смаження м'яса великими шматками.
10. Правила смаження м'яса порційними (натуральними й панірованими), дрібними кусочками.
11. Технологія і правила подавання смажених страв.
12. Як подають страви з відварного м'яса?
13. Вимоги до якості смажених страв.
14. Терміни зберігання і реалізації готової продукції.

## **Лабораторна робота №8**

### **ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ ВАРЕНОЇ, ПРИПУЩЕНОЇ І СМАЖЕНОЇ РИБИ**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва напівфабрикатів і страв із відварної, припущеної і смаженої риби; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

#### **Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

#### **Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію страв.
3. Визначити термін смаження; термін запікання; відмінності у їх консистенції; втрати маси напівфабрикатів при тепловій обробці.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті страв.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

#### **Алгоритм виконання роботи:**

- Обробити рибу для припускання, варіння і смаження, зважити.
- Визначити вихід напівфабрикатів, порівняти зі збірником рецептур.

- Обробити харчові відходи та зварити з них бульйон.
- Помити та почистити овочі.
- Замаринувати рибу і поставити у холодне місце.
- Нарізати і спасерувати цибулю для фаршів.
- Зварити розсипчасту кашу.
- Приготувати фарші.
- Нафарширувати коропа, зашити нитками, зважити.
- Приготувати тісто скляр.
- Припустити порційні куски риби. Визначити тривалість припускання, зважити після теплової обробки. Визначити вихід риби.
- Підготувати фарш на хлібці, поставити варитися на парі.
- Обсмажити: рибу в тісті, короп фарширований, картоплю, довести до готовності у пароконвектоматі. Визначити втрати маси напівфабрикатів із риби при смаженні.
- Приготувати соуси: томатний соус, соус сметанний з томатом, майонез з корнішонами.
- Відварити креветки.
- Приготувати фарш для рулетів із морського язика.
- Сформувані рулетки і поставити готувати на парі.
- Провести розрахунки згідно з завданням, отримані дані порівняти зі збірником рецептур страв.
- Оформити і підготувати страви до дегустації, дати органолептичну оцінку їх якості і здати звіт про роботу.

### **Питання для самоконтролю**

1. Коли необхідно додавати сіль і перець у воду під час варіння риби і припускання і чому?
2. Як можна використовувати ікру і молочко рибні?

3. Які способи розбирання риби рекомендовані при її варінні або припусканні?
4. Які соуси та гарніри подаються до вареної та припущеної риби?
5. З якою метою роблять надрізи на шкірі порційних кусків риби при припусканні.
6. Асортимент страв із відварної та припущеної риби. Правила їх подачі.
7. Якими способами розбирається риба для смаження основним способом і у фритюрі?
8. З якою метою порційні куски осетрових риб перед смаженням ошпарюють?
9. Які гарніри та соуси рекомендуються до смаженої риби?
10. Чому після смаження основним способом рибу готують у пароконвектоматі?
11. Яка температура повинна бути в товщині готової риби?
12. З якою метою роблять надрізи на напівфабрикаті риби перед її смаженням?

## **Лабораторна робота №9**

### **ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва страв і закусок; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

#### **Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

#### **Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію страв.
3. Визначити термін смаження; термін запікання; відмінності у їх консистенції; втрати маси напівфабрикатів при тепловій обробці.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті страв.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

#### **Алгоритм виконання роботи:**

- Зважити всі продукти розподілити на страви.
- Провести механічну кулінарну обробку сировини.
- Підготувати судак для фарширування.
- Приготувати фарш для фарширування судака.
- Наповнити тушку судака фаршем.
- Яйця і моркву відварити і очистити.

- Огірки солені, яйця і моркву натерти на терці.
- У підготовлених курей зняти шкірку, філе, м'якоть.
- Філе зачистити, відбити заправити сіллю і перцем.
- Сформувати рулети із курей.
- Провести теплову обробку рулету у пароконвектоматі.
- Рулет охолодити, порціонувати.
- Куряче філе обсмажити, у кінці додати цибулю.
- Куряче філе нарізати невеличкими шматочками.
- Курячу печінку обсмажити на оливковій олії з додаванням коньяку, посолити.
- На тарілку укласти гарнірне кільце і шарами викласти моркву, змастити майонезом, потім яйце, змастити майонезом, потім огірок. Викласти поверх листя салату, потім курячу печінку, в центрі прикрасити помідорами черрі та маслинами.
- Оформити страви та подати на дегустацію для органолептичної оцінки їх якості і здати звіт про роботу.

### **Питання для самоконтролю**

1. Яку роль відіграють холодні страви та закуски у харчуванні людини?
2. Які технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до виготовлення холодних страв і закусок?
3. Яка температура подачі холодних та гарячих закусок?
4. Які правила подачі і оформлення салатів?
5. У чому особливості подачі салату-коктелю?
6. Які холодні страви і закуски можна приготувати з оселедця?
7. Який асортимент бенкетних страв і закусок з риби?
8. Які умови, терміни зберігання та реалізації холодних страв і закусок?



## **Лабораторна робота №10**

### **ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ**

**Мета роботи:** оволодіння вмінням розробляти технологічний план виробництва десертів; набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв та майстерності в оформленні та їх подачі; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

#### **Наочність:**

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства
- Комп'ютер
- Устаткування і інвентар, посуд

#### **Завдання:**

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Відпрацювати технологію страв.
3. Визначити термін смаження; термін запікання; відмінності у їх консистенції; втрати маси напівфабрикатів при тепловій обробці.
4. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті страв.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, розбиральні дошки, лотки, сита волосяні, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки.

#### **Алгоритм виконання роботи:**

- Зважити всі продукти розподілити на страви.
- Провести механічну кулінарну обробку ягід та фруктів: яблук, суниці, малини, груш, родзинок.
- Замочити у воді желатин, визначити масу після набухання.

- Підготувати тісто: для струдля, бісквіту та кошиків, зважити.
- Випекти бісквіт.
- Видалити насіннєве гніздо у яблук та груш.
- Яблука протерти.
- Проварити у сиропі з цукром яблука та груші.
- Приготувати крем ванільний, розлити у форми, поставити у холодильну шафу, визначити вихід маси.
- Приготувати фарш для струдля.
- Випекти кошики.
- Сформувати струдель.
- Оформити страви та подати на дегустацію для органолептичної оцінки їх якості і здати звіт про роботу.

### **Питання для самоконтролю**

1. Яке значення десертних страв у харчуванні людини?
2. Чому перед збиванням яєчних білків їх треба охолодити?
3. Чому не можна кип'ятити замочений желатин?
4. Чому яєчно-молочну суміш нагрівають тільки до температури 70-80 С°?
5. Поясніть процес набухання желатину в холодній воді, збільшення його об'єму.
6. Чим відрізняється технологія приготування желе і мусу, мусу і самбуку?
7. Які технологічні прийоми використовують для надання кремам потрібної консистенції?
8. Які прийоми використовують для збереження вітамінів при приготуванні десертних страв з використанням фруктів?
9. Якими є вимоги щодо оформлення десертних страв?

## Критерії оцінювання

**1. Техніка роботи, дотримання санітарно-гігієнічних норм. Розміщення і порядок на робочому місці.** Оцінюється використання та розміщення всіх інструментів та обладнання, рівень витрат і економії, безпеки і гігієни, використання ресурсів. Правильний розподіл робочого часу для забезпечення своєчасного приготування страв, необхідність підтримувати чистоту і порядок на робочому місці.

**2. Творчість та презентація.** Оцінюється оригінальність і практичність, новизна страви. Безпосереднє розташування страви на тарілці без штучних добавок і прикрас, що забирає багато часу. Забезпечення апетитного вигляду. Створені на тарілці комбінації повинні гармоніювати між собою для цілісного сприйняття страви. Оцінюється збалансованість основної частини і гарнірів з урахуванням сучасних тенденцій, гармонійне поєднання смаку, кольору, текстури, інгредієнтів.

**3. Сервірування страви (естетика подавання).** Оцінюється гармонійне поєднання основної страви у тому числі й гарніру та елементів декору. також естетика сучасного сервірування й подавання, не перевантаженість. Дозволяється подати додатково соус.

**4. Технологія приготування** (оригінальність, складність, поєднання інгредієнтів, використання різних технік, способів приготування). Оцінюється правильне приготування страв, відповідні кулінарні методи і практики приготування, виключення зайвих інгредієнтів. Відповідні кулінарні техніки повинні застосовуватися до всіх інгредієнтів.

**5. Смак та запах.** Слід дотримуватися традиційного смаку страв, які повинні мати приємний смак і відповідний зовнішній вигляд. Оцінюється загальний смак страв, виражений аромат, характерний для використаних інгредієнтів.

**Об'єктивні критерії оцінювання роботи студента:**

- Відповідність зовнішнього вигляду і його стан в процесі роботи і після виконання завдання.
- Дотримання технологічного процесу за технологічною карткою.
- Дотримання правил санітарії і гігієни в процесі приготування (дегустація, правильність зберігання напівфабрикатів, інгредієнтів, правильність використання звичок тощо дощок, правильність роботи з складно-технічним обладнанням, наявність хибних).
- Зберігання і дотримання чистоти на робочому місці під час приготування і після (стан робочої поверхні, підлоги, холодильника, пароконвекційної печі тощо).
- Раціональне використання продуктів, енергозбереження.

**Суб'єктивні критерії оцінювання роботи учасника:**

- Організаційні навички роботи.
- Приготування, ефективність, швидкість, контроль якості процесу.
- Віртуозність володіння кулінарною технікою (ножем), устаткуванням.
- Майстерність.

**Об'єктивні критерії оцінювання результатів роботи:**

- Час виконання роботи і подачі.
- Температура подачі.
- Відповідність меню і технологічній картці.
- Наявність обов'язкових компонентів і інгредієнтів страви.
- Вага страви.
- Чистота тарілки за подачею.

**Суб'єктивні критерії оцінювання результатів роботи:**

- Візуальна привабливість (колір, баланс/ композиції).
- Стиль та креативність подачі.
- Ступінь складності й майстерності.
- Відповідність сучасним тенденціям.
- Поєднання та гармонія смакових властивостей компонентів страви.
- Смак кожного компоненту окремо.
- Консистенція страви і кожного компоненту окремо.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### *Законодавча література*

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. – 2004.
2. ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. – на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001–10–01. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

### *Основна література*

1. Артемова Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: / Е. Артемова. – М.: КНОРУС, 2007. – 336 с.
2. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов. – М.: Издательство "Академия/Academia, 2007. – 608 с.
3. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательство "Академия/Academia", 2008. – 80 с.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-метод. пособие / В.И. Богушева, Е.И. Богушева. – М.: Издательство ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. – 320 с.
5. Хлебников, В. И. Технология продукции общественного питания: Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / В.И. Хлебников, А.С. Ратушный. – М.: Изд. Мир, 2007. – 351 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М.: Издательство "Академия/Academia", 2008. – 304 с.

### *Додаткова література*

1. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова Р. П. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. – 136 с.
2. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: учеб. пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. – М.: Издательство: ГИОРД, 2008. – 448 с.

3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебник / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. – М.: Издательский центр, ИКІД МарТ, МарТ, 2004. – 320 с.
4. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – М.: Издательство: ИТК "Дашков и К", 2008. – 224 с.
5. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – М.: Издательство: ИТК "Дашков и К", 2007. – 224 с.
6. Введение в технологии продуктов питания : Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина О. М. – М.: Изд.: Колос, КОЛОСС, 2007. – 248 с.
7. Введение в технологии продуктов питания: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина. – М.: Издательство Колос, 2007. – 248 с.
8. Годунова, Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. – 776 с.
9. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. – М.: Издательство: Ресторанные ведомости, 2005. – 272 с.
10. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька. – Харків.: НВФ «Студцентр», 1999. – 392 с.
11. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. – 64 с.
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад. харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
13. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2007 – 64 с.
14. Касьянов, Г. И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов: учеб. пособие / Г.И. Касьянов, И.И. Татарченко, И.Г. Махначев. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2004. – 384 с.

15. Качурина, Т. А. Кулинария: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2007. – 272 с.
16. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / И.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: "Деловая литература", 2005. – 467 с.
17. Кузнецова, Л. С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие / Сиданова М. Ю., Дубцов Г. Г. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2006. – 240 с.
18. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств: учеб. пособие для студентов вузов по специальностям направления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина [и др.]. – М.: КОЛОСС, ИЗДАТЕЛЬСТВО, 2007. – 183 с.
19. Павлов, А. В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2008. – 296 с.
20. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. – 389 с.
21. Потапова, И. И. Холодные блюда и закуски / И.И. Потапов, Н.В. Корнеева. – М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. – 80 с.
22. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А и др. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.
23. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород.: Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.

### *Интернет-ресурси*

1. Журнал «Ресторатор» – <http://www.restaurator.ru>
2. Бізнес в Україні – <http://www.ukrbiz.net>
3. Кейтеринг или выездное ресторанное обслуживание – <http://cascade-events.ru>
4. Італійський ресторан – <http://pantagruel.com.ua>
5. Журнал для специалистов торговли и ресторанного бизнеса – <http://torg.spb.ru>



НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ

*Схвалено Вченою радою Інституту туризму  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет  
імені Василя Стефаника»  
(протокол № 6 від 18 березня 2016 р.)*

ПОЛЬОВА Леся Василівна

**КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО  
ЛАБОРАТОРНИЙ ПРАКТИКУМ**

Підписано до друку 10.02.2017  
Формат 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Гарнітура «Times New Roman»  
Папір офсетний. Друк цифровий.  
Умов. друк. арк. 2,79.  
Тираж 100 примірників.



Видавець Кушнір Г.М.

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів  
видавничої продукції: серія – ІФ № 31 від 26.01.2009 р.  
76000, м. Івано-Франківськ,  
вул. Шота Руставелі, 1,  
тел. (099) 700-47-45