**ПРАКТИЧНА РОБОТА №1**

**Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії**

**Мета роботи** – засвоєння поняття гастрономічної професійної творчості, сучасних видів та способів обробки харчових продуктів та кулінарних традицій у приготуванні страв, кулінарних та кондитерських виробів.

**Алгоритм виконання роботи**:

1. Проведення різних способів кулінарної обробки кулінарної продукції.

- Проаналізуйте обробку овочів різними способами: приготування на сковороді вок, соте, деглясування, папільйот, фламбування, сушіння, підпікання.

2. Аналіз органолептичних властивостей овочів, оброблених різними способами.

- Оформлення таблиці з порівняльною характеристикою продукції.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва способу обробки | Зовнішній вигляд | Колір | Консистенція | Смак і запах |
| Вок  |  |  |  |  |
| Соте  |  |  |  |  |
| Деглясування  |  |  |  |  |
| Папільйот  |  |  |  |  |
| Фламбування  |  |  |  |  |
| Сушіння |  |  |  |  |
| Підпікання |  |  |  |  |

3. Аналіз сучасних кулінарних традицій у приготуванні кулінарної продукції. Оформити таблицю.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид продукції | Традиційні способи приготування та сировина | Інноваційні способи приготування та сировина |
| Холодні страви та закуски |  |  |
| Соуси |  |  |
| Супи |  |  |
| Страви з овочів |  |  |
| Страви з м’яса |  |  |
| Страви з риби |  |  |
| Десерти |  |  |

4. Відповісти на контрольні запитання:

1. Що таке «авторська кухня» та «гастрономічна професійна творчість».
2. Охарактеризуйте традиційні та сучасні способи варіння.
3. Охарактеризуйте традиційні та сучасні способи смаження.
4. Охарактеризуйте нетрадиційні способи теплової обробки.
5. Назвіть нетрадиційні сучасні інгредієнти в кулінарії та кондитерському мистецтві.

**Тести**

***1. Вибір, на якому заснований сучасний підхід до розробки рецептур харчових продуктів.***

A. певні види сировини і допоміжних матеріалів;

B. ринки збуту;

C. сучасні види обладнання;

D. сучасні види посуду.

***2. Напрямки, за якими відбувається створення кулінарної продукції нового покоління.***

A. розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості відомих населенню продуктів, виробництво продуктів з новими властивостями та складом;

B. виробництво продукції з новими властивостями та складом, розробка

функціональних продуктів харчування;

C. розробка функціональних продуктів харчування, розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості відомих населенню продуктів;

D. виробництво продукції з особливими органолептичними показниками.

***3. Особливий акцент, який робиться при розробці нового продукту:***

A. функціональні і структурні властивості продукту;

B. органолептичні властивості;

C. показники безпеки;

D. фізико-хімічні властивості.

***4. Функціональні інгредієнти являють собою:***

A. продукти харчування, які містять безпечні інгредієнти для організму людини;

B. харчові добавки, які надають благотворний ефект на знищення мікрофлори у кишечнику;

C. продукти харчування, які містять інгредієнти, що додають їм функціональні властивості;

D. продукти харчування, яки містять інгредієнти, що додають їм функціональні властивості і мають високі органолептичні показники.

***5. Кулінарна продукція не може бути:***

A. релігійним символом;

B. символом свята;

C. символом благополуччя;

D. тематичним символом.

**Рекомендовані джерела:**

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
3. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.
5. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.