**Практичне заняття 1**

**Тема:** Розробка раціонів харчування для громадян Європи, традиції їх побуту.

**Мета:** Формування практичних умінь та навичок складання меню сніданку, обіду та вечері для туристів із країн Європи та близького зарубіжжя.

**Забезпечення заняття:** зразки меню сніданку, обіду, вечері для туристів.

1. **Завдання 1. Складіть меню сніданку, обіду та вечері для груп туристів із країн Європи та близького зарубіжжя (на вибір):**
* Німеччини;
* Італії;
* Польщі;
* Франції;
* Данії;
* Чехії;
* Англії;
* Грузії;
* Литви;
* Казахстану;
* Молдови

*МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ*

*Меню -* це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам у закладі ресторанного господарства.

Для обіду і вечері меню слід скласти не менше, ніж у двох варіантах на кожний день. Потрібно вказати назви страв, норми виходу і ціну кожної страви.

Меню повинно бути різноманітним за днями тижня. До нього слід включити фірмові та порційні страви, враховуючи особливості національних кухонь, звички і режим харчування.

До меню на прохання туристів рекомендується включати дієтичні та вегетаріанські страви.

При складанні меню продукція власного виробництва повинна містити не менше ніж 70 % від загальної суми ліміту на кожний вид харчування.

Забороняється зменшувати або збільшувати вартість харчування понад установлений ліміт на харчування для груп туристів, а також включати до меню алкогольні напої.

Меню для груп туристів повинно бути «узгоджене» та «затверджене», крім того має зазначатися назва закладу ресторанного господарства, назви страв із указаним виходом і ціною. *(додаток 1).*

Страви в меню слід записувати у такій послідовності:

**1. Холодні страви та закуски.**

1. Рибні з гастрономічних продуктів.
2. Рибні власного приготування.
3. З нерибних продуктів моря.
4. Овочі натуральні.
5. Салати.
6. Рибні.
7. М'ясні.
8. Овочеві.
9. М'ясні з гастрономічних продуктів.
10. М'ясні власного приготування.
11. З птиці (гастрономія, консерви).
12. З птиці власного приготування.
13. З субпродуктів (гастрономія, консерви).
14. З субпродуктів власного приготування.
15. З овочів (консерви).
16. З овочів власного приготування.
17. Грибні.
18. З яєць.
19. Сири.
20. Масло вершкове.
21. З кисломолочних продуктів.

**2. Гарячі закуски.**

1. Рибні.
2. М'ясні.
3. З птиці.
4. З субпродуктів.
5. Овочеві, грибні.
6. Яєчні.
7. Борошняні.

**3. Перші страви.**

1. Прозорі.

# 3.2.Заправлені( 3.2.1.Рибні, 3.2.2.М'ясні, 3.2.3 Овочеві).

# 3.3. Пюреподібні.

3.4.Молочні.

3.5. Холодні.

3.6. Солодкі.

**4. Другі страви.**

1. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).
2. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).
3. З птиці (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).
4. З субпродуктів.
5. Овочеві.
6. Борошняні.
7. Круп'яні.
8. Яєчні.
9. З сиру селянського.

**5. Солодкі страви.**

1. Гарячі (пудинг, суфле, каша гур’ївська).
2. Желе, муси.
3. Компоти.
4. Креми, збиті вершки.
5. Морозиво.
6. Плоди та ягоди свіжі.

**6. Напої.**

1. Чай.
2. Кава.
3. Какао, шоколад.
4. Молоко та кисломолочні продукти.
5. Холодні напої та соки.

**7. Гарніри.**

1. Овочеві.
2. Круп'яні.
3. З макаронних виробів.

**8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.**

1. Булочки.
2. Пиріжки.
3. Тістечка, торти: пісочні, заварні, листкові.
4. Кекси.
5. Хліб (пшеничний, житній).

*Додаток 1*

**Зразок меню**

«Погоджено» «Затверджено»

Представник туристичної фірми Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_р.

Ресторан «Троянда Закарпаття» при готелі

**Меню сніданку для груп туристів із Грузії** (на суму 130 грн)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва закуски, страви і напою | Вихід, г | Ціна, грн. |
| Асорті рибне з овочами | 50/100 | 35,00 |
| Салат овочевий | 100 | 20,00 |
| Сир сулугуні | 30 | 10,00 |
| Шніцель столичний з гарніром | 150/150 | 40,00 |
| Кава натуральна | 50 | 10,00 |
| Булочка здобна | 100 | 10,00 |
| Хліб пшеничний | 30 | 5,00 |

**Меню обіду для груп туристів із Грузії** (на суму 155 грн)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва закуски, страви і напою | Вихід, г | Ціна, грн. |
| Курка копчена з овочами | 75/100 | 30,00 |
| Ікра баклажанна | 100 | 10,00 |
| Овочі натуральні (огірки, помідори, перець) | 100 | 30,00 |
| Суп харчо | 300 | 30,00 |
| Чахохбілі | 200/100 | 40,00 |
| Соки фруктово-ягідні | 200 | 10,00 |
| Хліб | 40 | 5,00 |

**Меню вечері для груп туристів із Грузії** (на суму 120 грн)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва закуски, страви і напою | Вихід, г | Ціна, грн. |
| Салат із овочів | 150 | 20,00 |
| Масло вершкове | 20 | 5,00 |
| Кефір | 200 | 15,00 |
| Голубці з м'ясом | 200 | 40,00 |
| Запіканка рисова зі сметаною | 150 | 35,00 |
| Хліб пшеничний | 30 | 5.00 |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(підпис)*

Завідувач виробництва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(підпис)*

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(підпис)*

***Завдання 2*** Дайте відповіді на контрольні запитання

**Контрольні запитання**

1. Який асортимент закусок та холодних страв краще запропонувати туристам із Грузії?
2. Розкрийте асортимент перших страв для туристів із Німеччини.
3. Які закуски та холодні страви краще запропонувати туристам із Литви?
4. Яким м'ясним та рибним стравам віддають перевагу туристи із Італії?
5. Який хліб слід включати до меню туристам із Литви?
6. Яким напоям надають перевагу чехи?
7. Що краще запропонувати туристам із Англії на десерт?